

Caderno de Experiências sobre Políticas Alimentares Urbanas

Estratégia Alimenta Cidades



Caderno de
Experiências sobre
Políticas Alimentares
Urbanas

Estratégia Alimenta Cidades

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME

SECRETARIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

SUPERVISÃO-GERAL

Gisele Ane Bortolini
Patrícia Chaves Gentil
Lilian dos Santos Rahal

ORGANIZAÇÃO

Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SESAN/MDS

Cláudia Roberta Bocca Santos
Lorrana Nascimento Grimes
Gisele Ane Bortolini

INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ - ICDA

Thais Barreto
Juliana Tângari
Paola Campos
Alexandre Ramos
Elizabeth Carmelita Moura Affonso

INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ - ICdA

Juliana Tângari
Thais Barreto
Francine Xavier
Alexandre Ramos
Elizabeth Carmelita Moura Affonso
Paola Campos
Ana Beatriz Macêdo Venâncio dos Santos
Bárbara Santos Valiati
Bruna da Silva Cavalcante
Josemar Hipólito da Silva
Juliana Souza Andrade Lício
Lázaro Augusto dos Reis
Luana de Brito
Nayara Rafaelle Corrêa Silva
Raquel Hunger
Ricardo Luiz de Assis

CURADORIA E REVISÃO DE CONTEÚDO

Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SESAN/MDS

Cláudia Roberta Bocca Santos
Lorrana Nascimento Grimes
Mariana Zogbi Jardim
Gisele Ane Bortolini
Gabriela Bioni e Silva
Helissa Moreira
Ana Maria Cavalcante de Lima
Bruna Pitasi Arguelhes

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO (MANDALLA COMUNICAÇÃO & DESIGN)

Gustavo Rodrigues de Lima
(Projeto Gráfico e Diagramação)
Sâmila Braga
(Direção de Arte)

CIP - Catalogação na Publicação

Brasil. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome.

Cadernos de Experiências Sobre Políticas Alimentares Urbanas - Estratégia Alimentar Cidades. -- 1. ed. -- Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2025.

PDF

Vários colaboradores.

ISBN: 978-65-01-67430-8

1. Alimentação - Aspectos sociais. 2. Direito à alimentação - Brasil. 3. Direitos fundamentais sociais. 4. Políticas públicas de saúde. 5. Saúde pública. 6. Segurança alimentar. I. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

CDD-613.2

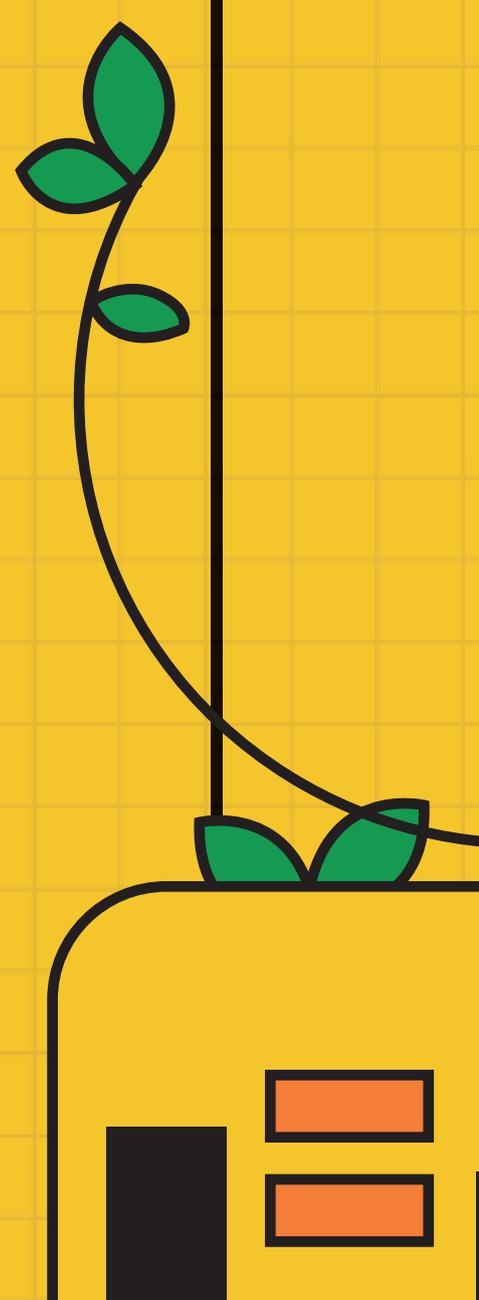
O Caderno de Experiências sobre Políticas Alimentares Urbanas - Estratégia Alimenta Cidades é uma publicação realizada no âmbito da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN) do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), em diálogo com o Instituto Comida do Amanhã, parceiro técnico de implementação da Estratégia, e as cidades indicadas na Portaria nº 1.036, de 29 de novembro de 2024.

Este material integra os esforços de sistematização da Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nas Cidades – Alimenta Cidades, instituída pelo Decreto nº 11.822, de 12 de dezembro de 2023, sendo resultado de um processo colaborativo entre equipes municipais, técnicos da Estratégia e parceiros institucionais, dando visibilidade a experiências concretas empreendidas pelos territórios a fim de inspirar demais cidades brasileiras que almejam fortalecer a agenda alimentar urbana, além de favorecer a troca de experiências e aprendizados no âmbito da Rede Urbana de Alimentação Saudável (Ruas).

A publicação reúne relatos de experiências de diferentes cidades brasileiras comprometidas com a construção de políticas públicas voltadas à promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada no contexto urbano e da promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. Cada experiência apresentada neste Caderno reflete práticas, desafios e inovações que buscam fortalecer sistemas alimentares mais justos, sustentáveis e contextualizados às realidades e dinâmicas territoriais. As iniciativas dialogam com os eixos orientadores da Estratégia Alimenta Cidades, versando desde a produção até o consumo de alimentos. A diversidade das experiências apresentadas expressam o panorama do nosso país: plural em seus desafios, bem como nas suas propostas de soluções e de narrativas. Esperamos que o Caderno possa inspirar cada um de nós no enfrentamento na garantia do acesso, disponibilidade e consumo de alimentos adequados, saudáveis e seguros nas cidades e ampliar o alcance das iniciativas que já vem sendo desenvolvidas e que podem ser potencializadas e fortalecidas nos territórios. Nosso sincero agradecimento a cada profissional e gestor que, ao escrever suas experiências, enriqueceu este Caderno com valiosas contribuições.

Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome



Esta publicação está licenciada sob a Licença Creative Commons Atribuição Internacional 4.0 (CC BY-NC-SA 4.0). Para consultar os termos desta licença, acesse <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.pt>



6 Apresentação

9

Centro-Oeste

- 10 ■ Anápolis (GO)
- 14 ■ Brasília (DF)
- 20 ■ Campo Grande (MS)
- 24 ■ Goiânia (GO)

29

Nordeste

- 30 ■ Campina Grande (PB)
- 36 ■ Caruaru (PE)
- 40 ■ Caucaia (CE)
- 44 ■ Feira de Santana (BA)
- 48 ■ Fortaleza (CE)
- 52 ■ Jaboatão dos Guararapes (PE)
- 56 ■ João Pessoa (PB)
- 60 ■ Maceió (AL)
- 64 ■ Natal (RN)
- 68 ■ Olinda (PE)
- 72 ■ Paulista (PE)
- 76 ■ Petrolina (PE)
- 80 ■ Recife (PE)
- 84 ■ Salvador (BA)
- 88 ■ São Luís (MA)
- 92 ■ Teresina (PI)
- 96 ■ Vitória da Conquista (BA)

101

Norte

- 102 ■ Ananindeua (PA)
- 106 ■ Boa Vista (RR)
- 110 ■ Macapá (AP)
- 114 ■ Manaus (AM)
- 118 ■ Palmas (TO)
- 124 ■ Porto Velho (RO)
- 128 ■ Rio Branco (AC)
- 134 ■ Santarém (PA)

- 140 ■ Belo Horizonte (MG)
- 146 ■ Campinas (SP)
- 150 ■ Contagem (MG)
- 156 ■ Franca (SP)
- 160 ■ Guarulhos (SP)
- 164 ■ Juiz de Fora (MG)
- 168 ■ Niterói (RJ)
- 172 ■ Osasco (SP)
- 176 ■ Ribeirão Preto (SP)
- 182 ■ Rio de Janeiro (RJ)
- 188 ■ Santos (SP)
- 194 ■ São Bernardo do Campo (SP)
- 198 ■ São José do Rio Preto (SP)
- 202 ■ São José dos Campos (SP)
- 206 ■ São Paulo (SP)
- 210 ■ São Vicente (SP)
- 216 ■ Sorocaba (SP)
- 220 ■ Uberlândia (MG)
- 224 ■ Vitória (ES)



- 230 ■ Caxias do Sul (RS)
- 234 ■ Curitiba (PR)
- 238 ■ Florianópolis (SC)
- 244 ■ Joinville (SC)
- 248 ■ Londrina (PR)
- 252 ■ Maringá (PR)
- 256 ■ Ponta Grossa (PR)
- 260 ■ Porto Alegre (RS)
- 266 ■ São José dos Pinhais (PR)



271 Considerações Finais

A Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nas Cidades

Estratégia Alimenta Cidades constitui uma iniciativa do Governo Federal instituída em dezembro de 2023, diante da elevada concentração de pessoas em insegurança alimentar e nutricional nas áreas urbanas e das iniquidades de acesso a uma alimentação adequada e saudável. O objetivo é ampliar a produção, o acesso, a disponibilidade e o consumo de alimentos adequados e saudáveis, com prioridade nos territórios periféricos urbanos e populações em situação de vulnerabilidade e risco social, sendo coordenada pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), em parceria com o Ministério das Cidades (MCID), o Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) e a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab).

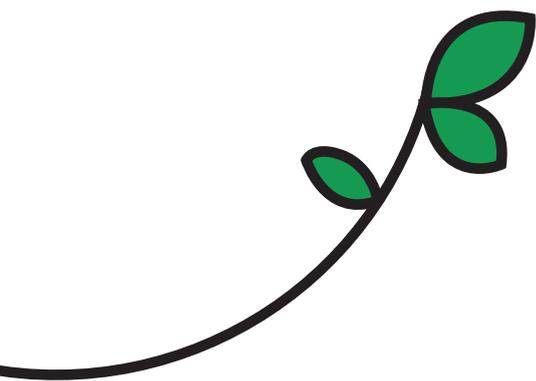
Iniciada a partir da convocação de 60 cidades prioritárias para recebimento de apoio técnico e institucional do Governo Federal, a implementação da Estratégia é liderada pela Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Sesan) e conta com o apoio técnico do Instituto Comida do Amanhã (CdA). O plano de implementação da Estratégia contempla o apoio técnico às cidades, para realizarem o diagnóstico situacional, definirem ações prioritárias e implementarem suas rotas de implementação das ações. Ao longo desse processo, a partir do diagnóstico situacional, das oficinas presenciais, dos encontros remotos e das visitas técnicas, foram identificadas experiências inspiradoras de políticas alimentares urbanas.



A riqueza das experiências locais instigou o delineamento do **Caderno de Experiências sobre Políticas Alimentares Urbanas - Estratégia Alimenta Cidades**, organizado de forma colaborativa entre o MDS, o CdA e as gestões municipais. O objetivo da publicação é contribuir para a visibilidade e capilarização dos aprendizados, desafios e ações implementadas por cada cidade, de forma a inspirar outros municípios em suas ações locais. Nesse contexto, reconhecer as iniciativas inspiradoras implementadas nos territórios contribui para o processo de fortalecimento de capacidades estatais, ao ampliar o inventário de soluções que podem ser colocadas em prática a partir de experiências concretas realizadas em outros contextos, favorecendo também a cooperação horizontal entre as cidades. Buscou-se, aqui, valorizar o desenho de cada iniciativa e, em especial, revelar os caminhos construídos pelas cidades para o enfrentamento dos desafios que cada política pública apresenta.

O processo de elaboração desta publicação foi construído de forma colaborativa. Para garantir alguma uniformidade entre as experiências sistematizadas, foi elaborado um roteiro orientador, pela Sesan/MDS e CdA, para a construção dos relatos. Em seguida, as cidades participantes da Estratégia Alimenta Cidades foram convidadas a contribuir com a publicação conjunta. A participação foi voluntária e articulada por meio dos pontos focais locais, que mobilizaram diferentes atores institucionais para sistematizar as experiências selecionadas. O roteiro foi disponibilizado às cidades e serviu como referência para a identificação, descrição e análise das iniciativas municipais voltadas à promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) nos contextos urbanos.



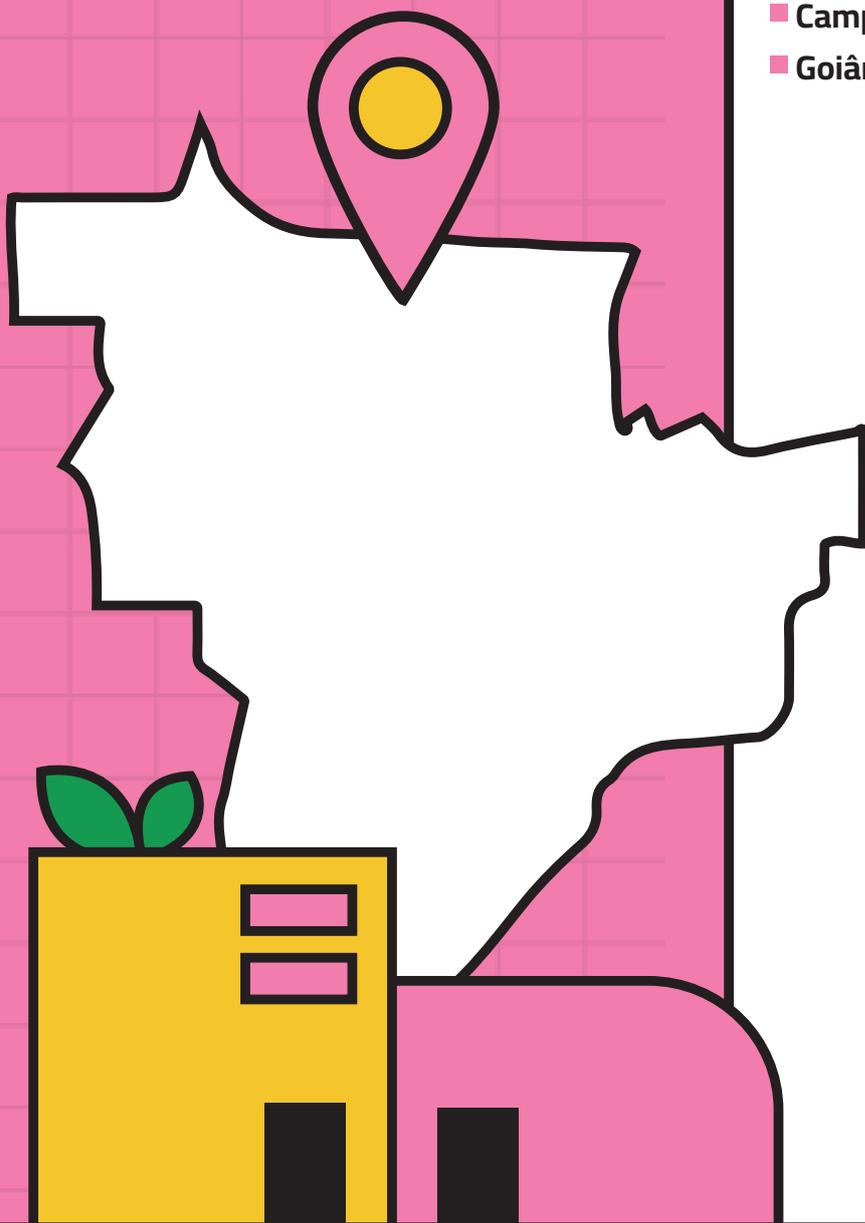


Cada experiência foi descrita a partir do tema selecionado, considerando o contexto de criação, funcionamento e principais motivações. Os relatos também abordam o processo de implementação, detalhando os responsáveis, público, desafios enfrentados e atividades desenvolvidas. Outros aspectos incluíram os arranjos institucionais, fontes de financiamento e existência de marcos legais que sustentem a ação. Por fim, os municípios refletiram sobre os impactos gerados, destacando transformações locais e aprendizados com potencial inspirador para outros territórios. A partir desse roteiro comum, cada capítulo desta publicação expressa a forma singular como as cidades vêm respondendo ao desafio de garantir o DHAA, a partir de soluções inovadoras, integradas e enraizadas em seus territórios.

Todos os relatos passaram por um processo de curadoria de conteúdo, que buscou revisar as informações apresentadas e valorizar a diversidade de temas, bem como identificar sua relação com os eixos orientadores da Estratégia Alimenta Cidades e com diferentes etapas do sistema alimentar (produção, abastecimento, acesso e consumo). Essa etapa também considerou a clareza na redação, a consistência das informações e o potencial inspiração que cada experiência poderia representar.

Com o apoio contínuo dos colaboradores do CdA, as cidades finalizaram a elaboração de seus relatos de experiência e os submeteram para a Sesan/MDS. Posteriormente, procederam-se às revisões técnicas, aos ajustes de linguagem e à validação dos conteúdos com os próprios municípios, assegurando o protagonismo local e o respeito às particularidades de cada território.

Desse modo, este Caderno reflete o compromisso coletivo com o DHAA, representando um registro relevante das ações desenvolvidas pelas cidades e das oportunidades geradas no âmbito da Estratégia Alimenta Cidades. Mais do que reunir experiências inspiradoras, esta publicação expressa a força das redes locais e o papel das cidades na construção de políticas alimentares urbanas mais justas, sustentáveis e integradas.



- Anápolis (GO)
- Brasília (DF)
- Campo Grande (MS)
- Goiânia (GO)

Centro-Oeste

Anápolis (GO)

Sabores que transformam

Cozinha experimental e educativa de Anápolis/GO

Autores:

Viviane Moraes (Diretora SAS)

Camilla Oliveira (Nutricionista do Banco de Alimentos)

Ricardo Assis (Analista de políticas públicas - ICdA)





No município de Anápolis, em Goiás, a alimentação tem se revelado ponto de partida para algo muito maior: cidadania, empoderamento e transformação social. Dentro do já consolidado Banco de Alimentos do município, nasceu em 2025 o projeto estruturante Cozinha Experimental e Educativa “Sabores que Transformam”, criado para ampliar e fortalecer o impacto da instituição ao unir capacitação, aproveitamento integral dos alimentos e promoção da segurança alimentar.

A implementação passou por etapas bem definidas: início com um planejamento técnico e político alinhado às diretrizes da gestão municipal; mobilização das equipes do próprio Banco de Alimentos; localizado dentro das instalações do Banco, aproveitando a infraestrutura já existente.

O funcionamento da cozinha é conduzido por funcionários do Banco de Alimentos e pela nutricionista da Prefeitura, que coordenam as atividades e asseguram o cumprimento das práticas de segurança alimentar. Até o momento, não há participação de voluntários, o que reforça a

atuação direta e dedicada da equipe técnica no desenvolvimento das ações.

A Cozinha Experimental foi organizada para funcionar como um espaço de formação, escuta ativa e convivência. Embora equipada com recursos básicos, multiplicou resultados. É nesse ambiente acolhedor que acontecem oficinas práticas sobre alimentação saudável e econômica, técnicas de manipulação de alimentos, boas práticas de higiene e reaproveitamento de partes que normalmente seriam descartadas — como talos, cascas, sementes e sobras. A proposta é simples, mas potente: transformar alimentos negligenciados em pratos saborosos, nutritivos e acessíveis.

Dentro do universo do reaproveitamento, dois conceitos são importantes: sobra e resto. A sobra é aquilo que foi preparado, mas não chegou a ser servido — por exemplo, aquela panela grande de arroz que ficou guardada. Já o resto é aquilo que já foi servido e parcialmente consumido, e por isso, por razões sanitárias, deve ser descartado. A distinção, somada a um planejamento adequado das refeições, ajuda a evitar o desperdício e



Transformando alimentos em oportunidades

Receitas e ingredientes regionais ganham nova vida por meio do aproveitamento integral, fortalecendo vínculos comunitários, resgatando memórias e combatendo o desperdício.



A gente desenvolve receitas para incentivar a população a reduzir o desperdício e voltar ao natural. Aqui no Banco de Alimentos aprendemos a aproveitar tudo. Fazemos molho de tomate natural, sem conservantes. O sabor é melhor e faz bem para a saúde. Também aprendemos a fazer geleias de maçã, kiwi, uva e morango, aproveitando ao máximo os alimentos.”

Colaboradora do Banco de Alimentos

a estimular práticas mais sustentáveis nas cozinhas das famílias atendidas.

Além de combater o desperdício, a Cozinha também atua como espaço de valorização cultural e fortalecimento comunitário. Um dos pilares do projeto é o resgate da cultura alimentar local, com ênfase em receitas tradicionais e ingredientes regionais. As oficinas, conduzidas por nutricionistas da rede pública e voluntários, envolvem rodas de conversa e troca de saberes, fortalecendo vínculos e promovendo acolhimento. São nesses encontros que a comida deixa de ser apenas insumo e passa a ser memória, afeto e identidade.

O projeto ainda se conecta com a geração de renda, oferecendo cursos rápidos de 10 a 20 horas sobre panificação artesanal, produção de compotas, snacks saudáveis e congelados caseiros. Os participantes recebem certificados com chancela do município e são incentivados a comercializar suas produções em feiras solidárias, cozinhas comunitárias e eventos escolares.

Além disso, as oficinas são espaços propícios para a criação e testagem de novas receitas, com foco no aproveitamento integral dos alimentos, incluindo cascas, talos e sementes. Preparações como sopas, bolinhos e caldos são desenvolvidas e oferecidas em forma de degustação aos participantes, permitindo ajustes colaborativos nas receitas e promovendo práticas sustentáveis no uso dos alimentos.

Outro eixo fundamental da iniciativa é a educação infantil. Oficinas lúdicas como o “Mini Chefes Saudáveis” são promovidas em escolas públicas, aproximando as crianças de hábitos alimentares saudáveis e de sua própria cultura alimentar. Em muitas oficinas, avós e lideranças locais compartilham receitas afetivas, promovendo o encontro entre gerações e o fortalecimento de memórias familiares. Essa dimensão intergeracional fortalece laços comunitários e amplia o alcance da educação alimentar.

A comunicação também é tratada como estratégia pedagógica. A Cozinha Experimental desenvolve vídeos educativos com receitas econômicas e dicas nutricionais, publicados nas redes sociais e canais institucionais. Muitos desses conteúdos são produzidos pelos próprios participantes, que se tornam multiplicadores e agentes de transformação em suas comunidades. Isso reforça o pertencimento e a construção de uma narrativa coletiva sobre alimentação e dignidade.

Os impactos são concretos e diversos. Na alimentação das famílias, houve aumento na variedade e qualidade do que é consumido, além da redução da insegurança alimentar leve e moderada. No enfrentamento ao desperdício, alimentos antes descartados passaram a ser aproveitados com criatividade e planejamento. Na geração de renda, os participantes desenvolveram habilidades que os levaram a iniciar pequenos negócios ou contribuir para a renda familiar. E, no plano simbólico, a autoestima e o senso de pertencimento foram resgatados, com o Banco de Alimentos deixando de ser visto apenas como um espaço de doação, e passando a ser reconhecido como território de formação e inclusão.

Apesar dos avanços conquistados, a iniciativa ainda enfrenta desafios significativos. Esses fatores impactam o dia

a dia do projeto, exigindo adaptações constantes na execução das ações.

Para superar essas barreiras, contamos com uma equipe altamente engajada, que atua de forma comprometida para manter as atividades em funcionamento, além do apoio de parceiros estratégicos, como a Emater. Essas parcerias e o esforço conjunto têm sido fundamentais para garantir que o projeto siga ativo, mesmo diante das dificuldades.

Por fim, a Cozinha Experimental e Educativa “Sabores que Transformam” pode se configurar como uma tecnologia social de baixo custo e alto impacto, que articula assistência, nutrição, cultura, formação e geração de renda. Ela mostra que é possível fazer política pública com eficiência, afeto e compromisso com a cidadania. Em Anápolis, os alimentos doados são apenas o começo — porque o que se entrega, de fato, são caminhos concretos para a autonomia, o cuidado e a justiça social.

Referências:

https://www.instagram.com/reel/DLU_60_Av7e/?igsh=MWphcnZkaDZ2Y2JtNw%-3D%3D

<https://www.instagram.com/reel/DKfLdmrghLq/?igsh=cm-Z2NGhzbXY00Dhs>

<https://www.instagram.com/reel/DMdjTQDPmRM/?igsh=M-TR3Y240NmdxbGFwZA==>

<https://www.instagram.com/reel/DMdz0c7y4ZK/?igsh=cnY3NG95eTZ0czJ3>

Sobre a Cidade

Anápolis conta com uma população de 398.817 habitantes e um PIB per capita de R\$ 44.860,34, ocupando a 1.183ª posição no ranking nacional. De acordo com o Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan), apresenta grau médio de vulnerabilidade nutricional. O Cadastro Único registra 146.837 pessoas cadastradas (36,8% da população), sendo 29.212 em situação de pobreza (7,3%) e 39.242 beneficiárias do Programa Bolsa Família (PBF). Entre as crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF, 10,7% apresentam baixa estatura para a idade, 8,7% têm magreza acentuada e 23,2% apresentam excesso de peso — dados que refletem múltiplas formas de insegurança nutricional.

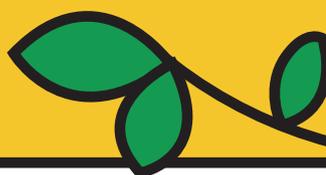
No campo das políticas públicas, o município recebe recursos dos programas federais Programa de Aquisição de Alimentos - PAA e Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, com repasses que somaram R\$ 2.394.849,62 em 2022. A estrutura socioassistencial inclui 4 CRAS, 2 CREAS, 1 Centro POP, 14 unidades de acolhimento e 13 centros de convivência.

Ainda que a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) estejam desativados, o município apresenta boas iniciativas em SAN, como o Banco de Alimentos, a Cozinha Experimental e o Restaurante Popular Recanto do Sol. Entretanto, não há ações de regulamentação de ambientes alimentares ou de publicidade de alimentos.

O município também apresenta presença de 19,5% da população em desertos alimentares e 15,3% em pântanos alimentares, apontando para desafios na organização do sistema alimentar urbano. Há necessidade de avançar na articulação intersetorial e adesão formal à governança do SISAN, com vistas ao fortalecimento da política pública de segurança alimentar e nutricional em Anápolis.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/anapolis/panorama>



Brasília (DF)

***Rede de Hortos
Agroflorestais
Medicinais
Biodinâmicos
(RHAMB)***

**Equipamento vivo para a
expansão da cultura do
cuidado no coração do
Centro-Oeste**

Autores:

Marcos Trajano (Gerente de Práticas Integrativas de Saúde da Secretaria de Saúde do Distrito Federal)
Ximena Moreno (Pesquisadora bolsista Fiocruz Brasília)

Informações sobre a cidade:

Lidiane Pires de Matos (CAISAN/DF)

Curador de linguagem:

Ricardo Assis (Analista de políticas públicas - ICdA)





Em meio às rotinas corridas da capital do país, entre os corredores de hospitais e unidades básicas de saúde, nasceu uma ideia que parece simples, mas carrega uma potência revolucionária: cultivar saúde a partir do cultivo da terra. Assim surgiu a Rede de Hortos Agroflorestais Medicinais Biodinâmicos (RHAMB), uma iniciativa inovadora que integra agroecologia, agricultura biodinâmica, práticas integrativas em saúde, práticas coletivas de cuidado, segurança alimentar e nutricional e outras políticas públicas em um só movimento.

A semente da RHAMB foi lançada entre 2017 e 2018, quando o Distrito Federal enfrentava uma epidemia de arboviroses, como a dengue, agravada pela degradação ambiental. Havia escassez de Insumo Farmacêutico Ativo Vegetal (IFAV) para abastecer a Farmácia Viva do Centro de Referência em Práticas Integrativas em Saúde (CERPIS) de Planaltina, que produz fitote-

râpicos que são entregues na Secretaria de Estado de Saúde do (SES) do DF. A intervenção no território foi construída com a participação semanal da comunidade, com enfoque em ampliar a cultura do cuidado.

Foi nesse contexto que um médico de família da UBS do Lago Norte, junto à comunidade local, decidiu transformar o espaço vazio e degradado nos fundos da unidade. O local, antes tomado por entulhos e lixo hospitalar, deu lugar ao primeiro Horto Agroflorestal Medicinal Biodinâmico (HAMB). A ideia era ambiciosa: implantar uma agrofloresta biodinâmica dentro da unidade de saúde, guiada por princípios da agroecologia, dos sistemas agroflorestais sucessionais e da agricultura biodinâmica, livres de fertilizantes solúveis sintéticos e outros agrotóxicos.

Logo, moradores, servidores, pesquisadores e ambientalistas se uniram. Com ferramentas emprestadas, mudas doadas e muita vontade de transformar, foram iniciados os

RHAMB:
Cultivando Saúde e Biodiversidade

Participantes da Rede de Hortos Agroflorestais Medicinais Biodinâmicos (RHAMB) transformam espaços públicos em polos de cuidado integrado. Unindo agroecologia, saúde coletiva e saberes tradicionais

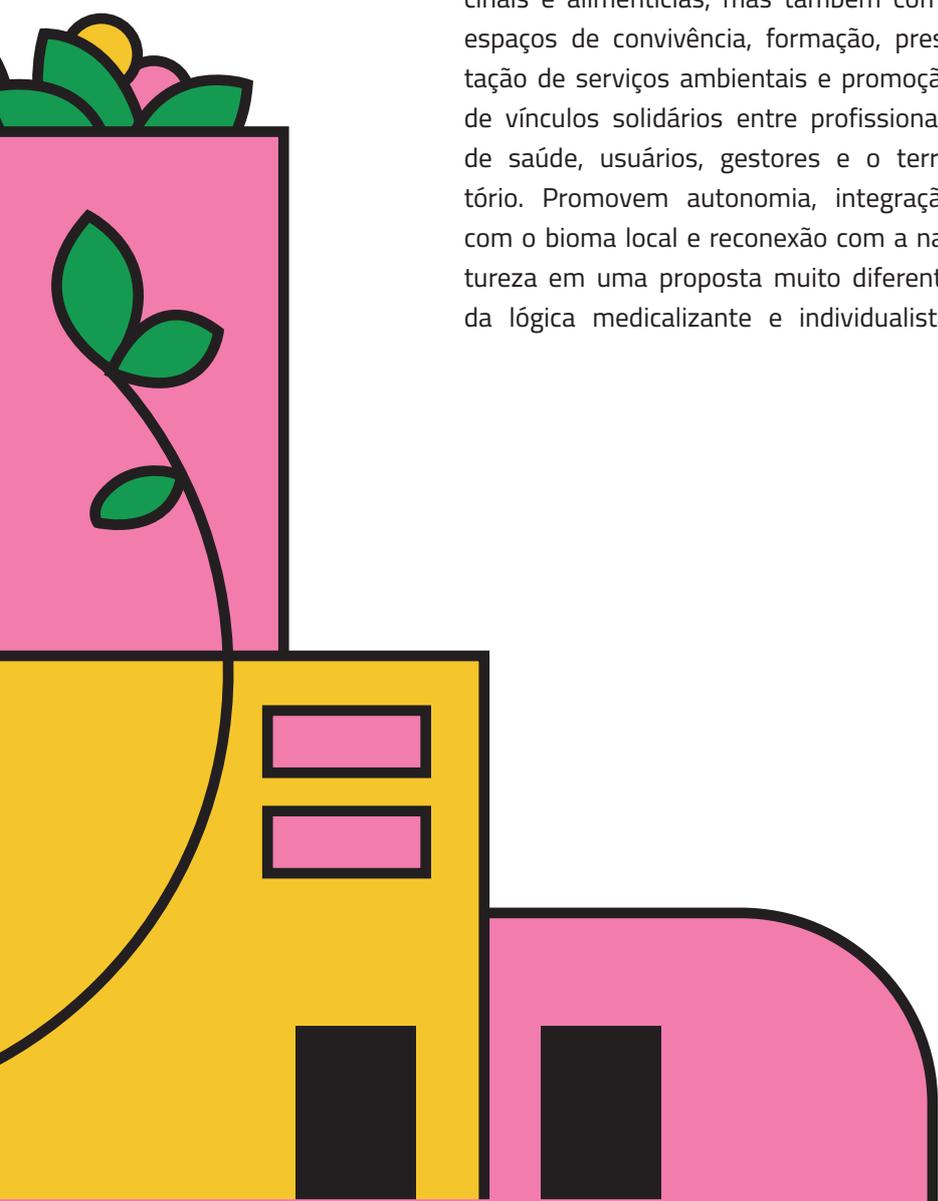
primeiros plantios. Em poucos meses, aquele espaço se tornava verde, cheiroso, vivo. Ali nasceu mais do que um horto — nasceu uma rede comunitária de cuidado.

O que diferencia os HAMB não é apenas o que se planta, mas como se cultiva: em conjunto, com vínculo, com respeito aos conhecimentos tradicionais, à sociobiodiversidade e ao Cerrado. As ações realizadas ultrapassam o cultivo de hortaliças e ervas medicinais. Ali se pratica uma reeducação do olhar sobre a saúde — coletiva, agroecológica e participativa.

Os HAMB são equipamentos públicos de saúde que atuam como dispositivos técnico-assistenciais e didático-pedagógicos. Servem para o cultivo de plantas medicinais e alimentícias, mas também como espaços de convivência, formação, prestação de serviços ambientais e promoção de vínculos solidários entre profissionais de saúde, usuários, gestores e o território. Promovem autonomia, integração com o bioma local e reconexão com a natureza em uma proposta muito diferente da lógica medicalizante e individualista.

Hoje, as atividades da rede acontecem de forma regular, com encontros, mutirões, oficinas de educação em saúde, ambiental, alimentar e nutricional, entre colheitas coletivas e até destilação de óleos essenciais. Esses espaços se tornaram verdadeiros territórios de aprendizagem, resistência, identidade e pertencimento. A temática dos encontros é muito variada, desde cultura de paz, autonomia, boas práticas no uso da água e da terra, alimentação saudável, descolonização alimentar, competência cultural, repartição de recursos genéticos e uso sustentável da biodiversidade para a saúde das comunidades. Todas essas vivências favorecem mudanças no estilo de vida em prol de comportamentos mais saudáveis. As experiências educacionais ativam a comunidade e estimulam vivências para a transformação social – centrada no conceito de democracia participativa, orientadas pelo princípio da equidade, em direção à mudança das relações de poder e ações sobre os determinantes sociais da saúde.

Desde sua origem, a RHAMB cresceu e se consolidou. Em 2020, foi reconhecida oficialmente como projeto de sucesso e foi determinada sua replicação em toda a rede pública de saúde do DF. Em 2025, a RHAMB foi regulamentada pela SES/DF por meio da Portaria N° 137, de 15 de abril de 2025. Atualmente, conta com 32 hortos agroflorestais biodinâmicos implantados, distribuídos por 19 Regiões Administrativas, alcançando os três níveis assistenciais e também iniciativas comunitárias.



Além disso, a rede promoveu:

■ Mais de 12.000 m² de áreas degradadas recuperadas, com soluções baseadas na natureza;

■ Ampliação do uso de plantas medicinais no SUS: de 13 espécies previstas na Relação Estadual de Medicamentos Essenciais para 176 espécies listadas na nova Relação Distrital de Plantas de Interesse do SUS REDISUS-DF;

■ Formação técnica de mais de 120 pessoas, sendo mais de 100 servidores públicos em especializações e cursos de aperfeiçoamento;

■ Três ciclos de investimento com emendas parlamentares, totalizando R\$ 1,55 milhão, voltados para formação, insumos e fortalecimento da rede;

■ Parcerias estratégicas com Fiocruz Brasília, Emater-DF, Novacap e apoio de organizações da sociedade civil

■ Realização de seminários de agricultura urbana e periurbana em 2024 e 2025.

A caminhada da RHAMB também enfrentou intempéries. Falta estrutura institucional que assegure a continuidade e expansão das ações, como técnicos de cultivo de plantas aromáticas para apoiar os servidores e a comunidade. Há dificuldade em proteger horários fixos para profissionais se dedicarem às atividades comunitárias e houve, inclusive, a destruição física do horto pioneiro durante a pandemia, episódio que escancarou a fragilidade de políticas inovadoras frente ao modelo biomédico.

Mesmo assim, a força da comunidade, dos profissionais comprometidos e das redes de apoio mantiveram viva a chama da RHAMB, que hoje é referência em inovação no cuidado, com reconhecimento nacional e internacional.

A Rede de Hortos Agroflorestais Mediciniais Biodinâmicos é mais que uma experiência exitosa — é um novo paradigma em que a saúde pública está enraizada no território, junto com a sabedoria popular e fortalecida pela potência da coletividade. Cultivar saúde, nesse caso, ao semear vínculos, suprimir desigualdades, fertilizar a esperança e colher dignidade.

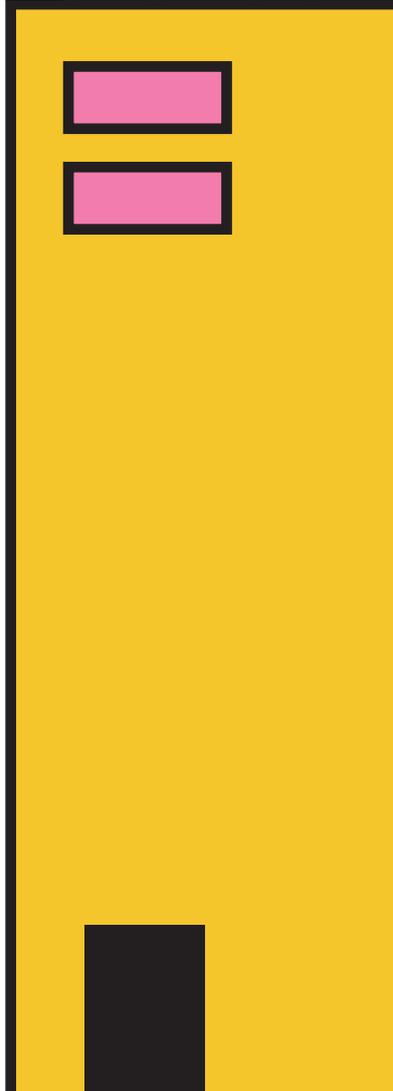
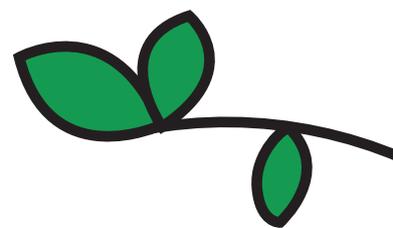
Como replicar essa experiência?

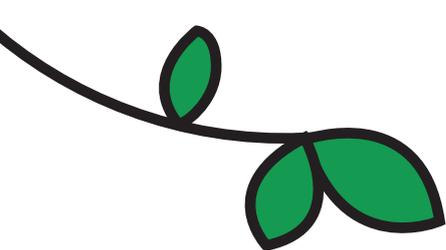
A experiência dos Hortos Agroflorestais Mediciniais Biodinâmicos (HAMB) mostra que é possível transformar espaços públicos em territórios de vida, cuidado e biodiversidade. Mais do que jardins de ervas, os HAMB são espaços de cuidado e vínculo: entre trabalhadores e usuários do SUS, entre saúde e meio ambiente, entre políticas públicas e saberes tradicionais. Quando organizados em rede — como a RHAMB, no Distrito Federal — esses hortos se tornam instrumentos potentes de transformação territorial, ecológica e social.

A seguir, destacamos dicas essenciais para cidades que queiram plantar essa mesma semente:

■ **Comece escutando o território:** identificar áreas ociosas em unidades públicas (como UBS, Cras ou escolas) e mobilize a comunidade local. A escuta ativa é o primeiro passo para gerar pertencimento.

■ **Crie uma articulação intersetorial:** envolva as secretarias de Saúde, Meio Ambiente, Educação, Agricultura e Desenvolvimento Social. Hortos como os HAMB só florescem com cooperação institucional. Valorize saberes locais e tradicionais: articular os conhecimentos ancestrais sobre ervas, cultivo e alimentação é fundamental. Promova encontros entre gerações, oficinas e rodas de conversa, sem esquecer da assistência farmacêutica, extensão rural e da Segurança Alimentar e Nutricional.





Referências:

Azevedo, E. e Pelicioni, MCF. Agroecologia e promoção da saúde no Brasil. *Rev Panam Salud Publica*. 2012. v. 31(4). p. 290–5.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação – SAGI. Relatório de Informações – RI v.4: Programas e Ações de Cidadania. Brasília: MDS, 2025. Disponível em: <https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/>

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Cidades e Estados: Distrito Federal. Rio de Janeiro: IBGE, [2022]. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/df.html>

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Distrito Federal: panorama. Rio de Janeiro: IBGE, [2022]. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/df/panorama>

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). PNAD Contínua: índice de Gini. Rio de Janeiro: IBGE, 2024.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). POF 2017-2018: análise da segurança alimentar no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE, 2020.

IPEDF – Instituto de Pesquisa e Estatística do Distrito Federal. Retratos sociais do DF 2021 – Mulheres e desigualdade de gênero. Brasília: IPEDF, 2023.

Moreno, et al., 2023. Moreno Sepúlveda, X. S., Peneireiro, F., & Trajano, M. (2023). Hortos agroflorestais medicinais biodinâmicos para a produção de insumos farmacêuticos ativos vegetais na Secretaria de Estado de Saúde do Distrito Federal. *Revista Brasileira de Agroecologia*, 18(1), 101–111. <https://doi.org/10.33240/rba.v18i1.23765>.

Moreno, et al., 2024. Moreno Sepúlveda, X. S., Peneireiro, Trajano, M. & Peruzzo, T. *Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 – Anais do XII Congresso Brasileiro de Agroecologia*, Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, v. 19, n. 1, 2024.

Trajano, et al., 2023. Trajano, M., Moreno Sepúlveda, X. S., Peneireiro, F. M., Barros, N. F. de, & Peruzzo, T. (2023). Hortos agroflorestais medicinais biodinâmicos – uma contribuição para a atenção primária à saúde. *Revista Brasileira de Agroecologia*, 18(5), 698–709. <https://doi.org/10.33240/rba.v18i5.51364>

■ **Ofereça formação contínua:** promover cursos sobre agroecologia, práticas integrativas, fitoterapia, manejo agroflorestal e biodinâmico. Busque apoio de universidades, Fiocruz, Emater e instituições locais.

■ **Implemente com base em agrofloresta e biodinâmica:** use técnicas sustentáveis, respeitando os ciclos naturais e promovendo consórcios de plantas. Aposte em compostagem, cobertura morta e manejo regenerativo.

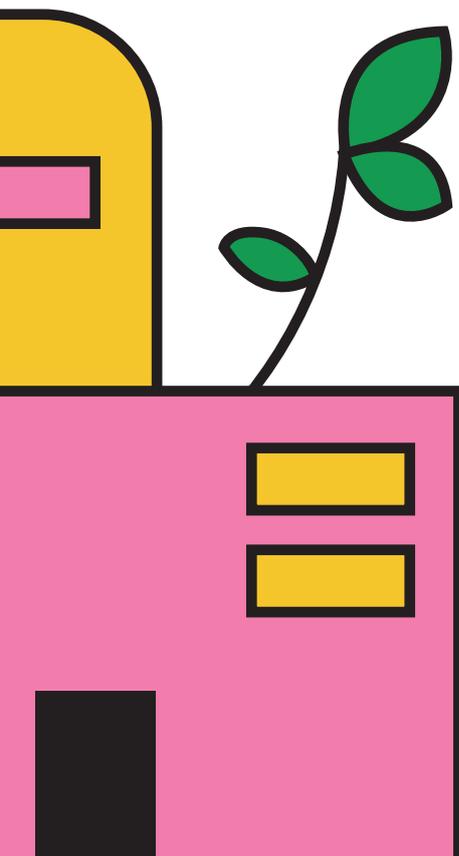
■ **Garanta apoio político e institucional:** mobilize parlamentares, conselhos e lideranças comunitárias. Busque emendas, parcerias e orçamentos participativos. Políticas inovadoras precisam de respaldo para florescer.

■ **Crie uma agenda fixa de atividades:** os hortos devem ser espaços vivos e dinâmicos, com plantios comunitários, colheitas, oficinas e terapias integrativas. Garanta horário de dedicação dos profissionais.

■ **Documente, monitore e compartilhe:** registre a evolução dos hortos, publique fotos, relatórios, depoimentos e indicadores. A visibilidade fortalece a rede e inspira novas adesões.

■ **Planeje a sustentabilidade da iniciativa:** busque institucionalização por portarias, inclusão em Planos Municipais de Saúde, Agricultura ou SAN, e articulação com conselhos locais.

■ **Busque compor redes nacionais e internacionais:** a RHAMB prevê a adesão de outros estados e municípios. Procure a Gerência de Práticas Integrativas em Saúde da SES/DF e fortaleça essa rede!



Sobre a Cidade

O Distrito Federal possui população estimada em 2.817.381 habitantes (IBGE, 2022). Em 2022, registrou o maior rendimento médio mensal por pessoa do país (R\$ 4.889) e o maior Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) brasileiro, de 0,814, considerado muito elevado numa escala que vai de 0 a 1 (IBGE, 2021). Esses indicadores evidenciam um contexto socioeconômico robusto, que favorece a implementação de políticas públicas inovadoras.

Ainda assim, como em outros grandes centros urbanos, persistem desafios ligados às desigualdades sociais. O Índice de Gini, que mede a concentração de renda, é de 0,543 (Pnad Contínua, 2023), o que aponta para a necessidade de políticas contínuas de inclusão social. O Índice de Vulnerabilidade Social (IVS) é de 0,33 (IPEDF, 2023), classificado como moderado, mas com variações importantes entre as regiões administrativas. Localidades como Estrutural (0,75), Sol Nascente/Pôr do Sol (0,71) e Fercal (0,60) apresentam índices mais altos, o que orienta o direcionamento de ações específicas para reduzir vulnerabilidades e ampliar oportunidades.

Na Segurança Alimentar e Nutricional, o DF vem registrando avanços expressivos. Em 2023, 76,5% da população vivia em segurança alimentar (Pnad Contínua/IBGE 2024), representando crescimento significativo em relação ao levantamento anterior. Neste contexto, 23,5% dos moradores apresentava algum grau de insegurança alimentar, sendo 4,1% em situação grave — indicador que orienta políticas direcionadas às áreas e grupos populacionais mais vulneráveis.

O DF tem uma relevante rede de programas e equipamentos públicos voltados à Segurança Alimentar e Nutricional. Entre eles, destacam-se os restaurantes comunitários, o fornecimento de refeições em unidades de saúde e unidades socioassistenciais; ações de distribuição de alimentos, como o Banco de Alimentos de Brasília, a entrega de cestas verdes e benefícios financeiros — a exemplo do Cartão Prato Cheio, instituído pela Lei no 7.009/2021 —; programas de transferência de renda que apoiam a aquisição de alimentos e itens essenciais, como o DF Social, o Cartão Gás e o Bolsa Família; e ações estruturantes de fomento à agricultura familiar e ao abastecimento, como o Programa de Alimentação Escolar (PAE), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa de Aquisição da Produção da Agricultura (PAPA/DF).

Essas ações são sustentadas por uma agenda consistente de planejamento e governança, que inclui o IV Plano Distrital de SAN, a atuação da Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN-DF) e do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA-DF), além da adesão à Estratégia Alimentar Cidades, fortalecendo a articulação intersectorial para enfrentar a insegurança alimentar no ambiente urbano e promover o direito humano à alimentação adequada.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/df/brasil/panorama>

Campo Grande (MS)

Vida Nova

**Onde a Terra Ensina,
Alimenta e Cuida.
Horta Social do CRAS
Henedina Hugo Rodrigues**

Coautores:

Tereza Oliveira Teixeira (Nutricionista e Presidente da CAISAN CG)

Ricardo Assis (Analista de políticas públicas - ICdA)

Artemio Miguel Versoza (Assistente Social e membro da CAISAN CG)

No bairro Jardim Vida Nova, em Campo Grande/MS, onde o calor do Cerrado pulsa junto aos desafios sociais, brota uma experiência que não apenas alimenta corpos — ela restaura vínculos, reafirma identidades e fortalece a dignidade das famílias atendidas. A Horta Social do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) Henedina Hugo Rodrigues é um exemplo vivo de como o solo urbano, quando semeado com cuidado e políticas públicas bem articuladas, pode se tornar um verdadeiro território de transformação.

Localizada na área urbana de Campo Grande — cidade com aproximadamente 900 mil habitantes e IDH de 0,784 — a horta foi implantada no terreno do CRAS como parte de uma estratégia intersetorial para enfrentar a insegurança alimentar e nutricional (InSAN). Ela beneficia diretamente famílias em situação de vulnerabilidade social, com atenção especial às comunidades indígenas urbanizadas, cujos desafios são invisibilizados nos grandes centros.

A cada quinzena, a horta colhe cerca de 180 quilos de hortaliças — como tomate, mandioca, couve e alface — que são cuidadosamente organizadas em kits e distribuídas entre os usuários da unidade e a população indígena do seu entorno. Mas o verdadeiro impacto do projeto não está apenas na produção: está na vivência, no convívio, no cuidado compartilhado.

A Horta Social é também um espaço de aprendizagem e autonomia. Em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) e a Gerência de Trabalho e Cidadania da SAS, são realizadas oficinas regulares sobre boas práticas agroecológicas, aproveitamento integral de alimentos e alimentação saudável. As formações fortalecem a autonomia alimentar das famí-



lias, promovem saúde preventiva e resgatam saberes esquecidos.

Paralelamente, o projeto conecta cultura, educação e esporte. O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV) envolve 188 idosos e 92 crianças, que participam da rotina da horta e de atividades como capoeira, vôlei de areia, oficinas temáticas e celebrações comunitárias. Essa convivência intergeracional entre crianças, adultos e idosos valoriza a troca de saberes, a oralidade e a permanência dos laços comunitários

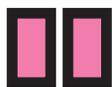
A presença indígena nas áreas urbanas, muitas vezes invisibilizada, é crescente e estruturante no cenário brasileiro. Dados do Censo revelam que 54% da população indígena brasileira vive hoje em áreas urbanas.



Semeando cuidado, colhendo futuro

Famílias atendidas pelo CRAS Vida Nova recebem alimentos frescos e nutritivos, fruto do cuidado e dedicação da comunidade na horta social.

Essa migração decorre da busca por melhores condições de vida, acesso à educação e trabalho, mas traz consigo inúmeros desafios: perda de identidade cultural, dificuldade de acesso a serviços básicos, preconceito e exclusão socioeconômica.



A cada 15 dias, são colhidos cerca de 180 kg de alimentos – alface, rúcula, couve, salsa e agrião – que são distribuídos às famílias atendidas pelo serviço de convivência e à comunidade do CRAS Vida Nova. Essa produção enriquece as mesas de famílias em situação de vulnerabilidade e promove segurança alimentar.”

Coordenadora do
CRAS Vida Nova

No contexto urbano de Campo Grande, muitas famílias indígenas enfrentam a marginalização, a ausência de saneamento básico adequado e a escassez de políticas públicas culturalmente sensíveis. Segundo o IBGE, enquanto 97% da população geral urbana tem acesso à água encanada, esse índice cai para 86,67% entre indígenas. Esses dados revelam um abismo que vai além do acesso à estrutura: é também simbólico, histórico e social.

A Horta Social do CRAS, ao integrar e acolher essas famílias indígenas, contribui com um gesto concreto de valorização da diversidade e de promoção da equidade. Ao incluir essas populações nas decisões, no cultivo e nas atividades educativas, o projeto afirma que o território urbano também pode ser espaço de resistência, ancestralidade e pertencimento.

A experiência da Horta Social de Vida Nova evidencia que superar a fome no Brasil vai além de distribuir alimentos — exige ações coordenadas entre setores, territórios e pessoas. A intersetorialidade, neste caso, é mais do que um conceito técnico: é um modo de fazer política com sensibilidade, integrando assistência social, agri-

cultura urbana, desenvolvimento econômico, educação e cultura.

Essa articulação rompe com a lógica fragmentada das políticas públicas e fortalece o caminho para a efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada, como previsto na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). Mais do que abastecer mesas, é preciso reconstruir vínculos comunitários, restaurar o senso de pertencimento e criar espaços de produção de vida digna.

Cada muda plantada, cada colheita realizada, carrega o símbolo de um Estado que luta para estar presente — sensível às realidades diversas e capaz de atuar com efetividade. A horta não é apenas um espaço verde. É um espaço de esperança.

Em Campo Grande, o futuro de uma cidade mais justa está sendo cultivado a céu aberto, por mãos que acreditam no poder da terra, da coletividade e das políticas públicas bem cuidadas.

Embora a horta alcance resultados significativos na promoção da alimentação saudável e no envolvimento da comunidade, ainda enfrenta desafios para sua manutenção e para a execução das atividades, como as oficinas. Entre os principais entraves estão a escassez de recursos, a burocracia para captação de parcerias, a falta de pessoal capacitado em agroecologia, difi-



Oficina presencial da Estratégia Alimenta Cidades

A equipe técnica visita a horta social do CRAS Vida Nova durante a oficina, conhecendo de perto as práticas de cultivo sustentável realizadas pela comunidade.



culdades no acesso a insumos e materiais adequados e água para irrigação, descontinuidade do engajamento dos participantes e variação de interesse dos grupos, especialmente em diferente faixa etária.

Com todos esses desafios, a experiência da horta comunitária mostra que, mesmo diante das limitações, é possível transformar realidades por meio do trabalho coletivo e do fortalecimento de políticas públicas. Cada semente plantada reafirma o compromisso com a soberania alimentar, a educação ambiental e a construção de uma cidade mais solidária e sustentável.

Sobre a Cidade

Campo Grande possui uma população de aproximadamente 900 mil habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R\$ 37.916,06, Campo Grande ocupa a 1.570ª posição no ranking nacional. Segundo o Mapa da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSAN), o município apresenta grau de vulnerabilidade nutricional muito alta, o que se reflete nos dados do Cadastro Único: 143.995 pessoas vivem em situação de pobreza (16% da população total), e 31,4% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do Programa Bolsa Família (PBF) apresentam baixa estatura para a idade – um importante marcador de insegurança nutricional crônica.

A cidade conta com políticas públicas no campo da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), com destaque para a atuação da Central de Segurança Alimentar e Nutricional (CESAN), responsável pela distribuição de aproximadamente 35 toneladas de alimentos por mês, beneficiando

93 instituições. Além disso, são registradas 75 hortas na rede socioassistencial e 12 hortas comunitárias ativas, integradas a uma política municipal de Agricultura Urbana e Periurbana, formalizada pelas Leis nº 6.514/2020 e nº 14.874/2021. O município possui ainda instâncias de governança formalizadas, como o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) e a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), além de articulação Intersetorial consolidada e adesão ativa à Estratégia Alimenta Cidades. A implementação de políticas de educação alimentar, apoio à produção agroecológica, controle de perdas e incentivo à alimentação saudável refletem o comprometimento do município com a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ms/campo-grande/panorama>

Goiânia (GO)

Da Terra ao Prato

**A Experiência Transformadora
das Hortas Escolares na Rede
Municipal de Goiânia**

Coautores:

Caio César Sena, Carmem Andrade, Claudio Lopes, Cleomar Rodrigues, Mireli Guedes e Sulmar Viana (Equipe Técnica Prog Horta Escolar)
Ricardo Assis (Analista de políticas públicas - ICdA)

Capital de Goiás, Goiânia possui 1.536.097 habitantes (IBGE, 2022), sendo a 6ª cidade mais populosa do Brasil. Com IDH de 0,799 (alto, PNUD, 2010), a cidade apresenta contrastes socioeconômicos: enquanto a renda média mensal domiciliar é de R\$ 3.998 (IBGE, 2022), os 10% mais ricos concentram renda 11 vezes maior que os 40% mais pobres (IPEA, 2021).

Quando se considera a realidade de cerca de 247.731 estudantes e crianças que frequentam escolas públicas em Goiânia. Dados do SISVAN (2023) revelam que:

- 38% das crianças de 5 a 9 anos têm excesso de peso;
- 12% dos adolescentes apresentam obesidade;
- Apenas 25% dos escolares consomem frutas e hortaliças regularmente.

Esses números refletem a transição nutricional no ambiente urbano, onde o acesso a alimentos ultraprocessados supera o de alimentos in natura (IBGE, 2020). A merenda escolar, no entanto, tem sido uma estratégia chave: 76% das escolas com hortas pedagógicas aumentaram o consumo de verduras entre os alunos (FNDE, 2023).

Goiânia combina desenvolvimento econômico com desafios típicos de grandes cidades: desigualdade social, má nutrição e necessidade de políticas educacionais intersetoriais. Tais dados reforçam a importância de iniciativas como o Programa Horta Escolar, que alia educação alimentar, sustentabilidade e inclusão social.

O Programa Horta Escolar em Goiânia foi iniciado em 2001 com a meta de implantar 30 hortas escolares. O programa rapidamente se expandiu, alcançando 77 unidades em 2002 e consolidando-se como política pública permanente. Com o apoio de parceiros como Embrapa, Universidade Federal de

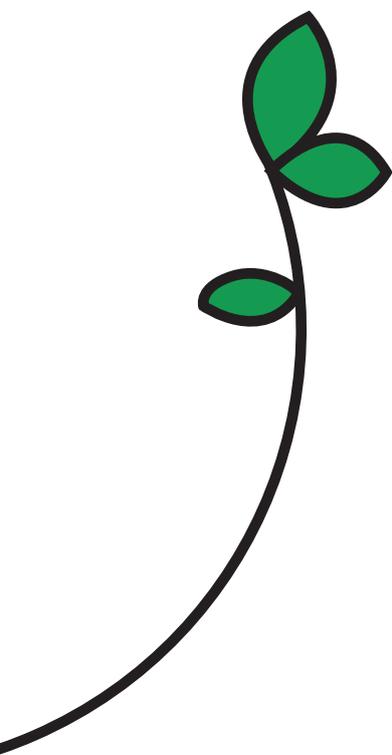


Sabores da biodiversidade

O Prof. Dr. Alcyr Alves Viana Neto orienta estudantes no preparo de uma torta salgada com PANCs, aproximando teoria, prática e cultura alimentar.

Goiás (UFG) e Banco do Brasil, foram realizados seminários, mutirões para construção de canteiros e oficinas lúdicas que integram música, contação de histórias e atividades práticas, estimulando a participação ativa dos estudantes. Hoje, o programa conta com 281 unidades participantes, incluindo escolas, Centros de Educação Infantil (CEIs), tornando-se referência no Estado de Goiás ao transformar espaços ociosos em ambientes educativos produtivos.

Mais do que uma ferramenta pedagógica, a horta escolar é um laboratório vivo de sustentabilidade e alimentação saudável. Os estudantes vivenciam todo o ciclo - do plantio à colheita - enquanto desenvolvem conhecimentos em ciências, matemática e educação ambiental. Essa abordagem prática, aliada à integração com a alimentação escolar, resultou em melhorias significativas nos hábitos alimentares e no desempenho acadêmico, comprovando a eficácia do programa como instrumento de transformação educacional e social.



Neste cenário, a Portaria nº 043-SME/2022, que institui o Projeto Horta Escolar, surge como política intersetorial alinhada às diretrizes do FNDE (Resolução nº 006/2020) e à Agenda 2030 da ONU. A iniciativa dialoga com estudos como os de Carvalho (2019) e Recine (2021), que comprovam que hortas pedagógicas melhoram não apenas a segurança alimentar, mas também o desempenho escolar em ciências e matemática em até 22% (SAEB, 2021).

O programa implementa hortas em todas as unidades escolares, seguindo o conceito de “escola sustentável” proposto por Loureiro (2020). Cada espaço é planejado como:

■ **Ambiente de aprendizagem ativa:** Integra conteúdos de ciências (ciclo da água, fotossíntese), matemática (medidas de canteiros) e língua portuguesa (produção de diários de cultivo);

■ **Eixo de educação alimentar:** Oficinas com nutricionistas ensinam o caminho “da semente ao prato”, com degustações que aumentaram em 47% a aceitação de hortaliças na merenda (Dados SME Goiânia, 2023);

■ **Ponte comunidade-escola:** Envolve famílias no processo, reduzindo em 35% o desperdício de alimentos (IPEA, 2022).

Conforme Silva e Abramovay (2018), as hortas escolares podem ser peças-chave para aprendizagens diversas. O programa Horta Escolar do município de Goiânia está alinhado com o Objetivo de Desenvolvimento Sustentável (ODS) 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável, pois visa com sua produção a melhoria da nutrição de crianças e estudantes matriculados na rede municipal de ensino. Ao implantar hortas em escolas públicas, o programa garante o acesso a alimentos frescos e saudáveis, reduzindo a dependência de produtos ultraprocessados na merenda escolar. Além disso, ao envolver os estudantes no cultivo, o programa estimula o consumo de hortaliças e legumes, contribuindo para a erradicação da má nutrição e formando hábitos alimentares mais sustentáveis desde a infância.

No que diz respeito ao ODS 4 – Educação de Qualidade, o programa vai além da alimentação, integrando aspectos pedagógicos ao currículo escolar. As hortas funcionam como laboratórios vivos, onde os alunos aprendem sobre biologia, sustentabilidade, matemática (medições e proporções) e até mesmo empreendedorismo. Essa abordagem prática enriquece o processo de ensino-aprendizagem, desenvolvendo habilidades socioemocionais e ambientais.



Crescendo juntos com a horta.

Após 45 dias de cuidado, as crianças colhem hortaliças frescas, vivenciando o aprendizado e a sustentabilidade na horta escolar.

Objetivos norteadores do Programa Horta Escolar são: Desenvolvimento de habilidade de trabalho em equipe, aprendizado de técnicas de plantio de hortaliças, aprendizado de técnicas de colheita, manejo das hortaliças, noções de educação ambiental, aproveitamento de resíduos orgânicos, introdução e estímulo à alimentação saudável, aprendizado de técnicas musicais e contação de história e convivência e interação coletiva.

As hortas escolares da rede municipal de educação de Goiânia seguem um modelo tecnicamente estruturado, baseado em três eixos principais: pedagógico, nutricional e comunitário. Pedagogicamente, as hortas funcionam como dispositivos de aprendizagem baseada em projetos (ABP). O programa Horta Escolar de Goiânia, iniciado em 2001, tornou-se referência nacional ao transformar espaços ociosos em ambientes educativos produtivos, alinhando-se aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU. Com 281 unidades participantes, o programa auxilia a nutrição infantil (ODS 2) ao ampliar o acesso a alimentos frescos na alimentação escolar, reduzindo o consumo de alimentos ultraprocessados e incentivando hábitos saudáveis. Além disso, as hortas funcionam como laboratórios multidisciplinares (ODS 4), integrando conhecimentos de ciências, matemática e sustentabilidade ao currículo, enquanto promovem educação ambiental e inclusão social.

A iniciativa também contribui para cidades mais sustentáveis (ODS 11), fomentando a agricultura urbana e a gestão participativa de espaços públicos. Estudos comprovam que escolas com hortas pedagógicas aumentaram em 47% a aceitação de hortaliças entre os alunos e melhoraram o desempenho acadêmico em ciências e matemática. Ao envolver famílias e comunidades, o programa reduz desperdícios e fortalece vínculos sociais,

servindo de modelo para outras cidades brasileiras enfrentarem desafios como desigualdade, má alimentação e educação desconectada da realidade local. A experiência de Goiânia demonstra que políticas públicas intersetoriais podem transformar realidades urbanas, unindo saúde, educação e sustentabilidade.

Cabe destacar que a escola municipal de tempo integral Juscelino Kubitschek, em parceria com a Faculdade de Nutrição da UFG e o Programa Horta Escolar da Secretaria de Educação Municipal de Goiânia, desenvolveu a Oficina Gourmet de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), uma iniciativa que integrou educação, alimentação saudável e sustentabilidade. O programa foi estruturado em etapas, desde o preparo do solo até a colheita e degustação, sempre com ações pedagógicas que reforçaram o aprendizado dos alunos.

1. Preparação e Plantio: Envolvendo os Alunos no Cultivo

A primeira etapa consistiu no preparo da horta, com a organização dos canteiros e o plantio de hortaliças convencionais e PANCs, como mangarito, vinagreira, taioba, ora-pro-nóbis e peixinho. Os alunos participaram ativamente, aprendendo sobre o solo, adubação e técnicas de plantio. Essa fase foi essencial para despertar o interesse das crianças pela origem dos alimentos e fortalecer a conexão entre teoria e prática.

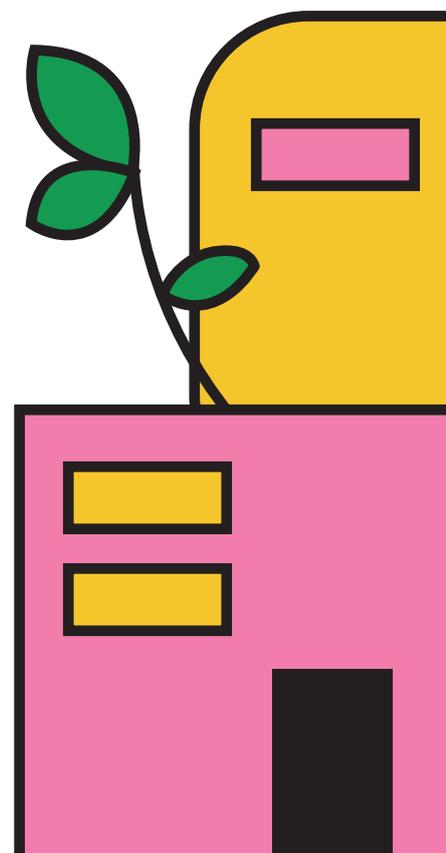
2. Cuidados e Acompanhamento: Aprendizado Contínuo

Durante o crescimento das plantas, os estudantes assumiram a responsabilidade pelos cuidados diários, como rega, controle de pragas e remoção de ervas daninhas. Paralelamente, atividades pedagógicas em sala de aula abordaram temas como fotossíntese, nutrição vegetal e biodiversidade, integrando ciências, matemática (medidas dos canteiros) e até redação (diários de cultivo).



Apreendi que fruta e legume são tudo de bom! Antes só comia tranqueira, mas agora plantei couve em casa!”

Beneficiária



Referências:

CARVALHO, I. C. M. Educação Ambiental: A formação do sujeito ecológico. Cortez, 2019.

RECINE, E. et al. Hortas Escolares como Estratégia de Educação Alimentar. Ministério da Saúde, 2021.

SILVA, J. G.; ABRAMOVAY, R. O papel das hortas urbanas na segurança alimentar. IPEA, 2018.

3. Colheita e Oficina Gourmet: Sabores e Conscientização

Na fase final, os alunos colheram os alimentos e participaram de uma Oficina Gourmet, onde prepararam e degustaram pratos com as PANCs. A atividade, conduzida por nutricionistas, mostrou como essas plantas podem ser saborosas e nutritivas, incentivando a mudança de hábitos alimentares.

4. Desafios e Conquistas: A Visão da Gestão

A gestora Prof^a Aparecida Teles destacou os desafios, como a mobilização da comunidade e a manutenção da horta,

mas reforçou a importância do programa: “Ver as crianças experimentando novos sabores e levando esse conhecimento para casa é gratificante. A sementinha está sendo plantada!”

O programa mostrou que a horta escolar vai além do cultivo de alimentos, sendo uma ferramenta pedagógica poderosa que alia sustentabilidade, educação nutricional e protagonismo estudantil. A experiência da escola municipal Juscelino Kubitschek serve de inspiração para outras escolas, mostrando que é possível transformar hábitos e mentes por meio da conexão com a terra.

Sobre a Cidade

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/go/goiania/panorama>

Goiânia tem em torno de 1,5 milhão de habitantes e apresenta um PIB per capita de R\$ 38.483,54, ocupando a 94^a posição no ranking nacional. Segundo o Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSAN), o município apresenta grau médio de vulnerabilidade nutricional, com 12,5% da população em situação de pobreza. Do total de 448.239 pessoas cadastradas no CadÚnico, 198.137 são beneficiárias do PBF (13,7% da população), sendo que 14,1% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias apresentam baixa estatura para idade e 6,1% magreza acentuada, revelando preocupações importantes no campo da insegurança nutricional.

As ações de segurança alimentar no município incluem iniciativas como os Restaurantes Populares, que ofertam 21.121 refeições/mês, além da presença de 3 bancos de alimentos, que distribuem aproximadamente 115 toneladas mensais, com apoio de 62 parceiros. Apesar

da existência de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em múltiplos equipamentos públicos e programas com juventudes, ainda há ausência de campanhas de comunicação pública sobre alimentação saudável. O município dispõe de hortas comunitárias e da rede socioassistencial, mas não possui apoio estruturado à agricultura urbana e periurbana, nem instância formalizada específica para esse tema. A governança da política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) está em processo de reativação, com a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) em mobilização e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSAN) sob presidência da sociedade civil. O diagnóstico revela, assim, uma base institucional relevante, com desafios importantes para ampliação da intersetorialidade, fortalecimento da agricultura urbana e aprimoramento do monitoramento nutricional.



- Campina Grande (PB)
- Caruaru (PE)
- Caucaia (CE)
- Feira de Santana (BA)
- Fortaleza (CE)
- Jaboatão dos Guararapes (PE)
- João Pessoa (PB)
- Maceió (AL)
- Natal (RN)
- Olinda (PE)
- Paulista (PE)
- Petrolina (PE)
- Recife (PE)
- Salvador (BA)
- São Luís (MA)
- Teresina (PI)
- Vitória da Conquista (BA)

Nordeste

Campina Grande (PB)

***Educação ambiental
e alimentação
adequada e saudável
a partir do diálogo
intersectorial nas
escolas***

**A experiência do
Programa Plantar**

Autores:

Município de Campina Grande-PB

Coautores:

Andrezza Maia de Lima (Coordenadora do Programa Plantar)

Roseane Araújo de Lima Lira (Coordenadora de Educação do Campo)

Lucas Nunes de Araujo (Biólogo do Programa Plantar)

Flávia Oliveira Dias (Coordenadora de Ciências)

Ana Beatriz Macêdo Venâncio dos Santos (Analista de Políticas Públicas - ICdA)





Este capítulo apresenta a experiência do Programa de Educação Ambiental e Sustentabilidade – Plantar, realizado no município de Campina Grande - PB. Seu objetivo é produzir alimentação adequada e saudável e construir um processo contínuo e permanente de Educação Ambiental nas unidades educacionais, através da transformação de espaços ociosos em unidades produtivas.

Caracterizado pela implementação e manutenção de hortas pedagógicas, pomares, roçados e farmácias vivas, com práticas educativas integradas, interdisciplinares e transversais para a produção de alimentos orgânicos em espaços ociosos das escolas, o Plantar está inserido em 28 unidades educacionais, entre escolas e creches, e alcança, aproximadamente, 9,5 mil estudantes do ensino infantil, ensino fundamental e educação de jovens e adultos, com produção média total de 100 quilos de alimentos por mês.

Na prática, as hortas exercem dupla função: (1) produzir alimentos saudáveis e orgânicos para consumo da comunidade escolar, adotando uma produção de base agroecológica e com uso de sementes crioulas; e (2) promover a educação ambiental, trans-

formando-se em uma sala de aula ao ar livre com atividades interdisciplinares que incentivam o cuidado com o meio ambiente e a iniciação científica dos escolares, que participam de todo o processo produtivo.

A execução do programa é amparada pela Lei Nº 8.293/2022 que orienta o local de desenvolvimento das atividades, reservando os espaços no interior das escolas para permitir o contato dos estudantes com os espaços produtivos. Os responsáveis pela manutenção das atividades nas escolas e creches são os professores e demais funcionários que se interessem pela atividade. A dotação orçamentária é própria do município e possível de suplementação.

Além da atuação dos professores e funcionários das escolas, as atividades contam com a orientação de uma equipe técnica fixa formada por Andrezza Maia de Lima (Engenheira Agrônoma, Coordenadora de Educação Ambiental e do Programa Plantar), Lucas Nunes de Araujo (Biólogo e Educador Ambiental), José Carlos (Educador de Campo) e, de forma complementar, pelas Coordenadoras de áreas da Secretaria Municipal de Educação, Flávia de Oliveira Dias – Ciências e Roseane Araújo de Lima Lira - Educação do Campo; e pelos



Do plantio ao aprendizado:

O Programa Plantar leva agroecologia para escolas e creches de Campina Grande (PB), unindo alimentação saudável, iniciação científica e educação ambiental no dia a dia dos estudantes.

estagiários dos cursos de Agropecuária, Agronomia e Agroecologia da Universidade Estadual da Paraíba.

O programa foi institucionalizado em 2021, com a ideia de levar educação ambiental e educação alimentar e nutricional de forma prática para todas as escolas e creches do município, de modo que os estudantes pudessem conhecer, e tocar a natureza e, com sensibilização, se tornem defensores do meio ambiente. Em 2023 foi feita a entrega dos “Kits Plantar” com bandeja de cultivo/sementeira, carrinho de mão, kits de jardim, enxada, pá, ancinho, regadores, fio para demarcar a área, peneira, pulverizador e mangueira à 80 unidades educacionais e, após isso, ofertou assistência técnica para as escolas.

As etapas do processo de estruturação das hortas são: (1) reunião com os gestores para apresentação do Plantar; (2) estudo técnico da área para implantação de horta

ou pomar; (3) formação continuada para os educadores; planejamento com orientações técnicas e pedagógicas nas Unidades Educacionais; (4) monitoramento, avaliação e divulgação. As ações estão alinhadas às orientações da Política Nacional de Educação Ambiental (Lei nº 9795/1999), às Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação Ambiental (Resolução nº 02/2012), ao Plano Municipal de Educação (Lei nº 6050/2015) e aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS).

As atividades do programa estão alinhadas com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável: 02 (Fome zero e agricultura sustentável), 03 (Saúde e bem-estar), 04 (Educação de qualidade), 11 (Cidades e comunidades sustentáveis) e 13 (Ação contra a mudança global do clima).

Os professores das Escolas em Tempo Integral, recebem, mensalmente, formação continuada em educação ambiental, por-

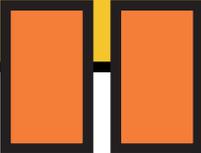


Quando a horta vira escola: semear, aprender e colher

O Programa Plantar transforma espaços desocupados em hortas pedagógicas, envolvendo estudantes de todas as idades na produção de alimentos saudáveis e no cuidado com o meio ambiente.

que utilizam os espaços verdes como laboratório vivo para as aulas da disciplina de educação ambiental. Já os professores do ensino regular, recebem uma formação específica do programa Plantar a cada três meses. As formações são presenciais, ministradas pela coordenadora do programa e destinadas a professores de todos os componentes curriculares. A equipe também disponibiliza mensalmente, material de apoio pedagógico de forma on-line para todas as unidades educacionais com sugestões de atividades que integram as ações do Programa com o currículo escolar. E anualmente ocorre um seminário com a culminância de todas as atividades desenvolvidas pelo programa.

Professores de qualquer disciplina podem utilizar os espaços produtivos para lecionar suas aulas. Eles elaboram seus planos de aula, contendo as atividades teóricas e práticas alinhadas com os objetivos e competências da Base Nacional Comum Curricular (BNCC), documento orientador para a educação brasileira, que estabelece as competências essenciais que todos os alunos devem desenvolver ao longo da



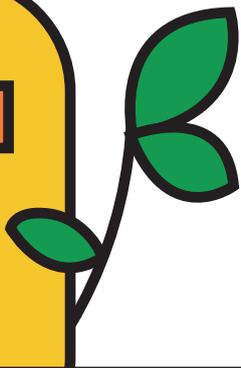
O Programa Plantar tem um viés triplo, que é da educação ambiental, do plantio de alimentos - que é a agricultura urbana e periurbana – e, também, a parte pedagógica. Da agricultura urbana, nós produzimos uma série de alimentos nas escolas, principalmente as hortaliças, alface, coentro, couve, tomate, beterraba, cenoura. Temos também os pomares com produção de frutas e as crianças participam de todo o processo produtivo, desde a sementeira e o plantio, até a colheita. E todo esse alimento vai para a cozinha das escolas e creches para consumo dos estudantes. Assim, fornecemos alimentação saudável, orgânica.”

Coordenadora do Programa



Foi muito interessante participar deste projeto. Aprendi muitas coisas, principalmente sobre o bioplástico que foi criado para diminuir os impactos ambientais na natureza. O plástico comum dura 400 anos na natureza, já o bioplástico que criamos se decompõe em três semanas.”

Beneficiária



educação básica. O Programa Plantar contribui para o atendimento de várias destas competências, sobretudo no que tange ao desenvolvimento socioemocional, ao conhecimento científico e ao engajamento com questões ambientais. Um critério inovador do programa é que na data da aula, os técnicos do Programa Plantar participam das atividades dando o suporte agrônômico ou das questões técnicas ambientais.

O desenvolvimento deste conjunto de ações só é possível devido ao diálogo intersetorial e à realização de parcerias no Programa Plantar, visto que tanto os insumos quanto a mão de obra qualificada para a assistência técnica são parte desta construção coletiva e da força da mobilização da comunidade escolar. Atuam conjuntamente no Programa Plantar as Secretarias Municipais de Educação (SEDUC) e de Serviços Urbanos e Meio Ambiente (SESUMA), com a oferta de mudas de espécies frutíferas e adubo de coco verde triturado, os cocos são captados em pontos de coleta de resíduos espalhados pela cidade e levados para o “viveiro municipal” para o processamento.

Além da reutilização do coco em forma de adubo, destaca-se como potencial do programa o uso de sementes crioulas cedidas pelos bancos de sementes parceiros nos distritos de São José da Mata e Galante, pertencentes à cidade de Campina Grande - PB e outros na cidade de Lagoa Seca - PB. Não são utilizadas garrafas pet ou pneus na produção dos alimentos em função do risco de liberação de microplástico e elementos químicos tóxicos, apontado recentemente em estudos científicos.

Os estudantes participam de aulas de identificação de pragas nas hortaliças com o uso de um microscópio de campo, cujas ações são realizadas com o apoio dos estagiários dos cursos de Pedagogia da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) e de Agronomia, Agropecuária e Agroecologia da Universidade Estadual

da Paraíba (UEPB). Após a identificação, são utilizadas as fichas agroecológicas do Ministério da Agricultura para preparar os defensivos naturais, que são feitos com plantas medicinais, cascas de frutas e verduras, canela em pó ou detergente neutro. São utilizadas também armadilhas coloridas para moscas e cascas de ovos para afastamento de lagartas.

Os resíduos orgânicos das cozinhas das escolas e creches são depositados nas composteiras para produção de adubo que fertiliza as plantas juntamente com o esterco bovino.

Outros parceiros do Programa Plantar são a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA Algodão), que participa ativamente na condução de aulas de campo em suas dependências; o Instituto Nacional do Semiárido (INSA), que faz a doação de materiais pedagógicos para o projeto e também recebe os estudantes em visitas guiadas; O abatedouro Vera Cruz que faz o fornecimento de esterco bovino; e o Instituto Alpargatas que contribui com premiações para os estudantes engajados no programa.

Em 2023 o programa recebeu apoio da Fundação Coca Cola e da Cáritas Brasileiras com o projeto “Águas para educar” que implantou três sistemas produtivos na zona rural do município, um em cada distrito. O sistema é composto por uma cisterna, um filtro para águas residuárias, uma caixa d’água para irrigação de horta e três canteiros de alvenaria para produção de hortaliças.

Apesar desta mobilização coletiva, a permanência das escolas e creches nas atividades esbarra no maior desafio da iniciativa: a manutenção das hortas e das atividades educativas. As ferramentas distribuídas anteriormente e outras que ainda não foram adquiridas, como a roçadeira, e outros insumos demandam recursos financeiros que

não estão disponíveis no momento. Dessa forma, em algumas unidades educacionais o trabalho atrasa ou é interrompido.

Como forma de divulgação dos projetos realizados junto ao Programa Plantar, bem como de incentivo à iniciação científica dos estudantes da rede pública de Campina Grande-PB, anualmente ocorre o Seminário de Meio Ambiente durante a semana do meio ambiente, que encerra com uma feira das produções dos projetos ligados ao Programa.

Referências:

Lei de criação do programa (pg. 32). Disponível em: <https://sapl.campinagrande.pb.gov.br/media/sapl/public/anexonormajuridica/2022/271/semanariooficial07-11022022.pdf>

Resumo publicado em anais de congressos. Disponível em: <https://editorarealize.com.br/artigo/visualizar/101071>

Vídeo dos estudantes apresentando as etapas da Horta Escolar: <https://www.instagram.com/reel/DI4hcl8hMG7/?igsh=MTBqOGZ1YTVnd3BjeA%-3D%3D>

Reportagem sobre a Semana do Meio Ambiente, com participação dos escolares atuantes no Programa Plantar e da Coordenadora de Educação Ambiental Andreza Maia. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1Y0tUVsNNcD1qMiSwicFrs3aenS9oldcD/view?usp=sharing>

Resumo dos projetos realizados nas escolas e apresentados na Semana do Meio Ambiente de Campina Grande – PB. Disponível em: <https://drive.google.com/file/d/1BKfGJtj4mFN1V8wQR9tsngRCnXMbjX-gj/view?usp=sharing>

Notícia sobre a feira de encerramento do Seminário de Meio Ambiente de em Campina Grande. Disponível em: <https://campinagrande.pb.gov.br/semana-do-meio-ambiente-termina-com-protagonismo-estudantil-em-seminario-de-educacao-ambiental/>

Sobre a Cidade

Campina Grande possui 419.379 habitantes e um PIB per capita de R\$ 25.066,11, ocupando a 2.607 posição no ranking nacional. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan) classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional médio, refletindo desafios na segurança alimentar. O Cadastro Único registra 89.937 pessoas em situação de pobreza (21,4% da população), e 19,0% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam excesso de peso, indicando a importância das ações de promoção à segurança alimentar e nutricional.

O município aderiu ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) no final de 2024 e está em fase de implementação da Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e do Conselho Municipal de

Segurança Alimentar e Nutricional (COM-SEA), para garantir a governança no território. Dentre as políticas e equipamentos sociais de promoção à SAN, a gestão municipal possui 2 restaurantes populares, oferecendo uma média de 500 refeições/mês.

Além disso, 02 mercados públicos, 1 Central de Abastecimento, 7 feiras convencionais e 2 de produtos orgânicos apoiadas pela gestão. O município tem incentivado a Agricultura Urbana e Periurbana, inclusive com a implementação de hortas nas escolas, nos serviços de saúde e socioassistenciais.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pb/campina-grande/panorama>

Caruaru (PE)

***Direto da
Roca Collab***

**Conectando produtores
e consumidores**

Autores:

Aline da Silva Lima

Coautores:

Josemar Hipólito da Silva (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



O Direto da Roça Collab é uma ação inovadora da Prefeitura Municipal de Caruaru através da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) que promove circuitos curtos de comercialização, conectando produtores e consumidores, ampliando o acesso de agricultores e agricultoras familiares a espaços comerciais urbanos, garantindo visibilidade, renda e autonomia.

Instalada dentro de um shopping central da cidade, a loja funciona como um quiosque ampliado, com estrutura adaptada e regramento igual aos demais estabelecimentos do local. Os produtos comercializados são produzidos por agricultores e agricultoras de três dos quatro distritos rurais do município, incluindo hortifruti, bolos, mel e favos, geleias, doces, saladas em conserva, ovos de capoeira, goma de tapioca, massa de mandioca, fubá de milho crioulo, charque, flores e plantas ornamentais, além de pífano, colares e laços infantis.

O público-alvo são os frequentadores do shopping e comerciantes, especialmente do setor alimentício, que passaram a ter

acesso a alimentos mais saudáveis em um local com poucos acessos a mercados, além da garantia de produtos da agricultura familiar do município. O funcionamento do quiosque acontece conforme o horário do shopping, ou seja, segunda a sexta de 10h às 22h, sábado de 10h às 21h, domingos e feriados de 11h às 20h.

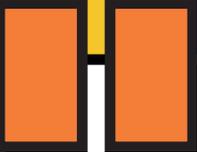
Para implementar a Collab, a Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR) apresentou a proposta à diretoria do shopping, firmando parceria que garantiu a cessão gratuita do espaço, além da cobertura de todos os encargos estruturais por parte do centro comercial. A SDR assumiu a responsabilidade pela estrutura mobiliária, pagamento de funcionários, fiscalização, orientação e acompanhamento dos agricultores participantes, desde o plantio com assistência técnica até embalagem, apresentação, etc. As funcionárias da loja são responsáveis pelas vendas da loja, recebimento de valores, pedidos de reposição, controle de estoque, organização e limpeza do espaço.

Foram convidados inicialmente cerca de 20 agricultores e agricultoras familiares e



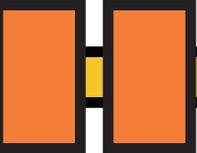
Direto da Roça Collab: conectando produtores e consumidores

Durante a oficina presencial da Estratégia Alimentar Cidades, realizada em janeiro de 2025, os participantes conheceram de perto a Collab, iniciativa que leva produtos da agricultura familiar a um quiosque no shopping, promovendo visibilidade, renda e autonomia para os agricultores e agricultoras locais.



O projeto tem trazido muitos benefícios para todos os agricultores, tanto no aspecto financeiro quanto por ser uma vitrine para nossos produtos. Estar no shopping é um privilégio. Aqui em Caruaru, é um projeto pioneiro que tem gerado resultados significativos para a agricultura familiar. (...) No meu caso, que trabalho com plantas, esse espaço tem sido especialmente valioso, funcionando como uma verdadeira vitrine para meu trabalho.”

Beneficiária



Antes, vivíamos com nossos produtos na zona rural, sem ter onde expor ou vender. Agora, temos um espaço no shopping para comercializá-los. Esse projeto é único, uma parceria entre a prefeitura e os produtores rurais. (...) Nós, mulheres, não tínhamos renda, mas agora, como parte do projeto, temos nossa própria fonte de sustento.”

Beneficiário

a seleção foi feita com base em critérios como: ser produtor da agricultura familiar no município de Caruaru, ter CAF, variedade de produtos, 2 produtores de cada categoria (citado acima), interesse na participação, capacidade de reposição dos insumos e prioritariamente mulheres. A inauguração da loja ocorreu em 05 de abril de 2024, com a presença de 10 agricultores e agricultoras familiares — com destaque para o protagonismo feminino, estabelecido como um dos requisitos para participação.

Durante o processo de implantação e funcionamento da loja, diversos desafios foram enfrentados, como a superação de estigmas relacionados à comercialização em espaços não convêncios de suas ocupações (feiras), ou seja, não compreendiam ou não imaginavam ser possível vender seus produtos no shopping, o estímulo à criação de marcas próprias e à divulgação em redes sociais individuais e a página oficial @diretodorocacolab que diariamente são divulgados os produtos vendidos em loja, além da construção de uma cultura de colaboração entre os participantes.

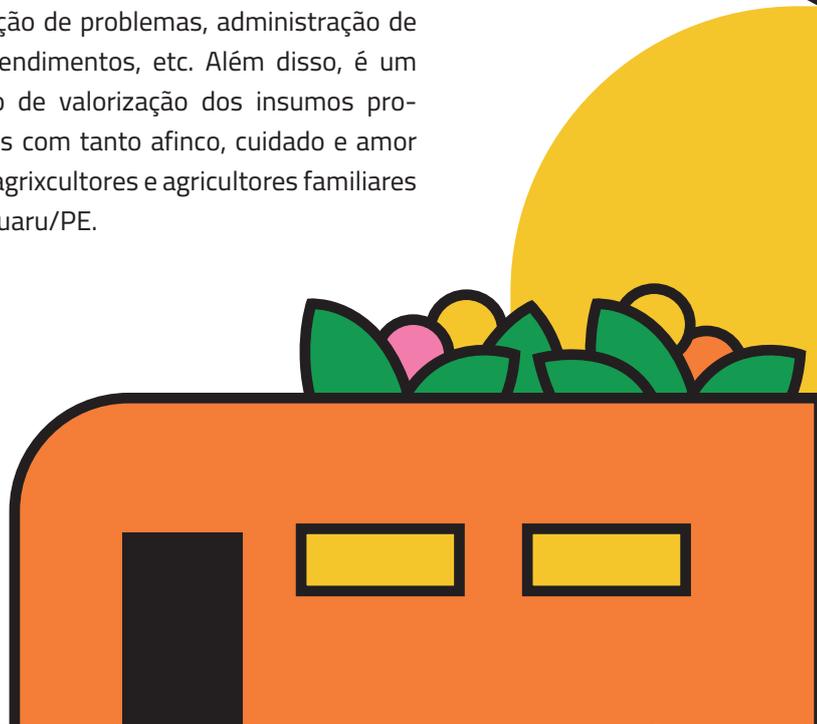
Para responder a essas demandas, a SDR adotou medidas estratégicas, como a criação de regulamento interno que serve como “guia” para o funcionamento da loja, responsabilidades dos participantes, das funcionárias, do ingresso de novos agricultores(as), saída de participantes, critérios dos produtos, entre outros, a realização de formações mas mais diversas áreas, como: administração de empreendimentos rurais, pães e bolachas, panificação, e reuniões periódicas, além da busca por novas parcerias para vender produtos e também que possam fortalecer a loja com melhoramento das embalagens, apresentação dos produtos, etiqueta, etc. Ainda assim, questões como a baixa oferta de produtos minimamente processados e a escassez de

algumas espécies frutíferas permanecem como pontos de atenção, sendo assim, são desafios que ainda são encontrados precisam que o assistência técnica

Com pouco mais de um ano de existência, a Direto da Roça Collab, vende os produtos com um preço agregado devido ao espaço ao qual estão sendo comercializado, além de utilização do Selo Municipal da Agricultura Familiar de Caruaru, que versa sobre a garantia de origem dos produtos, conforme o Decreto N° 098/ 2023.

A loja demonstra resultados positivos, como o fortalecimento da agricultura familiar no espaço urbano, o aumento da renda dos participantes, a ampliação da oferta de alimentos saudáveis para a população urbana e o reconhecimento do seu protagonismo na economia local, que desde sua inauguração atingiu cerca de R\$ 300.000,00 reais em vendas.

A Direto da Roça Collab, conseguiu proporcionar uma melhor qualidade de vida e renda para esses agricultores e agricultoras familiares, que passaram a não depender apenas das vendas em feiras e programas de compras institucionais. O loja colaborativo também é responsável por desenvolver habilidades de relações interpessoais, resolução de problemas, administração de empreendimentos, etc. Além disso, é um espaço de valorização dos insumos produzidos com tanto afinco, cuidado e amor pelos agrixcultores e agricultores familiares de Caruaru/PE.



Sobre a Cidade

Com uma população estimada em 402.290 mil habitantes em 2024, Caruaru é a quarta cidade mais populosa de Pernambuco, concentrando 92% dos moradores em área urbana e consolidando-se como polo econômico, cultural e social do Agreste. O bairro mais populoso é o Salgado, com 35.947 habitantes. Além disso, o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM), medido em 2010, foi de 0,677, considerado médio, com bom desempenho em longevidade (0,80) e renda (0,68), mas ainda com desafios importantes na área da educação (0,57).

No campo econômico, Caruaru apresenta um cenário de grande vitalidade. O município registrou um PIB de R\$ 8,66 bilhões em 2021, com expansão expressiva nos últimos anos. Em 2023, a cidade alcançou um recorde histórico de abertura de empresas, com mais de 4,300 novos registros, além de gerar 3.229 empregos formais, sobretudo no comércio e nos serviços. Classificada pelo IBGE como capital regional B (REGIC 2020), Caruaru exerce influência sobre dezenas de municípios vizinhos, consolidando sua posição como referência na comercialização de confecções e em diversos serviços.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/caruaru/panorama>

Caucaia (CE)

Cozinha Social do Instituto Viver:

**Espaço multifuncional de
alimentação, cuidado e
valorização da cultura indígena**

Coautores:

Lucélia Moreira dos Santos (Fundadora do Instituto Viver)

Raquel Bezerra de Abreu (Nutricionista do Banco de Alimentos)

Nayara Rafaelle Corrêa Silva (Analista de políticas públicas - ICdA)





O Instituto Viver, localizado em Caucaia (CE), é uma iniciativa de caráter multifuncional que articula ações de alimentação, formação cidadã, cultura e fortalecimento comunitário. Criado em 2020 como projeto piloto voltado à distribuição de sopas e marmitas para a população em situação de rua, teve papel fundamental durante a pandemia de COVID-19, adaptando-se rapidamente para garantir a segurança dos beneficiários e da equipe envolvida.

Em 2023, o Instituto, enquanto entidade da sociedade civil, foi selecionado para integrar o programa Ceará Sem Fome, com o objetivo de combater a insegurança alimentar por meio da oferta gratuita de refeições nutritivas a pessoas em situação de vulnerabilidade social. Desde então, passou a operar de forma consolidada e com escopo ampliado, por meio da Cozinha Social.

Atualmente, a Cozinha Social do Instituto distribui, de segunda a sexta-feira, 100 refeições diárias destinadas a pessoas inscritas no Cadastro Único, muitas delas referenciadas pelos Centros de Referência da Assistência Social (CRAS) do município. O espaço também se consolidou como polo de articulação comunitária, educação e desenvolvimento social.

O Instituto Viver tem transformado a vida de pessoas como Eliane Teixeira, 70 anos, mulher indígena da comunidade de Japuará, que há mais de dois anos participa das atividades do projeto. Ela e o marido recebem diariamente as refeições ofertadas pela instituição. Eliane expressa gratidão ao Ins-

tituto e à Cozinha Solidária, relatando a importância do projeto em sua vida e como o momento das refeições se tornou um espaço de convivência e maior interação familiar.

Entre as principais ações desenvolvidas, destaca-se o curso de formação em gastronomia “Cozinha Japuará”, que contempla módulos específicos sobre culinária indígena, valorizando os saberes tradicionais e promovendo oportunidades de geração de renda. Outro destaque é o projeto “Domésticas em Ação”, que oferece formação para mulheres sobre direitos trabalhistas e orientações jurídicas, com foco especial em trabalhadoras domésticas e mulheres em situação de violência.

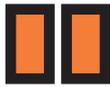
A Cozinha também abriga o programa “Mentoria Jovem Aeris”, voltado ao desenvolvimento de habilidades técnicas, comportamentais e culturais de jovens em situação de vulnerabilidade. Para o público infantojuvenil, o Núcleo SESC Ativo promove atividades físicas regulares, com destaque para a prática da capoeira, realizada às segundas e quartas-feiras, no contraturno escolar. A atividade tem se mostrado um importante instrumento de socialização, disciplina e valorização cultural.

O Instituto atua ainda na promoção do empreendedorismo feminino, por meio de uma iniciativa de buffet regional em parceria com o Instituto Localiza. Paralelamente, são desenvolvidas ações de educação em saúde, em articulação com a Secretaria Municipal de Saúde, fortalecendo a dimensão do cuidado integral.



Cozinha Social do Instituto Viver: Onde a comida vira cuidado

Criada na pandemia, a iniciativa em Caucaia (CE) hoje distribui refeições, promove cursos de gastronomia e se tornou referência em cidadania e valorização cultural.



Há mais de dois anos recebo a quentinha e só tenho a agradecer a Deus e ao pessoal da cozinha comunitária por essa ajuda. Também participo do projeto, contribuindo no que posso. É uma bênção na minha vida.”

Beneficiária

A gestão da Cozinha envolve uma equipe multidisciplinar composta por cozinheiro, auxiliar de cozinha, coordenadora de projeto, auxiliar administrativa, pedagoga, oficinheiro gastronômico, equipe de marketing e comunicação, além de voluntários e colaboradores de instituições parceiras. O financiamento da iniciativa é viabilizado por meio de parcerias com organizações do terceiro setor, o Tribunal Regional do Trabalho (TRT) e o Governo do Estado do Ceará.

A implementação da Cozinha Social não foi isenta de desafios. Um dos primeiros obstáculos enfrentados foi a estruturação física do espaço e a montagem da equipe. Inicialmente, a cozinha contava com apenas um fogão, utilizado para preparar as refeições dos beneficiários, os lanches e o almoço dos voluntários. A limitação de equipamentos impactava diretamente a operação. Essa situação foi superada por meio de uma doação do Governo do Estado, que forneceu fogão industrial, freezer e utensílios essenciais para o funcionamento adequado da cozinha.

Em relação ao financiamento, não houve dificuldades significativas, graças ao apoio contínuo do Instituto de Desenvolvimento Artístico e Cultural do Ceará (INDACE) e do próprio Governo do Estado. A comunidade local sempre demonstrou engajamento e participação ativa nas atividades do Instituto, o que contribuiu para a legitimidade e fortalecimento da iniciativa.

Entretanto, um dos maiores desafios foi a sensibilização dos beneficiários quanto à necessidade de assinar, diariamente, a folha de recebimento das refeições, conforme exigência do programa. Muitos usuários, em especial os mais idosos ou com baixa escolaridade, apresentavam resistência ou dificuldades para cumprir essa exigência formal. Após diálogo com o INDACE e o Governo do Estado, foi acordado que a assinatura passaria a ser feita semanalmente, facilitando o processo, reduzindo barreiras burocráticas e mantendo o controle necessário sem comprometer a adesão e o conforto dos beneficiários.

Esse desafio foi superado graças à postura dialógica e culturalmente sensível adotada pela equipe do Instituto, que buscou compreender os contextos individuais e comunitários, promovendo ações de escuta e mediação. A atuação colaborativa entre gestão pública, sociedade civil e beneficiários foi essencial para consolidar um modelo de gestão mais acessível e respeitoso, sem abrir mão da transparência e da responsabilidade institucional.

A atuação da Cozinha Social se estende a todo o território indígena de Japuaara, cujas famílias foram impactadas pelo deslocamento compulsório decorrente da instalação do Polo Industrial do Pecém, afetando diretamente comunidades da etnia Anacé. Nesse contexto, a Cozinha afirma-se como espaço de resistência e preservação da cultura alimentar local, de fortalecimento da identidade cultural e de promoção da autonomia comunitária, sobretudo das mulheres, jovens e idosos que integram suas ações.

Os impactos gerados pela Cozinha Social do Instituto Viver são amplos e significativos: fortalecem o empreendedorismo feminino, promovem educação em saúde, estimulam a prática esportiva, valorizam a cultura local e ampliam o acesso à alimentação adequada e saudável. A iniciativa configura-se como uma política pública viva, integrada e territorializada, demonstrando que cozinhas comunitárias podem ser muito mais do que espaços de preparo de alimentos, podem ser verdadeiros núcleos de cidadania ativa, solidariedade e transformação social.

A força dessa atuação pode ser medida em números: mais de 300 crianças participam regularmente das atividades educativas e culturais; mais de 500 mulheres já foram capacitadas em formações voltadas à geração de renda, direitos e cuidado; mais de 1.500 famílias foram diretamente atendidas com ações da Cozinha e projetos associados. Esses indicadores expressam o compromisso do Instituto com a dignidade, a inclusão e o fortalecimento comunitário no território.

Sobre a Cidade

Caucaia possui 355.679 habitantes e um PIB per capita de R\$ 28.229,51., ocupando a 2299ª posição no ranking nacional [1]. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan)[2] classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional média, refletindo desafios na garantia da segurança alimentar. De acordo com o Cadastro Único[3], 145.480 pessoas estão em situação de pobreza (38,7% da população). Além disso, 26,2% das crianças de 0 a 7 anos, beneficiárias do Programa Bolsa Família, apresentam excesso de peso, evidenciando um quadro preocupante de insegurança nutricional.

As políticas de segurança alimentar no município contam com financiamento do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como parcerias com instituições locais, como o Instituto do Meio Ambiente de Caucaia (IMAC). A Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) se encontram ativos, garantindo a governança das políticas públicas na área. Atualmente, segundo dados da Prefeitura Municipal, 5.575 pessoas são beneficiadas pelo Banco de Alimentos, que distribui, em média, 25 toneladas de alimentos por mês.

Em 2021, Caucaia instituiu o Programa Municipal de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar (PMAAF), por meio da Lei Municipal nº 3.315/2021, com o objetivo de ampliar o apoio aos produ-

res, inclusive em áreas urbanas e periurbanas e beneficiar instituições locais, incluindo aquelas com cozinhas solidárias. Até o momento, os produtores e instituições já foram selecionados; no entanto, o programa ainda não foi iniciado, pois aguarda a liberação de recursos próprios do município para sua execução.

O município oferece periodicamente atendimento técnico e orientações sobre produção, colheita, transporte e armazenamento de alimentos. Essas ações são voltadas tanto aos agricultores em geral quanto aos fornecedores do PAA e às instituições beneficiadas, com o objetivo de reduzir perdas na produção e o desperdício de alimentos decorrentes de práticas inadequadas no plantio, colheita, transporte, armazenamento e manipulação.

Com vistas ao fortalecimento das políticas de segurança alimentar e nutricional, Caucaia aderiu ao SISAN em 2014 e instituiu instrumentos legais próprios, por meio da Lei Municipal nº 2.522, de 25 de fevereiro de 2014. A legislação criou os componentes do SISAN no município e definiu os parâmetros para a elaboração e implementação do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

Atualmente, a CAISAN é composta pelas Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social, Saúde, Planejamento Urbano e Ambiental, Educação, Finanças e Esporte e Juventude. A articulação entre os técnicos se dá por meio das ações e reuniões conjuntas da CAISAN e do COMSEA.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/caucaia/panorama>

[2] Fonte: <https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>

[3] Fonte: Disponível em: aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php (Dados de Maio de 2024)

Feira de Santana (BA)

***Associação Estadual
dos Moradores dos
Conjuntos Habitacionais
da Urbis do
Estado da Bahia -
Cozinha Comunitária
Urbis***

Autores:

Roque Luiz Santana de Moraes, Geórgeton José Nery Rios,
Thamires Stefhany de Oliveira Freitas, Ketelly Alves dos Santos,
Alexsandro Gonçalves da Silva

Coautores:

Josemar Hipólito da Silva (Analista de Políticas Públicas - ICdA)





A iniciativa selecionada para compor o caderno de experiência representando o município de Feira de Santana são as ações da Associação Estadual dos Movimentos dos Conjuntos Habitacionais da Urbis do estado da Bahia - Cozinha Comunitária da Urbis. Atualmente a Cozinha da Urbis distribui 400 quentinhas por dia na refeição noturna (jantar). Sua criação foi idealizada para atender aos catadores de reciclagem e as famílias em situação de vulnerabilidade social e sem renda familiar fixa.

Essa ação iniciou em 2016, servindo um café com cuscuz ou pão na sede da associação para as pessoas que buscavam algum alimento, neste mesmo local. Os principais desafios enfrentados neste momento de execução dessa ação, foi atender às demandas das famílias em estado de vulnerabilidade e insegurança alimentar e nutricional. Bem como a falta de apoio do poder público e da iniciativa privada na manutenção da ação.

Atualmente as principais atividades envolvidas nas ações da Cozinha Comunitária Urbis, são: reforço escolar para as crianças e adolescentes de baixa renda de oito até os dezoito anos, escritório social que atende as famílias de forma gratuita, busca ativa das famílias e encaminhamento para os CRAS, distribuição de cestas básicas e outras modalidades de distribuição de alimentos.

Os principais responsáveis pela execução das iniciativas são voluntários que atuam diretamente na Associação Estadual de Moradores dos Conjuntos Habitacionais da Urbis do estado da Bahia. O público-alvo é, em sua maioria, formado por catadores de recicláveis e famílias de baixa renda cadastradas no CadÚnico ou localizadas por meio de busca ativa da associação.

O financiamento das ações desenvolvidas na Associação e na Cozinha Comunitária ocorre a partir da comercialização da produção de sequilhos, de serviços gráficos,

Segurança alimentar que se constrói coletivamente

A Cozinha Comunitária Urbis, une voluntariado, parcerias e mobilização social para assegurar alimentação saudável e adequada às famílias da comunidade.



**“Recebo minhas
quentinhas,
hortaliças e leite.
Agora vou voltar
para casa e guardar
tudo na geladeira.
É tudo fresquinho,
direto da horta.”**

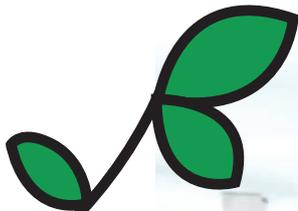
Beneficiária

edital do Governo do Estado da Bahia. Além, de parcerias construídas com o Projeto Fênix, o Mesa Brasil e a Prefeitura de Feira de Santana, através de emendas impositivas. Essas experiências estão amparadas pelo marco legal do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional.

Vale ressaltar, que para além das ações assistenciais ligadas à Segurança Alimentar e Nutricional, são ofertados cursos profissionalizantes, como; panificação, corte e costura, boas práticas na reciclagem, uso de equipamentos de segurança de Segurança Alimentar e Nutricional. Outra ação estabelecida é a parceria com empresários

do município, comprometidos em empregar as pessoas que são capacitadas nos cursos ofertados pela associação.

Quanto aos impactos mais significativos das ações realizadas até o momento, destacam-se a oferta regular de refeições diárias, a distribuição de cestas de alimentos e a prestação de outros serviços assistenciais a aproximadamente 400 pessoas, incluindo catadores de materiais recicláveis e famílias em situação de vulnerabilidade. Essas iniciativas contribuem diretamente para o acesso à alimentação e para a garantia do direito à segurança alimentar e nutricional desse público.



Cozinha Comunitária Urbis: solidariedade que alimenta e transforma

Em Feira de Santana (BA), a Associação Estadual dos Moradores da Urbis garante diariamente 400 refeições, apoio social e oportunidades de formação para famílias em situação de vulnerabilidade.



Sobre a Cidade

Feira de Santana, o segundo maior município da Bahia, possui uma população estimada de aproximadamente 658 mil habitantes, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE em 2024). Com uma densidade demográfica de 472,45 habitantes por km², a cidade tem grande relevância econômica e populacional na região Nordeste, funcionando como um importante centro comercial e logístico.

O Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de Feira de Santana é de 0,712, considerado alto, refletindo avanços em longevidade e renda, embora a educação ainda exija melhorias significativas.

O município também apresenta um Índice de Gini de 0,60, o que aponta para uma elevada desigualdade de renda entre seus habitantes. A taxa de analfabetismo, de 11,25%, tem diminuído nas últimas décadas, mas ainda representa um desafio expressivo, especialmente entre a população adulta e idosa. A taxa de mortalidade infantil é de 14,16 óbitos por mil nascidos vivos, refletindo desigualdades no acesso à saúde e à nutrição adequada.

Do ponto de vista econômico, o Produto Interno Bruto (PIB) per capita do município gira em torno de R\$ 27.691,08. No entanto, os dados sobre renda e pobreza evidenciam um cenário de contrastes: cerca de 38,7% da população tem rendimento nominal mensal per capita de até meio salário-mínimo. Aproximadamente 15,75% da população vive abaixo da linha da pobreza, e 5,38% está em situação

de extrema pobreza. Dados do Cadastro Único mostram que 57% da população está cadastrada no sistema, sendo que 28,7% vivem oficialmente em situação de pobreza, e cerca de 31,5% recebem o benefício do Programa Bolsa Família. Em relação ao trabalho, a taxa de ocupação, de 21,7% da população economicamente ativa, revela a persistência do desemprego informal e subocupação.

Além disso, dados recentes apontam que Feira de Santana enfrenta um grave problema relacionado ao acesso a alimentos saudáveis. Estima-se que 37,7% da população viva em áreas caracterizadas como “desertos alimentares” – locais com pouca ou nenhuma oferta de alimentos frescos e saudáveis. Além disso, 10,6% da população reside em regiões definidas como “pântanos alimentares”, onde predominam estabelecimentos que vendem alimentos ultraprocessados. Esses dados revelam um cenário preocupante de exclusão alimentar e nutricional.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/feira-de-santana/panorama>

Fortaleza (CE)

***Educação Alimentar
e Nutricional
como estratégia
de fortalecimento
comunitário nas
Hortas Sociais
de Fortaleza (CE)***

Coautores:

Thais Mayara Costa Rodrigues (Nutricionista e Técnica da COSAN/SDHDS)

Nayara Rafaelle Corrêa Silva (Analista de políticas públicas - ICdA)





A experiência das Hortas Sociais de Fortaleza, atualmente sob gestão da Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN), consolidou-se como uma prática potente no enfrentamento da insegurança alimentar, integrando agricultura urbana, doação de alimentos e ações educativas. Para além de espaços de produção, as hortas se transformaram em núcleos de fortalecimento comunitário e de promoção da saúde.

Criadas em 2015, no âmbito do programa Fortaleza Amiga do Idoso, surgiram como espaços terapêuticos voltados ao bem-estar e à qualidade de vida da população idosa. Com o passar dos anos, a iniciativa foi ampliada: em 2022 passou para a Coordenadoria da Assistência Social, adquirindo caráter intergeracional, e em 2023 foi incorporada à COSAN, com foco direto na segurança alimentar e no atendimento de pessoas em situação de vulnerabilidade, independentemente da idade.

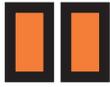
Atualmente, o projeto conta com seis hortas distribuídas em bairros periféricos da capital, todos com baixos Índices de Desenvolvimento Humano (IDH): Alameda das Palmeiras, Conjunto Ceará (com duas estufas), Conjunto Palmeiras, Granja Portugal, Jacarecanga e Sapiranga. A produção é diversificada e inclui hortaliças como alface, couve-manteiga, coentro, pimenta de cheiro, maxixe, quiabo e tomate-cereja, cultivados de forma padronizada e contínua, com colheitas mensais. Toda a produção é doada de duas formas: para pessoas cadastradas e participantes do projeto, referenciadas pelos Centros de Referência da Assistência Social (CRAS) ou selecionadas por Organizações da Sociedade Civil (OSC) parceiras e cozinhas sociais, a partir das sobras após o atendimento direto aos beneficiários.

Um dos grandes diferenciais do projeto é a inclusão sistemática de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Essas atividades, realizadas semanalmente em todas as hortas, abordam temas



Nas estufas das Hortas Sociais, colher junto é aprender junto

As hortas vão além do cultivo: oficinas e rodas de conversa transformam beneficiários em multiplicadores de saber e cuidado coletivo.



Tudo natural e na hora. Hoje a alimentação da minha família é mais saudável, com produtos frescos e orgânicos. É muito bom fazer parte deste projeto.”

Beneficiária

como alimentação saudável, direitos sociais, saúde e práticas sustentáveis no ambiente urbano. Quando localizadas em equipamentos públicos com estrutura física adequada, as ações acontecem diariamente, ampliando o acesso à informação.

Oficinas, rodas de conversa, palestras e campanhas de conscientização tornam-se espaços de construção coletiva de saber, em que os idosos, maioria entre os beneficiários, assumem também o papel de multiplicadores, transmitindo conhecimentos e práticas às suas famílias e comunidades. As ações educativas estão integradas ao Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), fortalecendo efeitos positivos na saúde mental, na autoestima e no senso de pertencimento. Muitos participantes relatam melhorias em seus hábitos alimentares, maior cuidado com a saúde e até a criação de quintais produtivos em suas próprias casas.

Apesar dos avanços, o projeto enfrenta desafios importantes. Entre as principais dificuldades estão a necessidade de ampliar a Educação Alimentar e Nutricional, o acesso físico e econômico a alimentos saudáveis, a baixa disponibilidade de produtos frescos em comparação à abundância de ultraprocessados, além da urgência de fortalecer o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional de forma atuante nas três esferas de governo. Outro ponto crítico é o financiamento: a iniciativa das Hortas Sociais, assim como outras ações de SAN no município, é custeada exclusivamente pelo Tesouro Municipal, sem aporte de recursos federais ou estaduais, o que limita a expansão e a sustentabilidade da política.

Gestores e técnicos também destacam barreiras na implementação e promoção das políticas públicas de SAN em geral, como a instabilidade causada pelas mudanças de gestão, a insuficiência de recursos financeiros para ampliar ou desenvolver novos projetos, a fragilidade na articulação com

outras secretarias do município e a necessidade de reativar instâncias de governança, como a CAISAN e o CONSEA. Uma das estratégias adotadas recentemente tem sido justamente a reestruturação da CAISAN e a promoção de maior envolvimento intersecretorial, visando fortalecer a articulação municipal e consolidar o sistema local de segurança alimentar.

No âmbito específico das hortas, um dos principais desafios é o aumento da demanda, que cresce à medida que os multiplicadores divulgam o projeto nas comunidades. Isso exige que a oferta acompanhe o interesse da população. Para dar conta dessa expansão, a equipe tem investido em capacitações voltadas ao desenvolvimento de novas técnicas de plantio, com o objetivo de aumentar o quantitativo de alimentos distribuídos nas colheitas.

Os depoimentos dos beneficiários revelam o impacto transformador da iniciativa. Muitos relatam mudanças significativas nos hábitos alimentares de suas famílias, expressam gratidão pelas atividades realizadas nas estufas e ressaltam o valor terapêutico e social do convívio proporcionado pelas hortas. Um dos aspectos mais destacados é a qualidade dos alimentos: folhosos e hortaliças são descritos como frescos, orgânicos e naturais, diferentes dos encontrados nos grandes mercados. “O alface da Horta Social não amarga”, relatou uma beneficiária com entusiasmo.

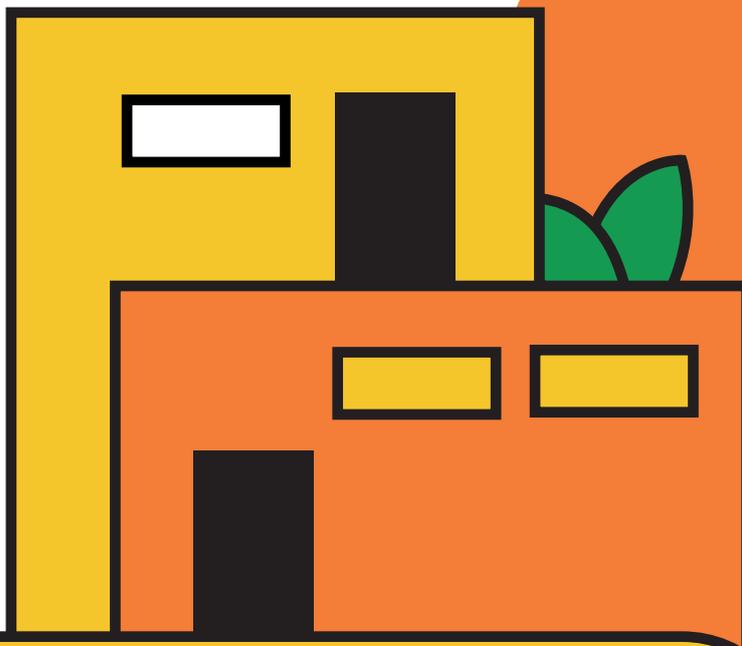
A maioria dos entrevistados afirma que, antes do projeto, não priorizava ou não tinha condições de consumir esses alimentos com frequência e que, com a chegada da horta, passou a incorporá-los à rotina alimentar, percebendo inclusive economia no orçamento familiar. Em seus depoimentos, agradecem pela existência da iniciativa e ressaltam o cuidado e a atenção com que são recebidos pelas equipes, reconhecendo a relevância do projeto para a comunidade e para suas próprias vidas.



Gosto muito de salada, acho muito saudável. Aqui encontro todas as hortaliças bem fresquinhas, não só para minhas saladas, mas também para fazer sucos.”

Beneficiária

Durante a pandemia de COVID-19, mesmo com a suspensão das atividades presenciais, o projeto demonstrou grande resiliência: o plantio foi mantido e toda a produção destinada a instituições que atendiam públicos vulneráveis, assegurando a continuidade da política pública em um dos momentos mais adversos. Assim, as Hortas Sociais de Fortaleza se-guem se afirmando como uma experiência inspiradora, que alia produção de alimentos, educação nutricional, cuidado comunitário e transformação social.



Sobre a Cidade

Fortaleza possui 2.574.412 habitantes e um PIB per capita de R\$ 27.164,45 ocupando a 2402^a posição no ranking nacional. Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan) classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional média, refletindo desafios na segurança alimentar.

O Cadastro Único registra 705.547 pessoas em situação de pobreza (27,4% da população), e 26,8 % das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam excesso de peso, indicando um quadro preocupante de insegurança nutricional.

De acordo com dados da prefeitura municipal de Fortaleza, as políticas de segurança alimentar contam com financiamento do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O município possui um marco legal que respalda as ações de fortalecimento da agricultura urbana e periurbana, destacando-se a Lei Ordinária nº 9.443/2009, que institui mecanismos de incentivo a essas práticas. Atualmente, estão em funcionamento sete hortas sociais, articuladas a um expressivo trabalho intersetorial, especialmente em ações de educação alimentar e nutricional. A CAISAN e o CONSEA encontram-se em processo de reestruturação, com vistas à retomada de suas funções institucionais.

Referências:

IBGE Cidades: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ce/fortaleza/panorama>

<https://cidades.ibge.gov.br/>

<https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>

Disponível em: aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php (Dados de Maio de 2024)

Jaboatão dos Guararapes (PE)

***Educação Alimentar
e Nutricional a partir
de hortas em escolas
públicas de Jaboatão
dos Guararapes-PE***

Autores:

Prefeitura Municipal de Jaboatão dos Guararapes

Coautores:

Simara Maria Lopes de Araújo

(Nutricionista Responsável Técnica pelo Programa de Alimentação Escolar em Jaboatão dos Guararapes-PE)

Ana Beatriz Macêdo Venâncio dos Santos (Analista de Políticas Públicas - ICdA)

Este capítulo detalha a experiência de “Educação Alimentar e Nutricional a partir de hortas nas escolas”, uma ação da Secretaria de Educação de Jaboatão dos Guararapes, em Pernambuco. A iniciativa tem como principal objetivo abordar o tema da sustentabilidade e da alimentação saudável através da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) junto aos estudantes da rede pública de ensino, fomentando hábitos saudáveis e a sustentabilidade no ambiente escolar.

A ação surgiu a partir das atividades cotidianas da equipe de nutricionistas da Secretaria de Educação de Jaboatão dos Guararapes, com foco na promoção da EAN no ambiente escolar, sendo identificada a necessidade de abordar temas cruciais como a sustentabilidade e a promoção de uma alimentação adequada e saudável no contexto escolar. Assim, a partir de 2023 a proposta foi implementada, consolidando a temática da sustentabilidade e alimentação adequada e saudável nas escolas como um eixo central das atividades.

A iniciativa visa alcançar todos os estudantes da Rede Pública de Ensino do Jaboatão dos Guararapes e atingir 10 das escolas do município durante todo ano letivo, envolvendo cerca de 10 mil alunos por ano. As principais atividades realizadas são: palestras educativas que discorrem sobre os benefícios e características nutricionais de diversas hortaliças e plantas que serão plantadas nas hortas e o plantio e colheita a partir do trabalho coletivo entre as crianças/adolescentes, nutricionistas, professores e outros colaboradores da escola, como merendeiras e porteiros. As palestras são oferecidas por nutricionistas. A execução da iniciativa é uma responsabilidade compartilhada entre as nutricionistas e a direção da escola, buscando um alinhamento entre o conteúdo pedagógico e a gestão das escolas.



Os impactos são notáveis, uma vez que a ação conseguiu incentivar tanto os estudantes quanto a comunidade escolar a compreender a importância da horta no contexto da sustentabilidade, promovendo o conhecimento sobre alimentação adequada e saudável. Além disso, em visita técnica realizada durante a oficina presencial da estratégia Alimenta Cidades no município, foi possível identificar o consumo de frutas e verduras na alimentação escolar pelas crianças da escola visitada. Segundo a gestora do projeto, o cenário visto pela equipe foi resultado do aumento do consumo a partir do processo de educação e

Pequenos agricultores, grandes aprendizados

O contato direto com a horta desperta interesse e compreensão sobre alimentação adequada e hábitos saudáveis entre os alunos.

O principal desafio tem sido manter a horta ativa com a participação da comunidade escolar, especialmente com o envolvimento dos alunos. Para estimular essa colaboração, realizamos palestras abordando a importância dos alimentos cultivados nas hortas e os benefícios que eles trazem à saúde das crianças. Como resultado, observamos um aumento no consumo de frutas e verduras durante a merenda escolar. A vivência direta dos estudantes — ao colocarem a mão na terra, acompanharem o plantio, o crescimento e a colheita dos alimentos — tem contribuído significativamente para esse resultado.”

Nutricionista da 2ª Regional do Município

sensibilização dos escolares realizado no contexto das hortas escolares. Mais que o maior conhecimento sobre os itens e seus benefícios, este resultado também é fruto do incentivo gerado pelo fato de eles próprios verem o alimento crescer e cuidarem dele, aumentando a aproximação dos escolares com os alimentos in natura.

Com relação aos desafios enfrentados, um dos principais identificados durante a implementação e execução da iniciativa é a manutenção das hortas escolares. A sustentabilidade do projeto depende, em grande parte, do comprometimento e engajamento contínuo da comunidade escolar, que nem sempre consegue manter o acompanhamento e a manutenção das hortas. A experiência, até o momento, não possui financiamento externo nem parcerias formais com outras secretarias, instituições ou organizações do terceiro setor, bem como um marco legal específico que ampare a iniciativa, sendo ela desenvolvida no âmbito das atribuições da Secretaria de Educação. Diante disso, estes são pontos importantes que a gestão municipal tem discutido para avançar.

Semeando conhecimento

Estudantes recebem informações sobre nutrição e sustentabilidade, fortalecendo a Educação Alimentar e Nutricional na escola.



Sobre a Cidade

Jaboatão dos Guararapes possui 644.037 habitantes e um PIB per capita de R\$ 22.680,83, ocupando a 2871 posição no ranking nacional. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan) classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional muito alto, refletindo desafios preocupantes para a segurança alimentar da população. O Cadastro Único³ registra 363.450 pessoas em situação de pobreza (56,5% da população), e 25,5% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam excesso de peso e, paralelamente, 23,0% apresentam baixa estatura para a idade, indicando a importância das ações de promoção à segurança alimentar e nutricional.

O município aderiu ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e tem a Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e

Nutricional (COMSEA) ativos, atuação que é refletida no lançamento do II PLANSAN do município, no Decreto nº 223/2024, garantindo a governança no território. Dentre as políticas e equipamentos sociais de promoção à SAN, 02 mercados públicos, 7 feiras convencionais e 2 de produtos orgânicos apoiadas pela gestão. O município tem incentivado a Agricultura Urbana e Periurbana com a implementação de hortas nas escolas e nos serviços e socioassistenciais. Atualmente, tem uma Cozinha Comunitária pactuada com o Governo do Estado para implementação em 2025.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/jaboatao-dos-guararapes/panorama>

João Pessoa (PB)

Espaços coletivos, espaços produtivos

**A experiência da implementação
de hortas nas cozinhas
comunitárias e no sistema
prisional de João Pessoa (PB)**

Autores:

Prefeitura Municipal de João Pessoa (PB)

Coautores:

Ítalo Procópio (Diretor de Economia Solidária e Segurança Alimentar e Nutricional
de João Pessoa - PB)

Ana Beatriz Macêdo Venâncio dos Santos (Analista de Políticas Públicas - ICdA)-

A experiência do programa “Hortas nas Cozinhas”, vivenciada na cidade de João Pessoa-PB, está transformando a realidade da população em situação de vulnerabilidade, promovendo a alimentação adequada e saudável e fortalecendo a comunidade. A iniciativa, que visa à implantação de hortas agroecológicas nos espaços das seis cozinhas comunitárias existentes no município, teve seu pontapé inicial em 2022, quando a cidade foi contemplada em um edital do Ministério do Desenvolvimento Social (MDS) com R\$ 100 mil para a implementação de hortas em espaços coletivos.

Devido a desafios iniciais com a ausência de proponentes na licitação para compras dos materiais necessários, a implementação começou efetivamente no início de 2024, graças à parceria estratégica entre a Secretaria de Desenvolvimento Social (SEDES) e a Diretoria de Agricultura Urbana da Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Trabalho (SEDEST). Esta última fornece uma equipe especializada, incluindo engenheiro agrônomo e técnico agrário, responsáveis pela preparação do solo, adubação e primeiros plantios.

As principais atividades envolvem o plantio e o cuidado semanal das hortas, com destaque para a sensibilização da comunidade. Este processo inclui conversas coletivas sobre a importância das hortas e a organização de rotinas de cuidados (rega, manejo de pragas, limpeza, colheita) com a participação dos moradores em escalas. Além disso, as nutricionistas das cozinhas e estagiários de Nutrição da Universidade Federal da Paraíba (UFPB) realizam ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) que incluem, dentre outras coisas, os alimentos produzidos nas hortas.

Entre os desafios enfrentados, a sensibilização e o engajamento contínuo da comunidade são marcantes, problemas com



pragas em cenário de produção de base agroecológica, foram superados com o apoio dos técnicos da SEDEST. A execução da iniciativa é uma responsabilidade compartilhada entre SEDES, SEDEST e a comunidade, que é o público-alvo principal.

O financiamento inicial veio do edital do MDS, complementado pelo apoio contínuo da SEDEST com equipe técnica e insumos. Uma parceria com UFPB por meio do “incubase”, que é a incubadora de economia solidária da universidade, tem sido fundamental para formar grupos na



Produção e autonomia no presídio Júlia Maranhão

A iniciativa das hortas agroecológicas oferece às mulheres privadas de liberdade a oportunidade de aprendizado e acesso a alimentos frescos, fortalecendo práticas de educação alimentar e nutricional.

No meu ponto de vista como gestor, o principal desafio para a implementação e manutenção desta ação, assim como da política de SAN em geral, é o financiamento. Aqui em João Pessoa, ela é financiada cotidianamente apenas com recursos próprios. Por exemplo, investimos mais de R\$ 1,5 milhão mensais para manter os restaurantes e as cozinhas comunitárias. Se tivéssemos um recurso direcionado fundo a fundo, teríamos melhores possibilidades de atuação, geração de renda e promoção da SAN. Isso permitiria que a família tivesse a possibilidade não só de ter o alimento na mesa, mas de sair dessa situação de vulnerabilidade.”

Diretor de economia solidária e SAN

comunidade, com o objetivo de fortalecer o diálogo e, futuramente, formar cooperativas. O marco legal desta iniciativa está em fase de elaboração, com meta para publicação ainda em 2025.

Quanto aos impactos, é importante relatar que as comunidades dos territórios das seis cozinhas comunitárias foram sensibilizadas para a produção de hortas, e quatro cozinhas foram reformadas e estão com as hortas implementadas e espaços para formações. As demais cozinhas estão em fase de reforma e terão as hortas implementadas assim que concluídas as obras.

O sucesso do projeto se estendeu até o presídio estadual feminino Júlia Maranhão, onde a iniciativa possibilitou o acesso a hortaliças frescas para as detentas, que antes não as recebiam, demonstrando o potencial transformador das hortas para a garantia da alimentação adequada e saudável em diferentes contextos. É importante valorizar a atuação da mulher privada de liberdade, que é técnica agrícola e conduz as atividades na horta, hoje, sendo possível consumir melancias, tomates e demais frutas e verduras plantados por elas. Diante do potencial das hortas nos equipamentos públicos, o Banco de Alimentos da cidade é o equipamento que, recentemente, tem implementado as hortas para produção de alimentos orgânicos.

Hortas que fortalecem a comunidade

Moradores da Cozinha Comunitária do Taipa cuidam das hortas agroecológicas, produzindo alimentos frescos e promovendo educação alimentar e nutricional coletiva.



Sobre a Cidade

João Pessoa possui 833.932 habitantes e um PIB per capita de R\$ 26.936,78, ocupando a 2.418ª posição no ranking nacional. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan) classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional alto, refletindo desafios na segurança alimentar. O Cadastro Único registra 205.902 pessoas em situação de pobreza, e 25,2% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam sobrepeso, indicando um quadro preocupante de insegurança nutricional.

O município possui a Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) ativos, com adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e Plano Municipal de SAN em fase de elaboração, garantindo a governança das políticas públicas de segurança alimentar. Acerca dos equipamentos de segurança alimentar, a cidade possui seis cozinhas comunitárias, dois restaurantes populares com fornecimento de aproximadamente 60 mil refeições ao mês. Além disso, o município executa de forma exemplar o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), tendo beneficiado 32 agricultores e 98 instituições no

ano de 2024, com interlocução com o Banco Municipal de Alimentos que está passando por modernização, após captação de recurso via edital do MDS em 2024.

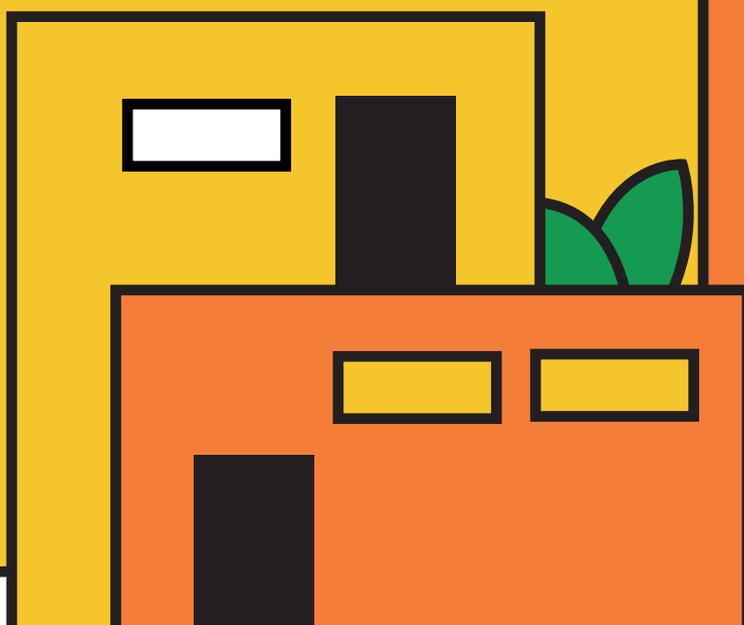
O incentivo à produção de alimentos no município é fortalecida a partir da Lei que cria a Política Municipal de Agricultura Urbana e Periurbana (Lei 12.515/2013) e o apoio da prefeitura para sete feiras livres convencionais e três agroecológicas que ocorrem de forma itinerante com apoio do programa Eu Posso Semear, da Diretoria de Agricultura e Pesca que disponibiliza assistência técnica para a produção de base agroecológica, ônibus equipado para o transporte dos produtos e divulgação pela cidade, atendendo diferentes bairros estratégicos.

Referências:

IBGE Cidades: <https://cidades.ibge.gov.br/>

<https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>

Disponível em: aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php (Dados de Maio de 2024)



Maceió (AL)

***Feira da
Agricultura Familiar
e o Desenvolvimento
de Ações de Educação
Alimentar e
Nutricional na
Secretaria Municipal de
Educação de Maceió***

Autores:

Ana Denise Gouvêa Moreira Cotrim;
Ana Beatriz Jeronimo de Almeida

Coautores:

Josemar Hipólito da Silva (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



A Feira da Agricultura Familiar é organizada pela Secretaria Municipal de Educação de Maceió, por meio da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar. Trata-se de uma iniciativa consolidada que visa promover o acesso a alimentos frescos e in natura, de qualidade e que tenham sido produzidos por agricultores familiares das regiões urbanas e periurbanas dos municípios da grande Maceió. Iniciada em 2017 com ações esporádicas em datas comemorativas, passou a ocorrer mensalmente a partir de junho de 2023, consolidando-se como importante espaço de comercialização direta entre produtores e consumidores da localidade. Hoje está consolidada e tem sido utilizada para realização de atividades de mobilização e conscientização dos consumidores/frequentadores e dos feirantes, a partir de ações de Educação Alimentar Nutricional e de boas práticas de manipulação e comercialização.

Essa feira contribui, significativamente, para o fortalecimento da agricultura familiar no município, incentivando a geração de renda, a inclusão social e a economia local. Além disso, promove a segurança alimentar e nutricional dos servidores da Secretaria de Educação e da comunidade do entorno, assegurando a oferta de alimentos livres de agrotóxicos e valorizando a diversidade alimentar regional.

Educação alimentar em prática

Mais do que um espaço de comercialização, a feira se transforma em ambiente de aprendizado, onde estudantes e comunidade vivenciam experiências ligadas à origem dos alimentos, à valorização dos saberes tradicionais e à importância da alimentação saudável no dia a dia.





**Feira da
Agricultura Familiar:
Conectando produtores e comunidade**

Produção local, consumo consciente e aprendizado sobre alimentação saudável se encontram em um espaço que fortalece a comunidade de Maceió.

Paralelamente à comercialização, são realizadas ações de Educação Alimentar e Nutricional, alinhadas ao Calendário da Saúde do Ministério da Saúde, abrangendo os frequentadores, majoritariamente servidores públicos e moradores locais. Destaca-se ainda o projeto “Aprendendo na Feira”, que proporciona aos estudantes da rede municipal de educação infantil experiências educativas, com visitas orientadas que aproximam as crianças da origem dos alimentos e dos saberes tradicionais transmitidos pelos agricultores familiares.

Apesar dos resultados positivos e do crescente interesse dos agricultores e consumidores, desafios como a necessidade de estrutura física adequada, ampliação da divulgação, incremento do apoio governamental e fortalecimento das parcerias institucionais ainda demandam atenção para garantir a sustentabilidade e o crescimento da feira.

O compromisso da Coordenação Técnica de Nutrição e Segurança Alimentar é continuar fomentando essa importante iniciativa, promovendo a valorização dos agricultores familiares, o desenvolvimento social e a garantia da segurança alimentar e nutricional no município de Maceió.

Sobre a Cidade

Maceió é a capital do estado de Alagoas e possui aproximadamente 994.464 habitantes (IBGE, 2024) e tem como prefeito João Henrique Caldas (JHC). Apresenta um Índice de Desenvolvimento Humano (IDH) de 0,721 (IBGE, 2010) e um Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB) de 4,3, valor que está abaixo da média nacional e da meta estabelecida (4,5).

O Produto Interno Bruto (PIB) do município é de R\$ 27,48 bilhões. A rede municipal de ensino é composta por 158 unidades escolares, sendo 60 Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), 91 escolas de ensino fundamental e 07 unidades da rede parceira, atendendo a um total de 63.022 estudantes, conforme dados do Sistema de Gestão Educacional – Sislame (05/05/2025).

Desde 2015 o município de Maceió adquire gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e em 2024, foi atingindo um percentual de 35%. O mapeamento da produção da agricultura familiar tem ocorrido por meio da realização de audiências públicas com os próprios

agricultores familiares. Embora existam assentamentos da reforma agrária em Maceió, ainda não há informações sistematizadas sobre sua produção agrícola. Atualmente, os gêneros alimentícios adquiridos por meio de chamadas públicas são majoritariamente provenientes do interior do estado.

A cidade conta com sete feiras livres para a comercialização de gêneros alimentícios (Fonte: SEMAPA). Além disso, algumas feiras agroecológicas e orgânicas vêm se destacando pela valorização da agricultura familiar e da produção sustentável. Dentre elas, destacam-se: a Feira Agroecológica da Praça Centenário, realizada aos domingos; a Feira Sustentável Sabor do Campo; e a Feira Agroecológica Novo Jardim. Outro evento de relevância regional é a Feira Alagoana da Agricultura Familiar e Economia Solidária, que também contribui para o fortalecimento do setor no município.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/al/maceio/panorama>



Natal (RN)

***Arrecadação de
Alimentos em
Eventos através
da meia-entrada
com sabor social***

Autores:

Prefeitura Municipal de Natal – Secretaria Municipal
do Trabalho e Assistência Social (SEMTAS)

Coautores:

Elaine Silvestre dos Santos Medeiros (Coordenadora do Banco de alimentos- SEMTAS)
Marlene Ramalho de Castro Macedo (Diretora do Departamento de SAN -SEMTAS)
Nayara Rafaelle Corrêa Silva (Analista de políticas públicas - ICdA)





A cidade de Natal, no Rio Grande do Norte, desenvolveu uma estratégia inovadora para fortalecer a política de Segurança Alimentar e Nutricional: a arrecadação de alimentos em eventos por meio da meia-entrada social. A iniciativa consiste na troca de ingressos para eventos culturais, esportivos e de entretenimento por alimentos não perecíveis, que são encaminhados ao Banco de Alimentos do município. A partir dessa estrutura, os gêneros arrecadados são redistribuídos a instituições sociais cadastradas, garantindo que a mobilização alcance diretamente pessoas em situação de vulnerabilidade.

A proposta nasceu em um contexto de agravamento da insegurança alimentar urbana, quando o município buscava soluções criativas capazes de mobilizar a sociedade de forma massiva. A experiência acumulada pelo Banco de Alimentos foi essencial para identificar nos grandes eventos uma oportunidade estratégica de articulação entre cultura e responsabilidade social. Em 2022, a iniciativa começou a ser implementada e, em 2025, consolidou-se com a assinatura de termos de compromisso junto à Fundação Cultural Capitania das Artes (FUNCARTE) e a promotores de eventos privados. O marco mais importan-

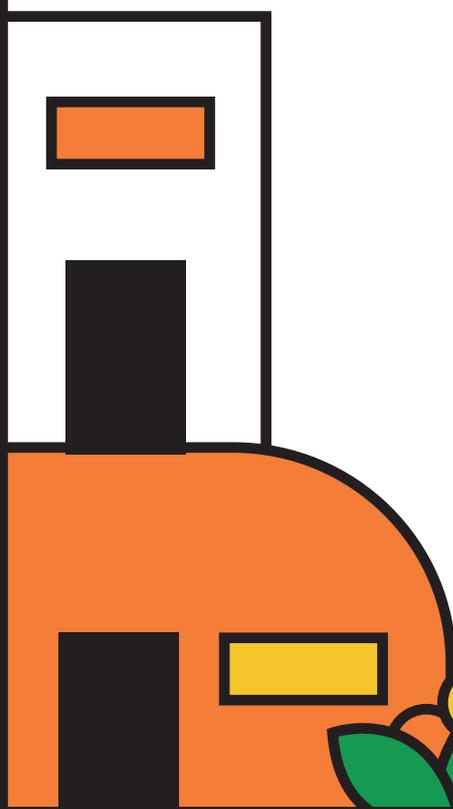
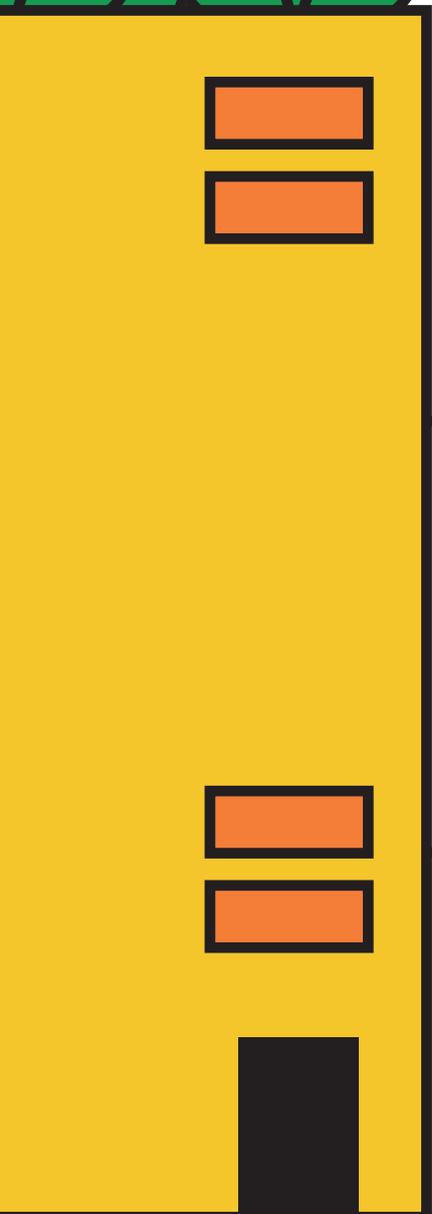
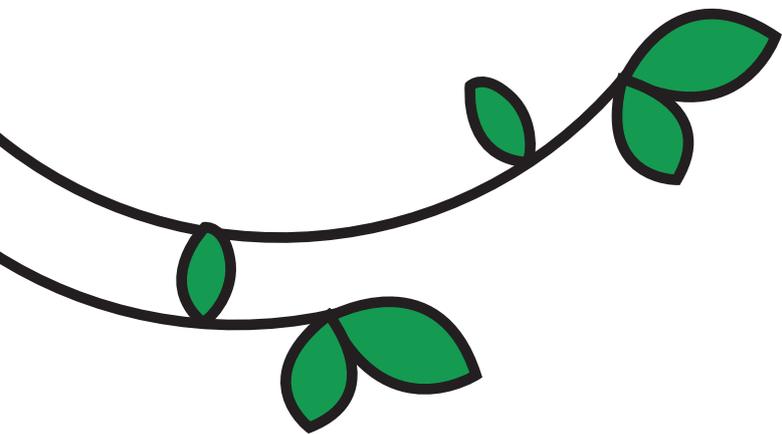
te foi a promulgação da Lei Municipal nº 7.826/2025, que instituiu a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, somando-se ao Decreto nº 12.471/2022 e à Lei Complementar nº 240/2024 (Lei Djalma Maranhão), que preveem contrapartidas sociais em eventos incentivados.

Apesar dos avanços, a experiência enfrentou desafios relevantes. O principal deles foi a necessidade de consolidar um marco legal próprio para a prática, de modo a garantir sua continuidade como política pública, independentemente de circunstâncias específicas ou prazos contratuais. Outro desafio foi sensibilizar os organizadores de eventos e o público participante, uma vez que ainda persiste a percepção de que ações como esta são pontuais ou assistencialistas. Para superá-lo, o município vem investindo em estratégias de comunicação e mobilização social que reforçam a ideia de que cada cidadão exerce papel ativo na construção de uma cidade solidária e comprometida com o direito humano à alimentação adequada.

A operacionalização da iniciativa envolve a celebração de termos de compromisso com organizadores, a definição da meia-entrada social mediante doação de alimentos, a

Solidariedade que vira política pública em Natal

A secretária de Assistência Social, Nina Souza, acompanha a arrecadação no Banco de Alimentos, onde toneladas de alimentos coletados em eventos culturais são redistribuídos para instituições sociais, fortalecendo a política municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.



instalação de postos de coleta, além da triagem, pesagem, fiscalização e prestação de contas, concluindo com a redistribuição por meio do Banco de Alimentos. A coordenação é da Secretaria Municipal do Trabalho e Assistência Social (SEMTAS), com apoio do Departamento de Segurança Alimentar. A FUNCARTE formaliza os termos nos eventos culturais, enquanto empresas promotoras assumem parceria direta na execução.

O público beneficiário se divide em dois grupos. De forma direta, estão as pessoas em situação de vulnerabilidade atendidas com os alimentos arrecadados. De maneira indireta, estão os frequentadores dos eventos, que, ao aderirem à prática da meia-entrada social, exercem cidadania ativa e se tornam parte de uma rede de solidariedade. A sustentabilidade da ação é garantida por meio de parcerias intersetoriais com a FUNCARTE, empresas privadas, universidades e o próprio público dos eventos, sem custos adicionais significativos ao poder público.

Os impactos são expressivos. Somente no primeiro fim de semana do São João de 2025, em Natal, foram arrecadadas mais de 17 toneladas de alimentos, totalizando mais de 26 toneladas ao longo do período festivo, além da coleta de 30 mil latas de leite em pó. Esses resultados transformaram os eventos culturais em verdadeiras ferramentas de combate à fome, com alto impacto e baixo custo, fortalecendo a política de Segurança Alimentar e Nutricional e projetando Natal como referência regional em políticas intersetoriais que unem cultura e cidadania.

Sobre a Cidade

Natal possui 785.368 habitantes e um PIB per capita de R\$ 26.972,28, ocupando a 2415ª posição no ranking nacional. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan) classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional alta, refletindo desafios na segurança alimentar.

O Cadastro Único registra 164.873 pessoas em situação de pobreza (21,0% da população), e 22,1% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam excesso de peso, indicando um quadro preocupante de insegurança nutricional.

De acordo com dados da prefeitura municipal de Natal, atualmente, seis mil famílias são atendidas direta ou indiretamente pelo Banco de Alimentos, que distribui cerca de 10 toneladas de alimentos por mês. As políticas de segurança alimentar contam com financiamento do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

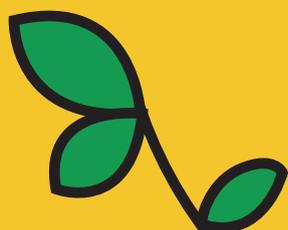
O município dispõe de um marco legal que respalda as ações de fortalecimento da agricultura urbana e periurbana, a exemplo da Lei Municipal nº 7.018, de 16 de março de 2020, que estabelece diretrizes para o incentivo a essas práticas. A Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) encontra-se em funcionamento, enquanto o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) está em processo de composição para a gestão 2025-2027.

Referências:

IBGE Cidades: <https://cidades.ibge.gov.br/>

<https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>

Disponível em: aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php (Dados de Maio de 2024)



Olinda (PE)

***Território educativo:
resgatando vidas
alimentando sonhos***

**A Sociedade Civil unida para
a promoção de direitos e
cidadania em Olinda (PE)**

Autores:

Projeto Ramá e Instituto Mucambo

Coautores:

Gabriela da Silva Ferreira (Coordenadora da Cozinha Luiz Lourenzon)

Aldenise Coelho de Souza (Presidente do Projeto Ramá)

Ana Beatriz Macêdo Venâncio dos Santos (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



A união de forças, experiência e conhecimento da população é sempre um caminho necessário e eficiente na luta por direitos, principalmente em cenários de vulnerabilidade e desigualdade social. Foi nesse contexto organizações da sociedade civil organizada em Olinda/PE, abriram o diálogo para uma atuação que pudesse promover melhores condições de vida para as famílias em situação de alta vulnerabilidade e elaboraram uma iniciativa visando o desenvolvimento local a partir da construção coletiva com as/os moradores da comunidade: o programa “Território Educativo: Resgatando Vidas Alimentando Sonhos”.

Em 2023, o Projeto Ramá, o Instituto Mucambo e a campanha Mãos Solidárias celebraram parceria para a atuação conjunta neste projeto social que realiza atividades socioeducativas e socioeconômicas no bairro de Ouro Preto – Olinda/PE, mais especificamente na comunidade Vila Manchete. As organizações parceiras atuam na área de educação básica, educação socioambiental e cidadania, promoção da cultura, segurança alimentar e nutricional e apoio e fomento a atividades socioeconômicas fundamentadas na Economia Popu-

lar e Solidária, visando a autonomia econômica das mulheres beneficiárias das ações desenvolvidas no projeto.

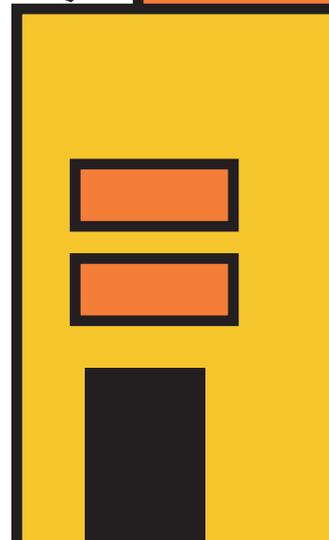
Considerando a característica plural do projeto, que atua a partir da articulação de diferentes organizações e a comunidade em geral, a organização das atividades e a tomada de decisões também é feita de forma coletiva. Mensalmente ocorre uma reunião entre as mulheres voluntárias do projeto e um representante de cada uma das organizações (Projeto Ramá, Instituto Mucambo e campanha Mãos Solidárias) para definir escalas de trabalhos e divisão de tarefas. Além disso, este mesmo grupo se reúne quando necessário, diante de novas demandas.

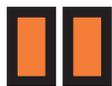
Inicialmente as reuniões e atividades foram realizadas na “Torre da manchete” onde as mulheres e as crianças eram atendidas na residência de uma integrante do D’Elas, empreendimento econômico solidário do Fórum de Economia Solidária da Região Metropolitana do Recife – FES RMR. A maior parte das atividades são dirigidas às famílias, especialmente às mulheres, entendendo-se que são elas que assumem as maiores responsabilidades



Transformando vidas com cada prato

As refeições preparadas na cozinha comunitária refletem o compromisso do projeto com nutrição, solidariedade e desenvolvimento local.





O Prêmio Periferia Viva nos ajudou bastante! Antes, era quase impossível produzir bolos em grande quantidade pela falta de uma batedeira e, com a premiação, foi comprada. Não tínhamos bebedouro e foi comprado. Além disso, melhorou um pouco o lanche das crianças da capoeira. Através do prêmio foi que pudemos investir mais em leituras e no nosso espaço para que toda a comunidade fosse beneficiada de uma certa forma.”

Coordenadora

no seio familiar, sendo a maioria mães que necessitam de apoio em todos os aspectos, sobretudo nas atividades de promoção da autonomia econômica.

No Projeto do Território é desenvolvido um complexo de ações que busca, na sua integralidade, fortalecer os núcleos familiares que vivem na comunidade. São algumas atividades desenvolvidas no projeto: Biblioteca Comunitária (Leitura Brincantes), Cordas e Contos (Capoeira), Círculo das Marias (Rodas de Conversa - formação política e cidadã), Oficinas de produção, trabalho e renda (autonomia econômica) e Cozinha Solidária Popular (segurança alimentar e nutricional). Aproximadamente, são atendidas 200 pessoas adultas da comunidade, que participam das atividades e recebem refeições, e 45 crianças participantes das aulas de capoeira e, também, recebem refeições nos dias de atividade.

É importante ressaltar que as ações são baseadas nos princípios da Economia Solidária e procuram contribuir para a Agenda 2030, principalmente com os Objetivos para o Desenvolvimento Sustentável (ODS): Erradicação da pobreza: acabar com a pobreza em todas as suas formas, em todos os lugares (ODS 1); assegurar uma educação de qualidade inclusiva e equitativa e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida (ODS 4); alcançar a igualdade de gênero e empoderar mulheres e meninas (ODS 5); promover o crescimento econômico, inclusivo e sustentável e trabalho decente para todos (ODS 8); e garantir padrões sustentáveis de produção e consumo, objetivando de superar desigualdades sociais e econômicas estruturais (ODS 12).

As atividades acontecem às tardes e alguns dias da semana. A proposta das organizações é alugar ou comprar um imóvel na comunidade para um atendimento mais qualificado, pois a infraestrutura oferecida ainda é muito precária. Além deste de-

safio, o projeto enfrenta algumas outras dificuldades, como: o insuficiente recurso financeiro para fortalecer e ampliar as atividades, a infraestrutura adequada a todas as exigências, a difícil construção de uma agenda coletivamente para garantir maior participação das/os beneficiárias/os nas atividades oferecidas e a relação de oposição de moradoras/es que não aceitam mudanças na comunidade que não sejam de acordo com seus interesses pessoais.

O funcionamento do projeto em meio às adversidades é fruto do trabalho responsável das equipes do Projeto Ramá, do Instituto Mucambo, da Campanha Mãos Solidárias, do Grupo Parceiras do Bem (formado pelas mulheres da comunidade) e demais voluntárias/os. Sendo o financiamento realizado através de cooperação internacional, acesso a fundo de editais institucionais, parcerias locais e de processos educativos baseados na prática da autogestão e as parcerias com educadoras/es e educadores e profissionais de diversas áreas de atuação proporcionam instrumentos concretos para dar sustentabilidade às atividades desenvolvidas.

Destaca-se que a parceria mais importante do Projeto Território Educativo Resgatando Vidas Alimentando Sonhos é aquela com as mulheres voluntárias que são beneficiárias e, também, beneficiam a comunidade através do trabalho voluntário em todas as ações desenvolvidas. E foi com este entrelaçado de pessoas e organizações que o Território ganhou o prêmio Periferia Viva 2024, um marco na história da comunidade e, especialmente, da Cozinha Solidária Popular Luiz Lourenzon, visto que subsidiou a compra de novos equipamentos, insumos e melhorias no espaço da cozinha.

A cozinha Luiz Lourenzon, atualmente, distribui lanches às terças-feiras e quintas-feiras para cerca de 45 alunos. Este lanche é produzido pelas próprias mães dos alunos. Além disso, são ofertadas

aproximadamente 100 refeições nos dias de funcionamento e, aos sábados, são distribuídas 150 marmitas. A cozinha também realiza entregas de alimentos oriundos do Programa de Aquisição de Alimentos através do Mãos Solidárias-PE. A equipe direta de trabalho na cozinha ainda é reduzida e conta com cinco voluntárias e uma coordenadora, que atua como educadora social e tem se dedicado à formação em Ciências Sociais em paralelo. Segundo a equipe, uma das principais necessidades da cozinha é a

oferta de mais proteínas nas refeições. Devido aos custos e ao orçamento reduzido, a proteína é geralmente servida em menor quantidade.

Referências:

Resultado Periferia Viva 2024

https://mapadasperiferias.cidades.gov.br/wp-content/uploads/2024/10/EIXO1_RESULTADOFINAL_PREMIO_PERIFERIA_VIVA_2024.pdf

Sobre a Cidade

Olinda possui 349.976 habitantes e um PIB per capita de R\$14.700,91, ocupando a 3.828ª posição no ranking nacional. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan) classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional alto, refletindo desafios importantes na segurança alimentar. O Cadastro Único registra 133.194 pessoas em situação de pobreza (38,0% da população), 12% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam baixa estatura para a idade e 19,8% com excesso de peso, indicando um quadro preocupante de insegurança nutricional.

O município aderiu ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) em 2024 e está em processo de atualização do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) e da Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), instâncias fundamentais para a Política Municipal de Segurança

Alimentar e Nutricional. O passo seguinte é elaborar o Plano Municipal de SAN, de forma intersetorial e dialogada com a Sociedade Civil.

Com uma estrutura de 02 mercados municipais, 05 feiras convencionais, 02 feiras de produtos de base agroecológica, 09 cozinhas solidárias e 01 horta em equipamento da rede socioassistencial, a cidade desenvolve ações educativas sobre a redução de perdas e desperdícios de alimentos e, também, de Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar, na Atenção Básica à Saúde e na Rede direta de Assistência Social.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/olinda/panorama>

Paulista (PE)

Alimentação Escolar

**A combinação de ações de
garantia e proteção ao direito
à alimentação adequada dos
escolares em Paulista-PE**

Autores:

Prefeitura Municipal do Paulista

Coautores:

Maricélia Pereira de Souza Silva

(Superintendente da Gerência Nutrição e Alimentação Escolar)

Janete Carvalho de Andrade (Nutricionista do município de Paulista – PE)

Ana Beatriz Macêdo Venâncio dos Santos (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



O presente capítulo relata a experiência da Alimentação Escolar na cidade de Paulista, em Pernambuco. Além do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e suas compras da agricultura familiar atuarem fortemente na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) no contexto escolar, há outras atividades que a gestão municipal pode desenvolver paralelamente com o objetivo de respeitar, proteger, promover e prover este direito. É nesta direção que o município do Paulista tem direcionado esforços para o desenvolvimento de duas ações: (1) o cuidado e a oferta de alimentação adequada para crianças com seletividade alimentar estudantes na rede pública de ensino; (2) a regulamentação do ambiente escolar e criação do Selo Escola Saudável.

Para a oferta de alimentação adequada para crianças portadoras de seletividade alimentar na rede municipal de ensino, com o objetivo de garantir o suporte nutricional devido, a Gerência de Alimentação e Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação do Paulista iniciou a implementação de um projeto que segue as seguintes etapas: mapeamento dos alunos, sensibilização para a aceitação de novos alimentos e

oferta de suplementação alimentar, sob a responsabilidade da nutricionista do quadro técnico.

No mapeamento, os nutricionistas responsáveis pelas escolas realizam a identificação de alunos com essa necessidade, contando também com o apoio de informações prestadas pela equipe do Atendimento Educacional Especializado (AEE). E, no caso das creches, segue o suporte de informações dado pela nutricionista da empresa terceirizada responsável pela alimentação escolar, sendo, em todos os casos, solicitada a entrega de laudo médico, comprovando a condição do estudante.

A partir desse momento, iniciam-se os atendimentos de suporte técnico realizados pelo nutricionista escolar, com foco na aceitação de novos alimentos e preparações que passarão a compor as refeições oferecidas na escola. Além disso, quando necessário, é promovida a aquisição de fórmulas infantis. A ação inaugural ocorreu no primeiro semestre letivo de 2025, na Escola Coronel José Joaquim de Lima e Silva, com o objetivo de sensibilizar e orientar os professores, a gestão escolar, as colaboradoras da unidade de ensino e os responsáveis dos alunos portadores de seletividade



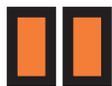
A reunião com as nutricionistas foi essencial para que elas nos conhecessem e conhecessem melhor nossos filhos, as dificuldades e limitações em relação a alimentação e poder, juntos, conseguir fazer a evolução deles.”

Mãe de aluna



Articulação política para regulamentação do ambiente alimentar escolar

Vereador César Júnior (PCdoB), sua assessoria e representante do GEPPAAS discutem a minuta do projeto de lei que cria o Selo Escola Saudável em Paulista-PE.



É muito importante para Paulista ser a primeira cidade do Brasil aprovar o projeto de lei para regulamentação do ambiente escolar, com o apoio do MDS. (...) Fiquei muito feliz porque conseguimos esta aprovação para a nossa cidade e que seja exemplo para outras cidades no Brasil.”

Vereador

alimentar, em diálogo com a gerente do setor, a nutricionista responsável técnica e o quadro técnico.

Na oportunidade, foram abordados: orientações sobre o cardápio escolar (permissões e proibições no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE), cardápios para as necessidades especiais e a importância da nutrição na seletividade alimentar, com apresentação de algumas fórmulas infantis que serão utilizadas na rotina da criança. Além disso, ouve a escuta da mãe, professores e gestão escolar sobre o dia a dia com o aluno e aplicação, pela nutricionista, de um questionário com a mãe do aluno com informações sobre a alimentação do discente e experiência com ofertas de novos alimentos. A proposta é que este formato de ação seja realizado conforme as necessidades dos alunos de cada escola.

O desenvolvimento dessa iniciativa é fundamental para a garantia da alimentação adequada desse grupo com atenção específica para a seletividade alimentar. No entanto, um dos principais desafios é a necessidade de promover mudanças de comportamento e lidar com a resistência à mudança, dentro e fora da escola. Porém, a disponibilidade e dedicação dos profissionais envolvidos e a receptividade dos familiares permitem os avanços cotidianos.

Todavia, o investimento na sensibilização de profissionais, pais ou responsáveis, e da própria criança para o consumo de novos alimentos saudáveis, nos diferentes espaços, é atravessado pela oferta precoce de alimentos ultraprocessados. Diante disso, é essencial proteger o ambiente escolar da alta disponibilidades de alimentos não saudáveis e de viabilizar a regulamentação do ambiente escolar, de escolas públicas e privadas. Foi neste ponto que o município de Paulista foi pioneiro, dentre os municípios que receberam o apoio do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome com a atuação

em advocacy do Grupo de Estudos, Pesquisas e Práticas em Ambiente Alimentar Escolar (GEPPAAS) para a implementação do Decreto Nacional n.11.821/2023 no município.

Inicialmente, houve uma conversa de sensibilização junto ao vereador César Júnior Marques de Lira, do Partido Comunista do Brasil (PCdoB), em que foram apresentadas as diretrizes do decreto, ressaltando a importância da regulamentação municipal voltada à proteção do ambiente alimentar escolar, tanto em escolas públicas quanto privadas. Diante do interesse do vereador, foi elaborado um projeto de lei adaptado à realidade local.

Uma das adaptações do Projeto de Lei aprovado pela Câmara Municipal de Paulista (PL 160/2025) foi a proposta de criação do selo anual e renovável denominado “Esta Escola Tem Alimentação Saudável”, que será concedido às instituições de ensino que celebrarem termo de compromisso com o município. A concessão do selo ocorrerá após análise do projeto de rotina alimentar apresentado pelas escolas nos termos da legislação, e posterior visita técnica realizada pelas Secretarias Municipais de Educação e de Saúde.

Paralelamente, foi realizada ampla mobilização de conselhos e entidades da sociedade civil e governamentais ligadas à alimentação escolar e à saúde, bem como reuniões formativas sobre o Decreto com os vereadores da Câmara Municipal e uma oficina inaugural sobre o tema com as seguintes organizações e entidades: Conselho de Alimentação Escolar de Paulista (CAE); Conselho Estadual de Alimentação Escolar (CAE Estadual); Conselho Estadual de Saúde (CESPE); Secretarias Municipais de Saúde, Educação e Desenvolvimento Social e Políticas Sociais; Comissão Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEAPA); Conselho Regional de Nutricionistas da 6a Região (CRN6); Sindicato

dos Professores de Paulista (SIMPROP); Associação dos Educadores das Escolas Comunitárias de Pernambuco (AEEC); Gerências de Nutrição das Secretarias Municipais de Educação e Saúde; Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Políticas Públicas; e Representante do Instituto Comida do Amanhã (apoio técnico da Estratégia Alimenta Cidades).

Sobre a Cidade

Paulista possui 342.167 habitantes e um PIB per capita de R\$ 16.596,43, ocupando a 3.532ª posição no ranking nacional. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan) classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional médio, refletindo desafios na segurança alimentar. O Cadastro Único registra 110.558 pessoas em situação de pobreza (32,3% da população), 11,5% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam baixa estatura para a idade e 21,3% com excesso de peso, indicando um quadro preocupante de insegurança nutricional.

O município aderiu ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) em 2025 e está ativando a CAISAN e o COMSEA, instâncias fundamentais para a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. O passo seguinte é elaborar o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), de forma intersetorial e dialogada com a Sociedade Civil.

Com uma estrutura de 03 mercados municipais, 03 feiras convencionais, 01 cozinha comunitária e 06 cozinhas solidárias, a cidade conta também com o suporte

legal de incentivo à Agricultura Urbana e Periurbana, que é a Lei nº 5014/2021 que estabelece a Política Municipal de Apoio à Agricultura Urbana e Periurbana, um enorme potencial a ser utilizado pela gestão, o poder legislativo e a sociedade como um todo, em prol da promoção de um sistema alimentar mais sustentável no município e da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável para a população.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/paulista/panorama>

<http://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php>

Petrolina (PE)

Quem planta também se aposenta

A Construção de um marco legal para agricultores urbanos e periurbanos de Petrolina (PE)

Coautores:

Adeilma Rúbia Silva Medeiros

(Secretária Executiva de Gestão e Segurança Alimentar e Nutricional)

Ionara Gonçalves Barboza

(Nutricionista da Secretaria de Assistência Social e Combate à Fome)

Isália Alves Damasceno (Presidente do SINTRAF)

Nayara Rafaelle Corrêa Silva (Analista de políticas públicas - ICdA)



União que vira ponte para garantia de direitos

O trabalho coletivo do SINTRAF Petrolina tem possibilitado o acesso de agricultores urbanos e periurbanos a aposentadoria e outros benefícios sociais.

Petrolina, uma das cidades que se destaca nacionalmente por suas políticas públicas voltadas à agricultura familiar, mais uma vez inova ao garantir direitos historicamente negados aos agricultores urbanos e periurbanos. A cidade foi a primeira do Brasil a reconhecer formalmente esse grupo como apto a acessar benefícios previdenciários, como a aposentadoria rural, por meio de um processo estruturado, conduzido com excelência pelo Sindicato da Agricultura Familiar (SINTRAF) de Petrolina.

Essa ação beneficia diretamente mulheres e homens que se dedicam diariamente à agricultura familiar, transformando pequenos espaços urbanos em locais de produção saudável, sustentável e geradora de renda. Além de contribuírem significativamente para a segurança alimentar e nutricional de suas famílias e comunidades, esses agricultores agora conquistam também o direito à proteção social, como aposentadoria por idade, salário-maternidade e auxílio-doença.

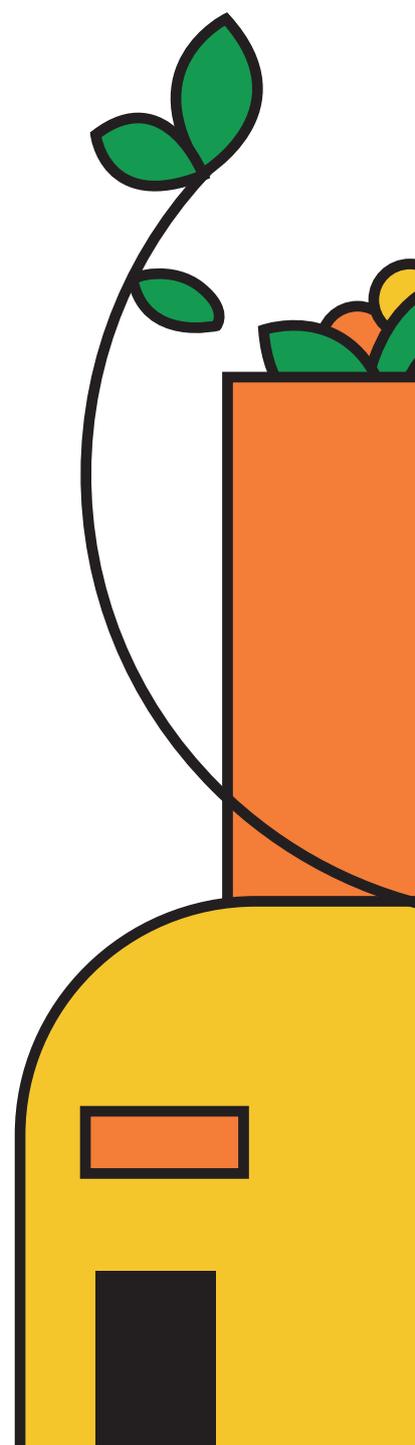
Em Petrolina, muitas famílias encontraram nas hortas comunitárias uma forma digna e sustentável de viver e trabalhar. Agricultoras e agricultores cultivam hortaliças, frutas e ervas medicinais de forma coletiva, fornecendo alimentos frescos para feiras e mercados locais. Apesar dessa atuação

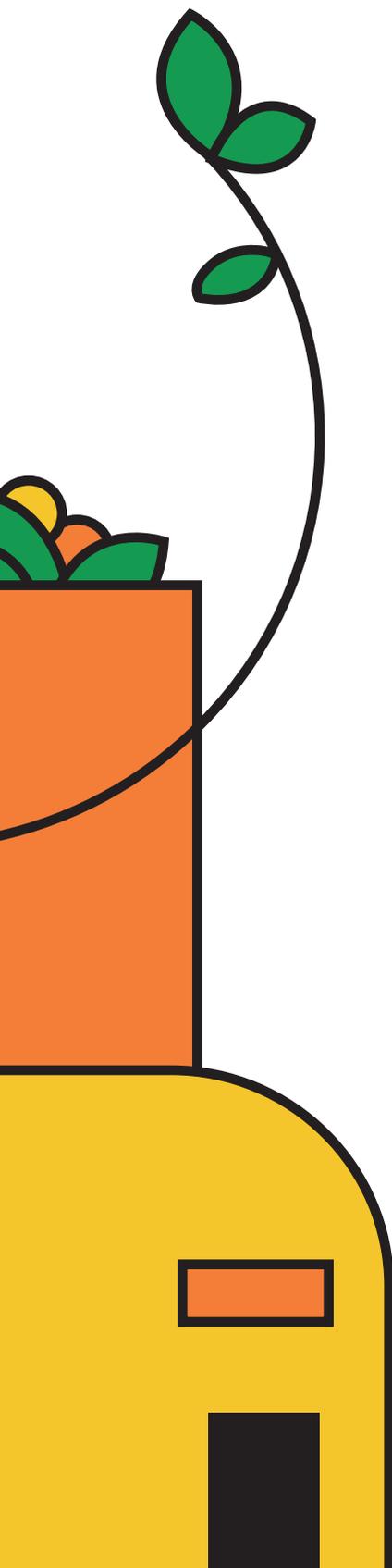
consolidada, muitos não eram reconhecidos formalmente como trabalhadores rurais e, por isso, estavam fora do sistema previdenciário. A ausência de reconhecimento era agravada pelo desconhecimento dos próprios agricultores sobre sua condição de segurados especiais.

Diante disso, o SINTRAF de Petrolina liderou um movimento decisivo: formalizar os agricultores urbanos e periurbanos como legítimos sujeitos de direitos previdenciários. Nesse contexto, iniciou-se um processo pioneiro que hoje serve de modelo para o país, garantindo que quem trabalha na agricultura familiar possa se aposentar com dignidade.

O processo de aposentadoria para esses agricultores segue uma metodologia humanizada desenvolvida e executada pelo SINTRAF. Tudo começa com a identificação e acolhimento dos trabalhadores. O sindicato realiza visitas às comunidades que mantêm hortas comunitárias e identifica quem realmente exerce atividades produtivas, seja em quintais, terrenos coletivos ou espaços institucionais. Esse contato inicial é essencial para orientar a agricultora ou o agricultor a formalizar sua condição de trabalhador urbano ou periurbano.

Em seguida, inicia-se a organização do dossiê documental, peça-chave para o processo junto ao INSS. Esse dossiê reúne provas





sólidas e irrefutáveis da atividade agrícola desempenhada. Entre os documentos estão notas fiscais de compra de insumos e de venda de produtos oriundos da horta, registros de participação em feiras e eventos agrícolas, declarações de associações, cooperativas ou da Secretaria de Desenvolvimento Rural, comprovantes fotográficos e, especialmente, o Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), principal documento de comprovação atualmente aceito.

A partir da organização do dossiê documental, o SINTRAF de Petrolina realiza a entrada do pedido de benefício diretamente no sindicato, graças a um convênio firmado com o INSS. Esse atendimento ocorre em um ambiente acolhedor, com suporte integral para as etapas do processo: desde a orientação sobre os documentos exigidos, passando pela emissão do Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), até o agendamento de perícias e o acompanhamento do trâmite administrativo. Em casos de exigências complementares, a equipe do sindicato atua prontamente com respostas técnicas e jurídicas, assegurando que os pedidos sejam analisados com celeridade e justiça.

Até o momento, esse trabalho resultou na concessão de 8 aposentadorias rurais, 3 salários-maternidade e 3 auxílios-doença, evidenciando a efetividade do modelo construído em Petrolina. As primeiras aposentadorias foram concedidas a produtores do bairro João de Deus, uma das comunidades mais populosas da cidade. As vitórias representam mais do que benefícios financeiros: significam o reconhecimento de uma vida dedicada à produção de alimentos, à sustentabilidade e ao bem comum.

O CAF, que substitui a antiga Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP), é peça-chave nesse processo. Emitido com apoio técnico do próprio SINTRAF, ele comprova a vinculação do agricultor à agricultura familiar e representa o principal documento de validação para acesso aos direitos previdenci-

ários. A emissão cuidadosa e criteriosa do CAF tem sido fundamental para garantir a segurança jurídica e o reconhecimento formal desses trabalhadores e trabalhadoras como segurados especiais.

Esse conjunto de ações coordenadas reflete o compromisso do SINTRAF com uma abordagem humanizada e transformadora. A assistência prestada vai além da burocracia: representa um instrumento concreto de justiça social, inclusão e valorização de um segmento da população historicamente invisibilizado, que agora tem seus direitos formalmente reconhecidos e assegurados.

A experiência de Petrolina inspira outros municípios brasileiros e mostra que é possível incluir agricultores urbanos e periurbanos nas políticas previdenciárias. Essa ação reforça o papel estratégico da agricultura urbana e periurbana na segurança alimentar e nutricional, no fortalecimento da economia local e na construção de cidades mais inclusivas e sustentáveis.

Em julho de 2024, essa trajetória culminou na promulgação da Lei nº 14.935, que formaliza e normatiza o reconhecimento dos agricultores familiares em contextos urbanos e periurbanos. Embora o reconhecimento oficial tenha chegado tardiamente, essa luta já era pauta histórica do SINTRAF Petrolina. A nova lei representa uma reparação histórica e amplia a segurança jurídica e social desses trabalhadores.

O processo de aposentadoria dos agricultores urbanos e periurbanos em Petrolina é um exemplo claro de como a organização social, aliada a políticas públicas bem aplicadas, pode transformar realidades. Quem antes era visto apenas como ajudante ou trabalhador informal de quintal, agora é reconhecido como agricultor familiar urbano, com plenos direitos previdenciários. Petrolina continua na vanguarda, provando que é possível cuidar de quem cuida da terra, mesmo dentro das cidades.

Sobre a Cidade

Petrolina é uma cidade situada no coração do Semiárido nordestino, às margens do rio São Francisco, no estado de Pernambuco. Com população estimada em mais de 350 mil habitantes, é atualmente a terceira cidade mais populosa do estado e uma das que mais crescem em influência econômica, social e institucional na região Nordeste.

Seu território é marcado por contrastes que foram transformados em oportunidades por meio de planejamento, investimento público e participação social. A presença do Rio São Francisco, combinada com sistemas modernos de irrigação, tornou Petrolina um símbolo nacional e internacional de desenvolvimento agrícola sustentável. A cidade integra o Vale do São Francisco, maior polo de fruticultura irrigada do Brasil, sendo referência na produção e exportação de frutas como uvas, mangas, goiabas e melões, com acesso a mercados da Europa, Estados Unidos e Oriente Médio.

Contudo, a força de Petrolina não está apenas nos grandes perímetros irrigados. A cidade tem apostado de forma consistente em políticas públicas inclusivas, voltadas ao fortalecimento da agricultura familiar, da agroecologia e da segurança alimentar e nutricional. As áreas urbanas e periurbanas do município vêm sendo reconhecidas como espaços legítimos de produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, com forte participação de mulheres, juventudes e populações em situação de vulnerabilidade.

Em termos de infraestrutura, Petrolina é estratégica: abriga o Aeroporto Internacional Senador Nilo Coelho, com a maior pista de pouso e decolagem do Nordeste, essencial para o escoamento da produção agrícola de alto valor agregado e para o fortalecimento do turismo de negócios e cultural. A cidade também conta com centros de pesquisa, universidades públicas e privadas, cooperativas e redes de apoio técnico e institucional que fortalecem seu papel como território de inovação e experimentação em políticas públicas.

No campo cultural, destaca-se como um centro vivo de manifestações artísticas e culturais do Sertão do São Francisco. Eventos como o festival Aldeia do Velho Chico, promovido pelo Sesc, mobilizam a cidade com música, teatro, literatura e artes visuais, reforçando os laços identitários da população com sua história, sua produção e seus territórios.

Petrolina é, portanto, muito mais que uma referência em fruticultura. É uma cidade que articula inovação com tradição, economia com direitos, desenvolvimento com justiça social. Seu protagonismo na formulação e execução de políticas públicas voltadas à agricultura urbana e periurbana como a recente formalização previdenciária de agricultores familiares nesses territórios reforça seu compromisso com a inclusão social, o reconhecimento do trabalho invisibilizado e a construção de cidades mais justas, saudáveis e sustentáveis.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/petrolina/panorama>

Recife (PE)

CRESAN Recife:

Articulação de Políticas Públicas e Promoção do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada

Coautores:

Márcia Ribeiro

(Secretária Executiva de Segurança Alimentar e Políticas sobre Drogas do Recife)

Natália Outtes

(Gerente Geral de Segurança Alimentar e Nutricional do Recife)

Revisão:

Ana Beatriz Macêdo Venâncio dos Santos (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



A implementação do Centro de Referência de Segurança Alimentar e Nutricional (CRESAN), em Recife-PE, representa um avanço expressivo na consolidação da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no município, sendo pioneiro no estado e o terceiro do Nordeste. Iniciado no contexto da estratégia “Recife Sem Fome”, o CRESAN integra uma rede de ações, como a reestruturação da CAISAN/Recife, a requalificação do Banco de Alimentos e da Cozinha Comunitária de Gurupé, a gestão de restaurantes populares e de unidades de alimentação em acolhimento institucional, além do fortalecimento das iniciativas de Educação Alimentar e Nutricional.

Desde sua inauguração em março de 2024, inicialmente como Cozinha Escola, o CRESAN ampliou sua atuação para coordenar equipamentos e programas de SAN, garantindo produção diária de refeições para a rede socioassistencial,

inclusive em demandas emergenciais. O centro funciona como ambiente de vivência cidadã e participação social, promovendo o Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA), incentivo a hábitos alimentares saudáveis, conscientização socioambiental e atendimento a grupos vulneráveis – como crianças até 12 meses em situação de insegurança alimentar cujas mães não podem amamentar.

O atendimento ao público ocorre de segunda a sexta-feira, das 08h às 17h, e a produção de refeições atende equipamentos como Centros POP e abrigos institucionais diariamente. O CRESAN é sede da Gerência Geral de Segurança Alimentar e Nutricional (GGSAN), contando com equipe multiprofissional dedicada ao acompanhamento social dos usuários atendidos pela rede de SAN, controle de qualidade, capacitações, educação alimentar e elaboração de cardápios para



CRESAN Recife: referência em Segurança Alimentar e Nutricional

Primeiro equipamento do tipo em Pernambuco, o Centro de Referência integra a rede municipal de SAN e coordena ações como produção de refeições, capacitação, acompanhamento social e educação alimentar.

O CRESAN é um importante equipamento de promoção do DHAA. É um equipamento vivo que serve tanto de suporte ao poder público para estudos e capacitações, como também para atendimento ao público desde crianças de 0 a 12 meses, como adultos e familiares. tem uma perspectiva de atendimento integral, quando temos atendimento multiprofissional (nutricionista, assistente social) que vão dão todo o suporte para aquela família e orientação para que acessem os serviços da Rede de SAN e da Rede Socioassistencial. (...). Hoje todo o recurso é do poder municipal e o desafio é o custo deste equipamento e o financiamento para que a gente consiga operacionalizar ele da melhor forma possível.”

Gerente Geral de Segurança Alimentar e Nutricional do Recife

13 casas de acolhimento, totalizando mais de 1,5 milhão de refeições servidas entre 2023 e 2024.

Destaca-se, ainda, o programa Recife Nutre, incorporado em 2024, que atende cerca de 200 crianças por mês com foco em segurança alimentar na primeira infância, somando mais de 2.261 atendimentos e 20.232 fórmulas lácteas distribuídas até 2025. Além da oferta alimentar, o CRESAN é fundamental no acompanhamento social dos beneficiários, realizando mais de 100 atendimentos sociais e promovendo mais de 110 atividades educativas nos equipamentos de SAN no mesmo período. Assim, o CRESAN/Recife consolida-se como instrumento estratégico na execução de políticas públicas de SAN, articulando ações intersetoriais e promovendo efetivamente a garantia do DHANA para a população em situação de vulnerabilidade do Recife.

Referências:

Relatório interno da UNIDSAN cedido pela Gerente geral de SAN:

Notícia da inauguração do CRESAN/Recife: Prefeitura do Recife inaugura 1º Centro de Referência de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado | Prefeitura do Recife



Força coletiva que se transforma em alimento

No CRESAN Recife, a equipe multiprofissional garante a produção diária de refeições para abrigos, Centros POP e casas de acolhimento, somando mais de 1,5 milhão de pratos servidos entre 2023 e 2024.



Sobre a Cidade

Recife apresenta uma população de 1.488.920 habitantes, conforme o Censo 2022, sendo a capital pernambucana a mais populosa do estado e a nona do Brasil. O município possui um PIB per capita de R\$33.094,37, valor mais elevado do Nordeste, refletindo sua relevância econômica regional. Apesar disso, enfrenta desafios sociais significativos: cerca de 321.738 pessoas vivem em situação de pobreza (21,6% da população), evidenciando um nível de pobreza considerado médio, com cenários preocupantes de insegurança nutricional — 30,4% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do Programa Bolsa Família apresentam excesso de peso e 14,7% baixa estatura para a idade.

No campo da segurança alimentar e nutricional, Recife demonstra compromisso ao aderir ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), com a estruturação e fortalecimento de instâncias como a Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA).

O município está em fase de elaboração final do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, previsto para publicação no início do segundo semestre de 2025. A rede de Segurança Alimentar conta, além do CRESAN, com dois restaurantes populares, um banco de alimentos — ampliado em 2025 para aumentar a capacidade de atendimento —, uma cozinha comunitária e 17 cozinhas solidárias habilitadas pelo MDS.

As ações em Agricultura Urbana e Periurbana também se destacam, a exemplo das hortas escolares, do Sistema Agroflorestal Urbano e Compostagem (SAFUC) e de hortas terapêuticas em Centros de Atenção Psicossocial, bem como iniciativas de formação e promoção da agroecologia na região metropolitana. Esse contexto reforça a importância de políticas públicas intersetoriais e inovadoras para o enfrentamento das desigualdades e para a promoção do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada na capital pernambucana.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pe/recife/panorama>

Salvador (BA)

Cidadania e direito à alimentação

Restaurantes Vida Nova

Autores:

Karine Santos de Assis

Salvador, capital da Bahia, é uma cidade marcada pela diversidade cultural, riqueza histórica e energia vibrante. No entanto, por trás dessa vitalidade, mesmo com as inúmeras iniciativas e avanços no campo das políticas públicas sociais realizados pela gestão municipal, a cidade ainda enfrenta desafios profundos em seus indicadores sociais e econômicos. Com uma população estimada em cerca de 2,57 milhões de habitantes, uma parcela significativa ainda vive em condições de vulnerabilidade: aproximadamente 11,15% dos moradores sobrevivem com menos de US\$ 1,90 por dia, sendo classificados em situação de pobreza extrema, conforme os critérios do Banco Mundial. Problemas como o desemprego, a desnutrição infantil e a desigualdade de renda continuam a impactar diretamente o cotidiano de milhares de famílias soteropolitanas.

Diante desse cenário, a segurança alimentar e nutricional se tornou uma prioridade urgente. É essencial garantir que todas as pessoas, especialmente as mais vulneráveis, tenham acesso regular a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente. A luta contra a desnutrição infantil é um dos focos principais, mas também é fundamental investir em educação nutricional para ajudar a construir hábitos mais saudáveis e sustentáveis.

Pensando nisso, a Prefeitura de Salvador decidiu agir. Criou, através da Secretaria Municipal de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esporte e Lazer (SEMPRE), o programa “Restaurante Popular Vida Nova”, que se tornou uma política pública fundamental para assegurar o direito à alimentação adequada e saudável, como previsto na nossa Constituição. Até 2024, Salvador contava com apenas duas unidades de restaurantes populares, que juntas, ofertavam diariamente cerca de 1.100 refeições.

Nesse contexto, o ano de 2024 foi um ano marcante: com o lançamento do Plano Vida Nova, foram inaugurados mais



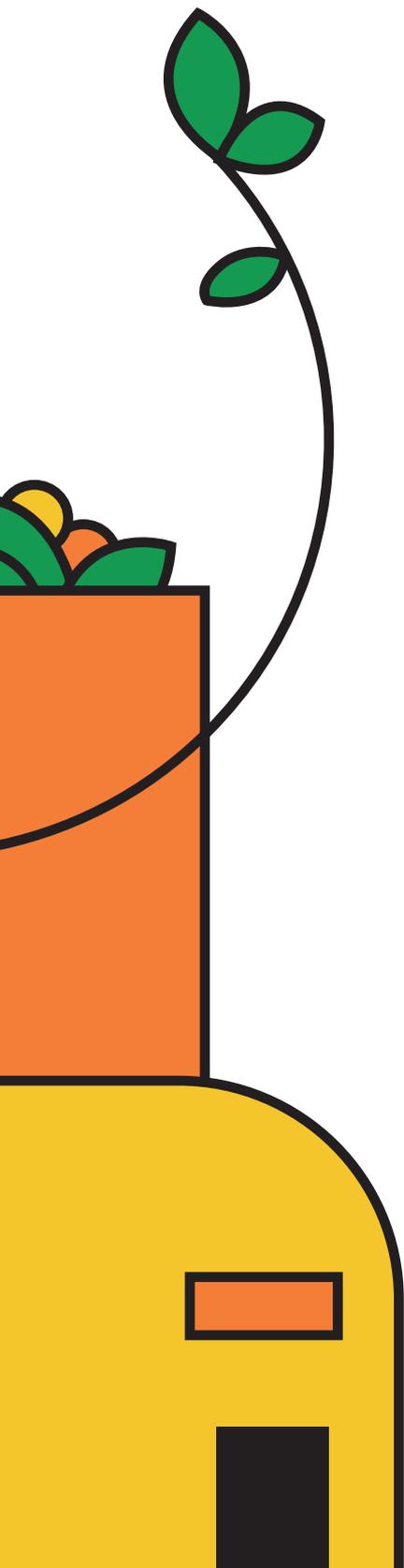
oito restaurantes, ampliando significativamente a capacidade de atendimento. Com isso, Salvador passou a totalizar 10 unidades em funcionamento e ofertando, juntas, 4.400 refeições todos os dias.

Hoje, o programa não apenas alimenta quem mais precisa, mas também acolhe, educa e promove cidadania. Os Restaurantes Populares Vida Nova são espaços onde as pessoas encontram refeições saudáveis e gratuitas, além de ações de educação alimentar e nutricional desenvolvidas com o objetivo de transformar hábitos e valorizar a saúde da população.

Essas ações são conduzidas pela equipe técnica de nutricionistas da Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN) da SEMPRE, em parceria com a Universidade Federal da Bahia (UFBA), por meio do estágio curricular supervisionado do curso de Nutrição. Os estagiários, orientados por profissionais qualificados, promovem atividades educativas que incluem: oficinas temáticas sobre alimentação saudável; palestras e rodas de conversa com foco na prevenção de doenças crônicas, como diabetes, hipertensão e obesidade; distribuição de materiais informativos e ações interativas como quiz nutricional e jogos educativos.

Cidadania servida à mesa

Os Restaurantes Vida Nova são espaços coletivos que unem alimentação saudável, convivência e inclusão social.



Além disso, os restaurantes contam com o apoio das equipes dos postos de saúde localizados nas imediações, fortalecendo a articulação entre segurança alimentar e atenção básica à saúde. Essa integração multiprofissional permite uma abordagem mais completa e humanizada, promovendo não apenas o acesso à alimentação, mas também à informação, ao cuidado e à autonomia.

Mais do que servir comida, os Restaurantes Populares Vida Nova transmitem dignidade, acolhimento e compromisso com o bem-estar social.

Um aspecto fundamental deste trabalho é que os usuários dos Restaurantes Populares Vida Nova não permanecem apenas no atendimento emergencial. Eles são estimulados a buscar autonomia por meio de cursos de capacitação profissional que ampliam suas possibilidades de geração de renda, inserção no mercado de trabalho e inclusão social. Esses cursos são oferecidos em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) e abrangem diversas áreas de atuação. Em média, são disponibilizadas 20 vagas por turma, com aulas realizadas nos turnos matutino e vespertino, facilitando a participação de públicos variados.

Entre os cursos ofertados, destacam-se: ajudante de cozinha, comida baiana, comida de boteco, panificação, doces e tortas, corte e costura, design de sobremesas e ajudante de cabeleireiro. Os cursos com temática voltada à alimentação são realizados diretamente na cozinha experimental do restaurante, um espaço estruturado para o aprendizado prático e seguro, proporcionando aos participantes uma vivência próxima à realidade profissional do setor gastronômico.

Durante o período de formação, os participantes recebem auxílio transporte, almoço no restaurante e um kit de conclusão com itens relacionados ao curso, como batedeira, utensílios de cozinha ou máquina de costura, conforme a área escolhida. Além disso, o Serviço Municipal de Inter-

mediação de Mão de Obra (SIMM) atua nos próprios restaurantes, promovendo atendimentos e ações de encaminhamento para vagas de emprego. Dessa forma, os Restaurantes Populares Vida Nova se consolidam como espaços que não apenas garantem o direito à alimentação, mas também oferecem oportunidades concretas de transformação social por meio da educação, da qualificação e do trabalho.

A gestão de todo esse trabalho é realizada pela COSAN, que atua com uma equipe comprometida formada por nutricionistas, pessoal administrativo e profissionais de apoio. Cada unidade funciona como um organismo vivo, garantindo que desde o preparo até a distribuição, tudo seja feito com qualidade, respeito e eficiência. Essa proposta integrada é uma inovação no enfrentamento dos desafios alimentares da cidade. O modelo combina dignidade, respeito à cultura alimentar local e sustentabilidade. Os cardápios valorizam ingredientes da nossa terra, respeitam os hábitos da população e ajudam a criar vínculos mais fortes com a comunidade.

Os resultados compreendem mais de 1,1 milhão de refeições servidas por ano, beneficiando especialmente pessoas em situação de rua, idosos, mulheres e trabalhadores informais, nesse sentido, o programa contribui de forma concreta para diminuir desigualdades sociais e fortalecer o acesso igualitário aos direitos, em sintonia com importantes compromissos globais, como os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS 2, 5 e 10).

Além disso, o programa também promove práticas mais sustentáveis por meio do planejamento para evitar o desperdício, reaproveitamento de alimentos e estímulo a hábitos saudáveis entre os frequentadores, fazendo com que, Salvador se conecte a iniciativas internacionais, como o Pacto de Política Alimentar Urbana de Milão, mostrando que nossos Restaurantes Populares são uma referência de política pública integrada e com potencial de inspirar outras cidades.

Por trás dessa realização, há uma grande articulação entre diferentes setores e níveis de governo. A Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN), vinculada à Secretaria Municipal de Promoção Social, Combate à Pobreza, Esporte e Lazer (SEMPRE), lidera a gestão, com apoio de outras secretarias importantes como Gestão, Governo, Ordem Pública e Casa Civil. Além disso, parcerias com universidades, SESC, SENAC e lideranças comunitárias garantem formação profissional, educação alimentar e nutricional e apoio psicossocial, ampliando ainda mais o alcance e a força do programa.

Além disso, estão sendo construídos marcos legais sólidos, com apoio dos conselhos municipais — especialmente o CONSEA —, para assegurar que o programa seja reconhecido como política pública de Estado, com continuidade garantida por instrumentos legais. Também está em

curso o processo de adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), o que permitirá ao município acessar recursos federais destinados à segurança alimentar, ampliando a capacidade de financiamento do programa.

Outro ponto importante é a necessidade de se ampliar a participação da sociedade. Fortalecer os conselhos comunitários e envolver cada vez mais a população como um passo fundamental para tornar essa política ainda mais eficaz, inclusiva e sustentável.

Por fim, os Restaurantes Populares Vida Nova não são apenas lugares onde se mata a fome, mas espaços que promovem cidadania, dignidade, acolhimento e esperança. Eles mostram que é possível construir uma Salvador mais justa, acolhedora e comprometida com o bem-estar de todas as pessoas. Uma cidade que olha para quem mais precisa e age, com responsabilidade, solidariedade e visão de futuro.

Sobre a Cidade

Salvador conta com uma população de 2.417.678 habitantes, Salvador reafirma sua posição como a cidade mais populosa do Nordeste brasileiro, mantendo o título que consolida seu lugar como epicentro cultural e econômico da região. Essa multiplicação que dá vida à capital baiana concentra-se em um território de 692 km², criando uma densidade demográfica de 3.486 hab/km² que explica a energia palpável que emana de suas ruas, praças e praias - uma vibração única que transforma dados demográficos em pura emoção.

Economicamente, o coração de Salvador bate forte no setor de serviços, com o comércio, o turismo e a movimentação portuária sendo seus pilares fundamentais. Seu PIB per capita foi de R\$ 21.706,06 em 2021, refletindo uma economia robusta que, mesmo tendo caído para a 14ª posi-

ção no ranking nacional, mantém com orgulho o posto de segunda maior economia do Nordeste, atrás apenas de Fortaleza.

Este desenvolvimento econômico vai de mãos dadas com avanços sociais notáveis. Salvador ostenta com mérito o título de capital mais bem saneada do Nordeste, com 99,56% de sua população tendo acesso à água potável e impressionantes 95,95% contando com coleta e tratamento de esgoto. Na educação, o futuro é promissor, com uma taxa de escolarização de 97,47% para crianças de 6 a 14 anos. Todos esses fatores contribuem para um Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0.759, classificado como alto, e que tende a subir ainda mais, pintando um horizonte de progresso e qualidade de vida para todos os soteropolitanos.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/salvador/panorama>

São Luís (MA)

Feirinha Solidária

**Da Redução do Desperdício à
Construção de Solidariedade
e Segurança Alimentar e
Nutricional**

Coautores:

Pollyana Arraz (Técnica responsável pela Feirinha Solidária- SEMAPA)

Aurea Maria Barbosa de Sousa (Técnica da SEMAPA)

Nayara Rafaelle Corrêa Silva (Analista de políticas públicas - ICdA)



A Feirinha Solidária, criada em 2021 pela Secretaria Municipal de Abastecimento, Pesca e Agricultura (SEMAPA) de São Luís (MA), surgiu como resposta aos desafios sociais e ambientais enfrentados por feirantes e populações em situação de vulnerabilidade. A iniciativa nasceu em um contexto urbano marcado por fortes desigualdades socioeconômicas, a partir de uma demanda identificada no território e da experiência prática da técnica da SEMAPA, Pollyana Arraz. Inspirada nas ações voluntárias conhecidas como “sopões solidários”, que já demonstravam viabilidade e impacto social, a proposta evoluiu para uma política estruturada de segurança alimentar, articulando feirantes, poder público e rede socioassistencial.

O projeto foi organizado em três eixos principais: sensibilização dos feirantes para o valor social de sua atividade; colaboração com a sustentabilidade, combatendo o desperdício; e promoção de doações solidárias por meio do reaproveitamento de alimentos. Para ampliar o alcance da ação, a Feirinha conta com a parceria da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), de instituições da rede socioassistencial e de outras secretarias municipais, como a de

Obras e Serviços Públicos (SEMOSP). Além disso, em parceria com a Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SEMSA), são oferecidas capacitações para os feirantes em temas como higiene, manipulação e segurança dos alimentos.

O funcionamento da Feirinha Solidária se dá em três frentes de doação complementares. A primeira ocorre ao fim das feiras de bairro, quando os alimentos que não foram vendidos são separados e destinados a instituições cadastradas, evitando perdas e desperdícios. A segunda envolve os clientes das feiras e mercados, convidados a contribuir com doações durante suas compras. Já a terceira frente é composta por doações de mercados selecionados da capital, também destinadas às entidades sociais. Dessa forma, a iniciativa integra duas fontes principais: os excedentes dos feirantes e as contribuições voluntárias dos consumidores, garantindo um fluxo contínuo e organizado de alimentos para a rede socioassistencial.

Mais do que promover a doação de alimentos, a Feirinha Solidária constrói vínculos diretos entre feirantes, instituições e sociedade civil. No próprio espaço das feiras, entidades sociais realizam ações voltadas

Feirinha Solidária: Economia que alimenta e transforma

A venda de alimentos frescos convive com doações solidárias, mostrando como as feiras podem ser espaços de cooperação e cuidado coletivo.

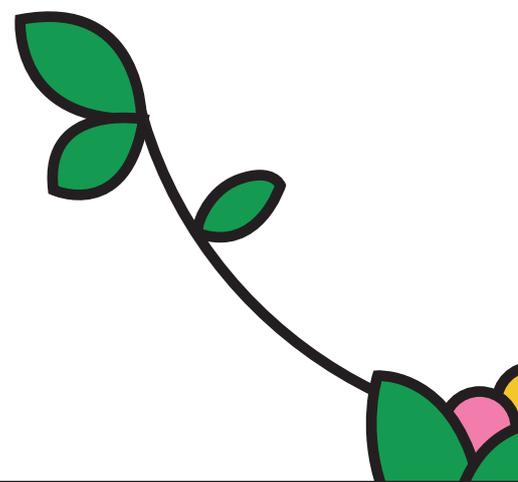
para os trabalhadores, como a oferta de lanches, a participação em eventos institucionais, a comemoração do Dia do Feirante e o Natal Solidário. Esse modelo de atuação intersectorial conecta assistência social, educação alimentar e políticas públicas em um circuito urbano inovador, oferecendo soluções concretas para a segurança alimentar e nutricional.

Colheita de solidariedade: circuitos de partilha em movimento Na Feirinha Solidária, excedentes das feiras de São Luís (MA) se transformam em doações organizadas, reforçando a segurança alimentar e o compromisso coletivo contra o desperdício.

Os resultados alcançados são expressivos: houve maior adesão dos feirantes, que passaram a valorizar o papel social de sua atividade; maior engajamento dos clientes nas doações; aumento do volume de alimentos destinados às entidades sociais; e fortalecimento da identidade profissional e comunitária dos trabalhadores das feiras. Até o momento, já foram arrecadadas 80 mil toneladas de alimentos, beneficiando aproximadamente 1 milhão de pessoas, em parceria com 25 entidades cadastradas.

Apesar dos avanços, a execução do projeto enfrentou desafios como a superação da visão da doação como um ato pontual, a necessidade de promover educação alimentar contínua, a conscientização sobre o uso de embalagens adequadas e a construção de articulações horizontais entre os atores envolvidos, sem hierarquização de saberes. Entre as lições aprendidas, destacam-se a relevância da escuta ativa, da corresponsabilidade entre parceiros e da integração de ações formativas com iniciativas sociais, reafirmando que feiras e mercados municipais podem se consolidar como territórios vivos de política pública.

Assim, a Feirinha Solidária se consolidou como uma iniciativa inovadora que alia assistência social, formação e segurança alimentar em um mesmo espaço, promovendo impactos positivos tanto para os feirantes quanto para a população atendida. Como sugestão de melhoria, destaca-se a importância de fortalecer o monitoramento de resultados com indicadores claros de impacto social, ampliar as ações de educação alimentar e integrar a iniciativa às políticas de agricultura urbana e periurbana, o que pode ampliar ainda mais o alcance da experiência e consolidá-la como referência nacional no enfrentamento da fome.



Sobre a Cidade

São Luís possui 1.088.057 habitantes e um PIB per capita de R\$ 32.739,65, ocupando a 1923^a posição no ranking nacional. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan) classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional média, refletindo desafios na segurança alimentar. O Cadastro Único registra 300.687 pessoas em situação de pobreza (27,6% da população), e 17,3% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam excesso de peso, indicando um quadro preocupante de insegurança nutricional. Além da Feirinha Solidária, desenvolvida pela SEMAPA, a secretaria promove iniciativas como assistência técnica ao produtor rural, apoio à agricultura familiar, incentivo ao registro de agroindústrias no SIM, educação sanitária continuada, hortas pedagógicas, apoio a projetos de extensão, a Oficina do Agro e o Festival da Farinha.

Paralelamente, a Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) estão em processo de formalização com o objetivo de fortalecer a governança e assegurar a efetividade das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional no município.

Referências:

IBGE Cidades: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ma/sao-luis/panorama>

<https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>

Disponível em: aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php (Dados de Maio de 2024)



Teresina (PI)

Alimentação e Direito

**Mobilização Comunitária
contra a Fome na Experiência
da Cozinha Solidária Comida
na Mesa e no Ativismo
Alimentar**

Coautores:

Luciano Brasil (Coordenador da Casa Santa Dulce dos pobres)

Nayara Rafaelle Corrêa Silva (Analista de políticas públicas - ICdA)





Na zona rural de Teresina, marcada por vulnerabilidades e resistência, floresce uma iniciativa que transforma comida em cuidado e solidariedade em mobilização cidadã: é a Cozinha Solidária Santa Dulce, berço do projeto “Comida na Mesa”, uma ação que articula direito, afeto e ativismo alimentar.

A experiência nasceu da urgência. No final de 2021, ainda sob os efeitos da pandemia, a fome já não batia à porta, ela havia se instalado nas casas da comunidade, entre barracos improvisados, trabalhos informais e a ausência de políticas públicas estruturantes. Diante desse cenário, um grupo de voluntários ligado à Ordem dos Frades Missionários de Nossa Senhora Medianeira se reuniu para colocar algo mais que sopa no prato: colocaram dignidade.

No dia 5 de março de 2022, com ingredientes doados e corações inflamados de propósito, a primeira ação foi realizada na cozinha da casa de uma das voluntárias e atual coordenadora do projeto, Mauricéia Brito. Desde então, a Cozinha não parou mais. Hoje, serve diariamente cerca de 100 cafés da manhã e 250 almoços, além de uma sopa semanal às quartas-feiras. Além

das refeições prontas, chegam às famílias também cestas básicas, hortifrutis e carnes também são distribuídos, fruto de doações espontâneas de pessoas que compreendem a alimentação como um ato político e de solidariedade.

Mais do que oferecer refeições prontas, a Cozinha Solidária desenvolve um trabalho educativo contínuo com as famílias atendidas, promovendo autonomia e fortalecimento comunitário. As ações incluem oficinas práticas sobre aproveitamento integral dos alimentos, técnicas de higiene e manipulação segura, além de orientações para o cultivo de quintais produtivos, uma estratégia que estimula a produção de alimentos no próprio domicílio. Essas oficinas acontecem mensalmente e são registradas em relatórios internos, que subsidiam o acompanhamento das famílias beneficiadas. Esse acompanhamento inclui reuniões comunitárias para avaliação de resultados, identificando demandas emergentes e ajustando as ações conforme as necessidades locais.

Essas atividades não apenas qualificam o atendimento, mas também resgatam saberes tradicionais, fortalecem vínculos locais e ampliam a consciência sobre o direito

Cozinha de Afeto e Autonomia:

A cozinha se torna lugar de encontro entre voluntários e comunidade, fortalecendo laços e garantindo o direito à alimentação. Mais do que refeições, a iniciativa promove oficinas de aproveitamento integral dos alimentos, resgata saberes tradicionais e fortalece a autonomia das famílias em situação de vulnerabilidade.

à alimentação adequada como elemento estruturante da cidadania.

Implantar o projeto, no entanto, não foi tarefa simples. O desafio inicial foi estruturar uma rede sólida de apoio e voluntariado. Afinal, era preciso captar insumos, preparar e distribuir as refeições, além de garantir a manutenção de um espaço digno e limpo. Até 2025, todas as atividades da Cozinha funcionavam, temporariamente, na residência de uma das coordenadoras, revelando o grau de comprometimento da equipe e a ausência inicial de um espaço institucionalizado.

Os recursos que mantêm a iniciativa vêm de múltiplas fontes: empresários locais, doadores individuais, secretarias estaduais como a de Agricultura Familiar e a de Assistência Social do governo do Piauí, além de instituições parceiras como a Cáritas, o Instituto Nova Criatura e o Instituto Arte na Praça.

Cozinha Solidária Santa Dulce:

Comida de verdade,
para todos
De um espaço
improvisado a
referência comunitária,
a Cozinha Solidária
serve diariamente
refeições que nutrem
corpos e renovam
esperanças, garantindo
dignidade a centenas
de famílias no Piauí.



Um marco essencial para o fortalecimento da ação foi o reconhecimento da Casa Santa Dulce como entidade de utilidade pública estadual, o que permitiu acessar políticas de segurança alimentar como o Programa de Aquisição de Alimentos. Em 2024, outro passo decisivo: a formalização da parceria com o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS) no âmbito do programa nacional Cozinhas Solidárias.

A experiência tem gerado impactos visíveis e sensíveis. Hoje, quase 200 famílias têm a segurança de uma alimentação saudável e variada, e, com isso, conseguem deslocar parte dos recursos antes gastos com comida para melhorias em suas casas, como a construção de banheiros e outras reformas estruturais. Mas o alimento vai além do que se mastiga: a Cozinha é também espaço de convivência, onde as manhãs são preenchidas com conversa, fortalecimento de vínculos e esperança.

O voluntariado também cresceu, agora com atividades durante toda a semana, permitindo que mais moradores participem da construção cotidiana do projeto; e, ao fazê-lo, construam também a si mesmos e a sua comunidade, trazendo assim exemplos concretos de ação social visando garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada. Para ampliar o alcance das ações, a Cozinha tem investido em campanhas comunitárias de arrecadação, articulação e parcerias com Instituições de Ensino Superior (IES) para integrar a educação alimentar e nutricional às atividades pedagógicas.

O projeto Comida na Mesa é a expressão viva de um ativismo social que emerge do território e se enraíza nas urgências do dia-dia. Ao mobilizar a própria comunidade na busca por soluções diante da insegurança alimentar, a iniciativa reforça o papel do território como agente de transformação. Mais do que oferecer refeições, a cozinha atua na defesa do direito humano à alimen-

tação adequada e na construção de uma rede de solidariedade e corresponsabilidade. É uma resposta coletiva às desigualdades, que fortalece o protagonismo local e influencia o debate sobre políticas públicas no enfrentamento da fome. Em Teresina, o alimento chega à mesa junto com o sentimento de que ninguém deve ficar para trás.

Sobre a Cidade

Teresina possui 902.644 habitantes e um PIB per capita de R\$ 27.430,28, ocupando a 2.373ª posição no ranking nacional. De acordo com o Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan), o município apresenta grau médio de vulnerabilidade nutricional, o que evidencia desafios persistentes na garantia da segurança alimentar.

O Cadastro Único registra 220.892 pessoas em situação de pobreza, representando 24,5% da população. Além disso, 14,6% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam excesso de peso, revelando um cenário preocupante de insegurança nutricional.

Teresina possui um marco legal que estimula a agricultura urbana e periurbana por meio da Lei nº 5.242/2018. Atualmente, há 38 hortas comunitárias ativas, incluindo campos agrícolas. A governança das políticas públicas de segurança alimentar é assegurada pela atuação da Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA)

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pi/teresina/pa-norama>

Vitória da Conquista (BA)

Projeto EDUCAN

Educação alimentar e nutricional

Autores:

Adriana de Sousa Barbosa Ribeiro;
Rodrigo Coutinho de Oliveira Gigante

Coautores:

Eleni Carvalho dos Santos;
Tháise Santos Ferraz;
Josemar Hipólito da Silva (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



O Projeto EDUCAN – Educação Alimentar e Nutricional é amparado pela Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018, que torna obrigatória a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional no currículo escolar como tema transversal, com o objetivo de promover hábitos alimentares saudáveis. O programa promove a realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) de forma multiprofissional, intersetorial e transdisciplinar nos currículos das escolas da rede municipal de Vitória da Conquista.

O EDUCAN integra as ações da Coordenação de Alimentação Escolar voltadas à EAN, buscando cada vez mais alinhar-se às políticas públicas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Trata-se de um projeto dinâmico, avaliado institucionalmente no final de cada ano letivo, de maneira democrática, através de questionários online respondidos pelas comunidades escolares e reuniões com a Equipe Pedagógica e Nutricionistas, possibilitando assim, melhorias, inovações e mais eficácia no atendimento às demandas da comunidade beneficiada.

O Projeto EDUCAN surgiu a partir de visitas nas escolas, nas quais foi identificado o

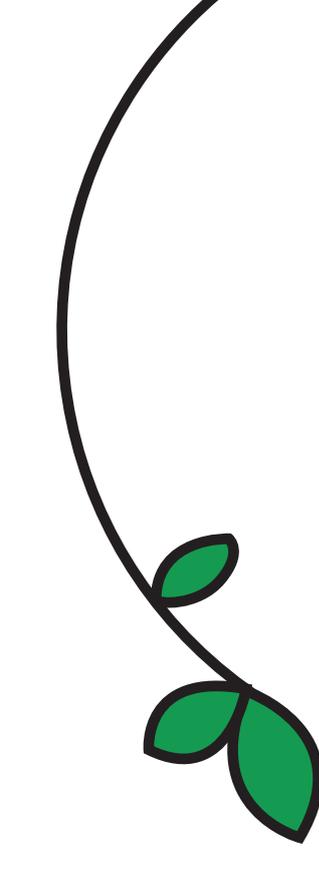
elevado consumo de alimentos ultraprocessados dentro das unidades, trazidos pelos próprios alunos, o que reduzia a adesão à alimentação escolar elaborada pelas nutricionistas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Diante disso, a equipe de nutrição em conjunto com a equipe pedagógica da Coordenação de Alimentação Escolar, identificou a necessidade de uma intervenção educativa, visando promover hábitos alimentares mais saudáveis entre alunos, pais e toda a comunidade escolar.

O projeto teve início oficial na rede municipal em julho de 2022. Na ocasião, os coordenadores pedagógicos participaram de uma formação promovida pela equipe pedagógica e nutricionistas do PNAE para apresentação do programa e as diretrizes de execução, a princípio envolvendo apenas os coordenadores da Educação Infantil, os quais receberam materiais pedagógicos organizados em 3 módulos elaborados pela própria Coordenação de Alimentação Escolar, envolvendo aproximadamente 5.000 alunos da Educação Infantil.

A rede municipal hoje é composta por 86 escolas e 32 creches com as modalidades Educação Infantil, Fundamental I e II e

Projeto EDUCAN:

Cultivando Hábitos Saudáveis nas Escolas. Do aprendizado em sala à prática nas hortas escolares, o EDUCAN promove Educação Alimentar e Nutricional para alunos, famílias e profissionais da educação. O projeto fortalece hábitos saudáveis, valoriza a cultura alimentar local e oferece formações, oficinas gastronômicas e atividades pedagógicas que envolvem toda a comunidade escolar.



Educação de Jovens e Adultos- EJA, no total de 46.020 alunos. (dados atualizados até fevereiro de 2025).

Atualmente, já com 3 anos de execução, o projeto EDUCAN atua na Educação Infantil e Fundamental I, com projeção para as demais modalidades, alcançando 28.200 alunos da rede municipal, um total de 107 Instituições de Ensino, distribuídas nas zonas urbana e rural, disponibiliza 8 módulos em EAN, referente a cada ano das modalidades atendidas. Além dos módulos, são encaminhados planos de curso em EAN fundamentado nas habilidades da Base Nacional Comum Curricular (BNCC), atividades complementares e materiais teóricos através de plataformas digitais, facilitando o planejamento semanal realizado dentro das unidades pelos professores e pedagogos. Esses materiais são planejados para serem aplicados semanalmente em cada unidade de ensino, de forma interdisciplinar, com a participação ativa de coordenadores, professores, pedagogos, merendeiras e outros.

Anualmente, é elaborado um cronograma pela Coordenação Pedagógica da Coordenação de Alimentação, alinhado ao calendário letivo da rede municipal de ensino, direcionando a execução dos temas em EAN nos módulos disponibilizados. O acompanhamento da realização das atividades dentro das unidades é feito através de visitas semanais e contato diário através do grupo no Whatsapp. O período de execução vai de abril a novembro de cada ano letivo.

A implementação curricular realizada com a prática educativa contínua e transversal em EAN dentro das disciplinas, através das atividades pedagógicas em sala de aula, visitas, implementação de hortas, oficinas de gastronomia, reunião de pais e outros, fez com que o EDUCAN esteja inserido nos Projetos Políticos Pedagógicos (PPPs) das escolas participantes, democratizando a

construção da proposta dentro das unidades e sensibilizando toda comunidade sobre a importância desta prática educativa para os alunos.

Atualmente, os maiores desafios que enfrentamos é maior conscientização de pais e familiares dos alunos no que se refere a melhorias dos hábitos alimentares e a diminuição ao consumo dos alimentos ultraprocessados, apesar da redução dentro das unidades de ensino por conta da EAN através do EDUCAN e consequentemente maior aceitação da merenda escolar, ainda temos crianças com alto consumo destes alimentos.

Entre as principais ações desenvolvidas pelo EDUCAN, destacam-se:

- Inserção da EAN nos currículos escolares por meio de práticas pedagógicas interdisciplinares e contextualizadas; com atividades realizadas em sala de aula e outros ambientes dentro e fora da unidade de ensino.
- Formação semestral para coordenadores pedagógicos, professores e pedagogos, com palestras e oficinas envolvendo nutricionistas e especialistas em EAN nas áreas da Educação e Saúde.
- Visitas técnicas semestrais em cada unidade das 107 envolvidas para acompanhamento, realizando rodas de conversa com os envolvidos no projeto sobre as ações pedagógicas e seus impactos nos hábitos alimentares dos estudantes; desafios e dificuldades encontradas nas execuções e outros. Conforme as demandas específicas de cada unidade, as visitas acontecem com maior frequência.
- Criação de hortas escolares com suporte técnico e entrega de insumos pela Coordenação de Alimentação Escolar, em parceria com as unidades de ensino que disponibilizam pessoas para manutenção periódica, tendo aproximadamente 48 escolas con-

templadas pela horta escolar, com o objetivo de atingirmos 60 unidades de ensino contempladas até o final do ano de 2025.

■ Realização de palestras e oficinas para pais e alunos, com temas sobre alimentação saudável e aproveitamento integral dos alimentos. Estas palestras e oficinas, geralmente são programadas entre a Coordenação de Alimentação Escolar e Gestores Escolares, realizadas dentro das unidades de ensino em dia letivo e ministradas pelas nutricionistas do PNAE.

■ Avaliação e acompanhamento nutricional dos alunos em parceria com Instituições de Ensino Superior. Esta avaliação é realizada através dos alunos do curso de nutrição em fase de estágio das Universidades Locais, juntamente com a equipe técnica de nutrição da Coordenação de Alimentação. O número de instituições atendidas varia dependendo da quantidade de alunos por escola, bem como da disponibilidade dos alunos(estagiários do curso de nutrição) disponibilizados pelas instituições de ensino superior para a realização do procedimento, com devolutiva para a instituição de ensino e os pais, através da apresentação dos resultados, palestra e orientação individual em casos específicos, com os encaminhamentos necessários e a alimentação desses dados no SISVAN pela secretaria de saúde;

■ Palestras e oficinas sobre EAN, envolvendo aproveitamento de alimentos em caráter social nas instituições filantrópicas e cursos (em planejamento) voltados para empreendedorismo;

■ Eventos Educacionais com montagem de stand para exposição das atividades realizadas sobre Educação Alimentar Nutricional pelo Projeto, exposição de preparações saudáveis envolvendo os alimentos que fazem parte da cultura local, com degustação, visando a valorização e permanência.

■ Parcerias com Instituições de Ensino Superior para atualização das práticas em EAN, como palestras ministradas por professores das Instituições nas formações para os docentes e coordenadores da rede; Envolvimento dos discentes do curso de nutrição em fase de estágio nas avaliações nutricionais dos alunos, participação de projetos desenvolvidos dentro das unidades de ensino, envolvendo várias temáticas, como autismo e seletividade alimentar e outros.

■ Acompanhamento individualizado de alunos com patologias, autismo e seletividade alimentar, rodas de conversa e palestras educativas para famílias atípicas sobre EAN envolvendo patologias e seletividade alimentar, encaminhamentos, quando possível, para atendimento na rede de saúde. A Coordenação recebe os laudos dos alunos através dos gestores escolares e realiza um atendimento específico com alimentos direcionados e acompanhamento pelas nutricionistas conforme as demandas.

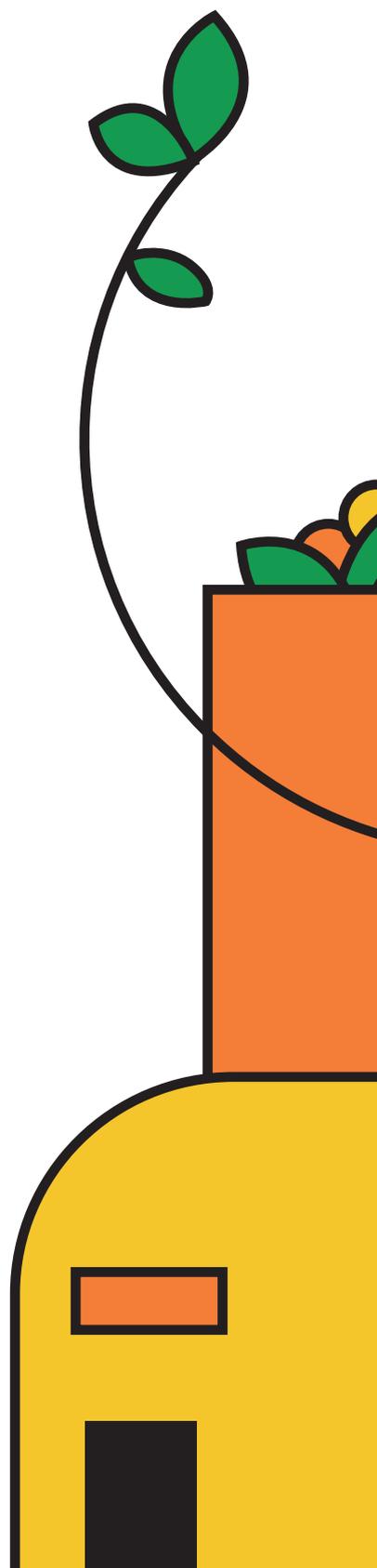
O EDUCAN não possui orçamento próprio e é viabilizado por meio de recursos internos e parcerias com outras coordenações e secretarias municipais.

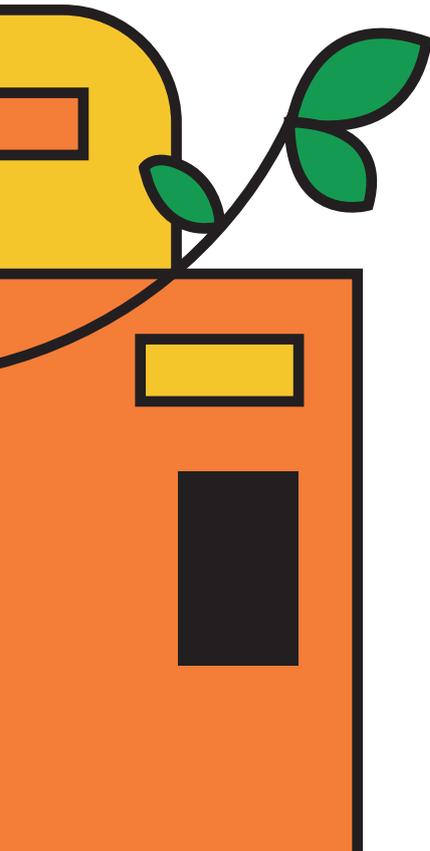
Atualmente, o projeto foi selecionado para compor o Laboratório de Inovação em Educação Alimentar e Nutricional, uma iniciativa da OPAS/OMS em parceria com a CGAN-MS e o OPSAN/UnB. Foi reconhecido como a 24ª melhor experiência de EAN no Brasil e uma das seis melhores do Nordeste.

Foi destaque também na Mostra de Experiências, ficando entre as cinco melhores experiências da região em avaliação feita pelas Universidades Federais de Santa Maria, Minas Gerais e Sergipe, sendo incluído no livro digital "Mostras de Experiências" (em elaboração).

Referências:

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/laboratorio_inovacao_educacao_alimentar_10anos.pdf





Considerando o período de execução das atividades que o projeto EDUCAN vem realizando, os resultados obtidos através de avaliações institucionais, relatos de pais, alunos e profissionais envolvidos, em reuniões, encontros e rodas de conversas, podemos destacar resultados significativos como:

- A conscientização dos indivíduos das várias comunidades da nossa cidade, através das atividades executadas em EAN, já que as escolas municipais estão distribuídas estrategicamente, alcançando todo o território municipal, resultando em mudanças para hábitos alimentares mais saudáveis;
- Envolvimento e participação de diversos setores da Prefeitura Municipal de Vitória da Conquista e Instituições de Ensino Superior da cidade;

- Diminuição da entrada de alimentos ultraprocessados nas escolas através dos alunos e diminuição do consumo;

- Maior aceitação da merenda escolar;
- Maior envolvimento por parte dos discentes, familiares e toda comunidade escolar na execução das atividades em EAN.

- Reconhecimento Nacional pelo atendimento prestado pela rede municipal de ensino em EAN.

- Valorização da cultura alimentar local;
- Maior aprendizagem e conscientização dos alunos sobre sustentabilidade e responsabilidade com o meio ambiente cada vez mais precoce, através das hortas escolares.

- Maior atendimento aos pais atípicos no que se refere a alimentação dos filhos com TEA.

Sobre a Cidade

Vitória da Conquista é a terceira cidade mais populosa da Bahia, com quase 400 mil habitantes em 2024. Conhecida por seu clima ameno, localização estratégica e economia diversificada, o município se consolidou como um dos principais polos urbanos e de serviços do interior nordestino.

Com área de 3.254 km² e altitude que chega a 1.100 metros, Vitória da Conquista é conhecida pelo clima tropical de altitude (Cwa), que garante verões chuvosos, invernos secos e temperaturas mais amenas que em boa parte da Bahia.

A economia local movimenta cerca de R\$ 8,2 bilhões anuais (PIB 2021), sendo a 6^a maior do estado. Os setores de serviços, comércio e agropecuária se destacam, especialmente o cultivo de café, que tor-

nou a cidade referência nacional. A indústria também vem crescendo. O município apresenta PIB per capita de R\$ 23,9 mil e um IDHM médio (0,678), com bons indicadores em longevidade e renda.

A cidade é cortada pela BR-116, eixo estratégico que liga Sul, Sudeste e Nordeste. Conta também com o moderno Aeroporto Glauber Rocha, que conecta a região a Salvador e ao Sudeste. No campo educacional, abriga a Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB) e uma ampla rede de ensino superior e técnico, além de se consolidar como polo regional em saúde.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ba/vitoria-da-conquista/panorama>



- Ananindeua (PA)
- Boa Vista (RR)
- Macapá (AP)
- Manaus (AM)
- Palmas (TO)
- Porto Velho (RO)
- Rio Branco (AC)
- Santarém (PA)

Norte

Ananindeua (PA)

PAFA - Projeto

Avicultura Familiar

Ananin (PA)

Práticas agroecológicas que incentivam a produção de frangos caipiras, fortalecem a agricultura familiar e diversificam a oferta de alimentos

Autores:

Prefeitura de Ananindeua – PA

Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura – (SEMUPA)

Coautores:

Solange Bandeira (Diretora de Segurança Alimentar e Nutricional)

Revisão:

Bruna Cavalcante (Analista de políticas públicas - ICdA)



Entrega de aves e insumos para fortalecimento da criação familiar
Beneficiária recebe frangos caipiras e alimento para garantir o desenvolvimento sustentável da criação no projeto PAFA.

O Projeto Avicultura Familiar de Ananindeua (PAFA) é uma iniciativa da Prefeitura de Ananindeua, por meio da Secretaria Municipal de Pesca e Agricultura (SEMUPA), lançada em janeiro de 2025. O objetivo do projeto é promover a segurança alimentar, gerar renda e fortalecer a agricultura familiar no município.

O PAFA foca na criação de frangos caipiras utilizando práticas agroecológicas e sustentáveis, oferecendo uma alternativa econômica para famílias rurais. Além disso, incentiva o uso de dejetos das aves na produção de adubo orgânico, que será utilizado no cultivo de frutas como açaí, banana, cacau e cupuaçu. A meta do projeto é beneficiar 400 famílias, incluindo produtores, ribeirinhos e quilombolas que fazem parte do programa Território Sustentável. Durante o evento de lançamento, realizado em 18/01/2025, foram doadas aves para os produtores locais e assinada a autorização para licitação de tanques, alevinos e ração destinados à piscicultura.



Um programa como este nos ajuda muito, pois o alimento se torna mais acessível tanto para os produtores quanto para as famílias consumidoras. Isso é essencial para o fortalecimento da economia rural e para nossa qualidade de vida”

Beneficiária



Saber como cuidar, como alimentar e ter esse conhecimento para aplicar em casa é muito importante. Já tivemos criação, mas não sabíamos fazer do jeito certo. Agora podemos usar isso tanto para nossa alimentação quanto como uma fonte de renda”

Beneficiária

O Projeto Avicultura Familiar de Ananindeua (PAFA) adota diversas práticas agroecológicas para garantir uma produção sustentável e equilibrada. Algumas das principais incluem:

■ **Adubação orgânica:** Utilização de dejetos das aves para produção de adubo natural, enriquecendo o solo sem necessidade de fertilizantes químicos.

■ **Adubação verde:** Plantio de espécies como leguminosas para melhorar a fertilidade do solo e reduzir a dependência de insumos externos.

■ **Uso de estercos:** Aproveitamento de resíduos de animais como galinhas e carneiros para fortalecer a nutrição do solo.

■ **Capacitação técnica:** Parceria com a Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA) para treinar agricultores em práticas sustentáveis, como manejo eficiente dos aviários comunitários.

■ **Integração com piscicultura:** Uso de tanques e alevinos para diversificar a produção e melhorar a segurança alimentar das famílias beneficiadas.



Preparando as aves para o acompanhamento

A equipe técnica da SEMUPA organiza as aves que serão monitoradas e entregues a famílias beneficiárias, como parte do trabalho de incentivo à produção familiar e ao manejo sustentável.

A equipe técnica da SEMUPA realizou, no mês de maio, uma visita de monitoramento no bairro do Curuçambá. A visita ocorreu 60 dias após a entrega das aves, com o objetivo de acompanhar o desenvolvimento da criação e reforçar o apoio prestado pelo município às famílias atendidas pelo programa. Durante a visita, a beneficiária recebeu nova remessa de serragem e orientações técnicas dos profissionais da secretaria, que acompanham de perto cada etapa do processo de manejo e cuidado com os animais. Com simplicidade e dedicação, ela tem transformado a pequena criação em uma oportunidade de sustento e autoestima.

“Além da dimensão afetiva, vislumbro uma fonte de renda com o aviário e quero seguir aprendendo para melhorar a produção. (...) Quero fazer o curso para aprender mais e continuar. E vou seguir incentivando outras pessoas também.” Beneficiária

No mês de julho foi realizado um curso de Curso de Avicultura, em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR). contou a participação de 16 agricultores da zona rural do município, concluindo mais uma etapa de formação que o PAFA oferece.

Referências:

<https://www.ananindeua.pa.gov.br/secdh/noticia/8557/semupa-lanca-projeto-para-fortalecer-a-economia-de-agricultores-familiares>

<https://www.ananindeua.pa.gov.br/sejuve/noticia/8981/curso-de-avicultura-capacita-moradores-da-comunidade-quilombola-abacatal-para-producao-sustentavel-de-galinhas-caipiras>

Sobre a Cidade

Ananindeua possui 478.778 habitantes e um PIB per capita de R\$ 6.542,68, ocupando a 3.538^a posição no ranking nacional¹. O Mapa INSAN2 classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional muito alta, refletindo desafios na segurança alimentar. O Cadastro Único³ registra 119.700 pessoas em situação de pobreza (25% da população), e 25,8% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam baixa estatura para a idade, indicando um quadro preocupante de insegurança nutricional.

As políticas de segurança alimentar contam com financiamento do PAA e do PNAE, além de recursos municipais e parcerias com instituições locais. Possui uma articulação importante com as cozinhas solidárias do município, mostrando seu compromisso com a segurança alimentar. Em maio o município inaugurou o restaurante popular que alcançou 10 mil refeições em um mês de funcionamento. A CAISAN e o COMSAN seguem ativos, entregaram também o PLAMSAN no primeiro semestre de 2025, garantindo a governança das políticas públicas de segurança alimentar.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/ananindeua/panorama>



Boa Vista (RR)

Cartão do Bem

Autores:

Prefeitura de Boa Vista (RR)

Coautores:

Maiky Lucena (Coordenador de segurança alimentar e nutricional)

Bruna Cavalcante (Analista de políticas públicas - ICdA)

O Cartão do Bem é uma iniciativa da prefeitura de Boa Vista, em Roraima, criada para apoiar pessoas que estão passando por dificuldades sociais. Essa ação virou lei em 20 de dezembro de 2023, com a Lei Nº 2.504. Funciona assim: a cada dois meses, as famílias recebem um crédito de R\$ 180,00 para comprar alimentos. Esse complemento é destinado às famílias que enfrentam insegurança alimentar e nutricional ou que estão em situação de vulnerabilidade social.

A ideia surgiu para diminuir os efeitos da vulnerabilidade das famílias cadastradas no CADÚnico e que participam dos Programas e Projetos Sociais promovidos pela prefeitura.

Depois que a lei do Cartão do Bem foi aprovada, o primeiro crédito foi disponibilizado às famílias em dezembro de 2023. Um dos desafios foi orientar as famílias, uma vez que muitas estavam acostumadas a receber a cesta de alimentos. Foi importante explicar que o benefício em cartão permite que o usuário escolha o que comprar, incluindo alimentos que não fazem parte da cesta básica tradicional. Para receber o benefício do Cartão do Bem, é muito importante que os usuários participem ativamente dos Programas e Projetos Sociais. Quando o benefício é entregue, é orientado sobre como usar o cartão e a rede de estabelecimentos credenciados.



Cartão do Bem: autonomia e segurança alimentar

Beneficiária de Boa Vista (RR) apresenta o Cartão do Bem, iniciativa da Prefeitura criada para enfrentar a insegurança alimentar e nutricional na cidade. O programa oferece crédito bimestral para que famílias em situação de vulnerabilidade possam adquirir alimentos em estabelecimentos credenciados, garantindo autonomia nas escolhas e fortalecendo a política de assistência social.



Eu gostei da ideia do cartão, pois hoje eu posso comprar as verduras, proteína, essas coisas que não vem na cesta. (...) Como sou idosa, necessito de uma alimentação mais rica em proteínas e legumes. Agora, minhas refeições ficaram mais ricas. Quero agradecer a iniciativa, que o Prefeito Arthur Henrique tá proporcionando para nós idosos, pois muitos como eu, vivem sozinhos, sem apoio da família e essas políticas fortalecem nossa saúde fazendo com que tenhamos mais qualidade de vida.”

Beneficiária

O programa é administrado pela Secretaria Municipal de Assistência Social, por meio da Superintendência de Desenvolvimento Social. Os principais beneficiários são gestantes, crianças, adolescentes e idosos que estão cadastrados no CadÚnico. O financiamento do programa vem com recursos próprios da prefeitura de Boa Vista. Percebe-se que houve uma melhora no estado nutricional das famílias acompanhadas pelos Programas e Projetos, que desempenham um papel fundamental no combate à insegurança alimentar e nutricional na cidade, oferecendo apoio direto às famílias mais vulneráveis.

Sobre a Cidade

Boa Vista possui 413.486 habitantes e um PIB per capita de R\$ 30.906,19, ocupando a 2.053ª posição no ranking nacional. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan) classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional médio, refletindo desafios na segurança alimentar. O Cadastro Único registra 103.935 pessoas em situação de pobreza (25,13% da população), e 13,3% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam excesso de peso para a idade, indicando um quadro preocupante de insegurança nutricional.

As políticas de segurança alimentar contam com financiamento do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de recursos municipais e parcerias com instituições locais. O município possui cozinhas solidárias que fazem uma articulação importante nas comunidades periféricas. Possui parceria com o centro de compostagem que é referência na região norte.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rr/boa-vista/panorama>

<https://publicacoes.boavista.rr.gov.br/ler/diario/6017>

Macapá (AP)

Salas de Apoio à Amamentação no Município de Macapá

**Incentivo à Amamentação e
Doação de Leite Humano nas
Unidades Básicas de Saúde**

Autores:

Município de Macapá (AP)

Coautores:

Erica Aranha de Souza Aymoré (Secretaria de Saúde do Município de Macapá)

Larissa Penha Moraes (Diretora do Departamento de Ciclos de Vida - SEMSA/Macapá)

Rafaela Victória Camara Soares (Chefe de Divisão de Saúde da Mulher - SEMSAMacapá)

Juliana Souza Andrade Licio (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



No município de Macapá, a implantação das Salas de Apoio à Amamentação nas Unidades Básicas de Saúde (UBS) representa um marco importante na promoção, proteção e incentivo ao aleitamento materno, alinhada às diretrizes nacionais e internacionais de saúde materno-infantil. A iniciativa, iniciada em 2022 pela Secretaria Municipal de Saúde (SEMSA), por meio do Departamento de Ciclos de Vida, surgiu da identificação de uma lacuna significativa na rede de atenção primária: a inexistência de espaços adequados para que mulheres pudessem extrair, armazenar e doar leite materno com conforto, segurança e privacidade. A partir desse diagnóstico, o município estruturou um programa que visa apoiar as mulheres durante o período da amamentação, principalmente após o retorno ao trabalho, além de ampliar a captação de leite materno excedente para fortalecer os bancos de leite humano, essenciais para o atendimento de recém-nascidos prematuros ou de baixo peso internados em unidades de terapia intensiva neonatal.

Antes da implementação das Salas de Apoio à Amamentação, Macapá enfrentava desafios comuns a muitos municípios brasileiros: a ausência de ambientes ade-



Acolhimento e suporte nas Salas de Apoio à Amamentação

Espaços dedicados nas UBSs para fortalecer a amamentação e garantir conforto às mães.

quados para extração e armazenamento do leite materno nas UBSs contribuía para a redução do aleitamento materno exclusivo, facilitando o desmame precoce e dificultando a doação de leite, uma prática fundamental para garantir a alimentação segura de recém-nascidos vulneráveis. Além disso, a falta desses espaços impactava negativamente o vínculo entre mãe e filho, especialmente em situações em que as mulheres precisavam retornar ao mercado de trabalho e enfrentavam dificuldades para manter a amamentação. O cenário mostrava a necessidade urgente de políticas públicas específicas que garantissem a continuidade da amamentação, reconhecida mundialmente como uma prática vital para a saúde e desenvolvimento infantil.

Atenta a essa realidade, a SEMSA elaborou e implementou, em 2022, o programa de implantação das Salas de Apoio à Ama-



Eu sou mãe, mas estou num momento de aleitamento exclusivo materno e na consulta de dois meses do meu filho, eu fui na Unidade Básica de Saúde São Pedro, aqui de Macapá, onde tem a sala de amamentação. E, assim, eu senti grande apoio quando eu fui, pude utilizar a sala no momento em que eu estava aguardando o atendimento. (...) E é um lugar muito importante, foi muito bom para mim quanto para o meu filho, porque a gente se sente mais acolhido, mais confortável num ambiente que geralmente está um pouco lotado.”

Beneficiária

Referências:

<https://macapa.ap.gov.br/em-ubss-de-macapa-salas-de-amamentacao-prestam-assistencia-as-maes-lactantes/>

<https://sisaps.saude.gov.br/sisvan/>

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 193, de 23 de fevereiro de 2010. Aprova a Nota Técnica Conjunta nº 01/2010 – Ação Conjunta Anvisa/MS para orientar a instalação de Salas de Apoio à Amamentação em empresas públicas e privadas. Brasília, DF, 23 fev. 2010. Disponível em: https://bvms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2010/prt0193_23_02_2010.html.

BRASIL. Ministério da Saúde. Nota Técnica Conjunta nº 118/2025 – CGCIAJ/DGCI/SAPS/MS e DESCO/SAPS/MS. Brasília: MS, 2025. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo-publicacoes/notas-tecnicas/2025/nota-tecnica-conjunta-no-118-2025-cgciaj-dgci-saps-ms-e-desco-saps-ms.pdf>.

mentação, que hoje conta com seis unidades em funcionamento nas UBS do município, sendo que três delas estão certificadas pelo Ministério da Saúde: UBS São Pedro, UBS Coração e UBS Leozildo Fontoura. A criação desses espaços buscou não apenas a adequação estrutural e tecnológica para a extração e armazenamento do leite materno, mas também a capacitação e sensibilização dos profissionais de saúde da Atenção Básica e da Estratégia Saúde da Família, que são responsáveis pelo acolhimento, orientação e suporte técnico e emocional às mães. Esses profissionais atuam como facilitadores do processo, promovendo um ambiente de escuta ativa, informação qualificada e fortalecimento do vínculo mãe-bebê.

Durante a implantação do programa, a SEMSA enfrentou desafios importantes, especialmente relacionados à capacitação dos profissionais da rede de saúde e à adequação da infraestrutura física das UBS. Um dos principais entraves foi a necessidade de promover educação permanente para que os profissionais compreendessem o papel estratégico das Salas de Apoio à Amamentação, superando resistências iniciais decorrentes do desconhecimento ou da falta de entendimento sobre a relevância dessas ações dentro da política pública municipal. Além disso, foi necessário investir na aquisição de equipamentos e materiais específicos para garantir as condições mínimas exigidas pelo Ministério da Saúde para o credenciamento das salas. Para superar essas barreiras, a secretaria promoveu treinamentos contínuos com as equipes, além de ações específicas voltadas ao campo materno-infantil, ampliando o acesso de mulheres e gestantes a serviços e atividades qualificadas. Um exemplo é a “consulta ouro”, realizada na primeira e terceira quarta-feira de cada mês, quando as mulheres são atendidas em livre demanda em qualquer UBS e participam de rodas de conversa sobre temas como aleitamento materno, direitos sexuais e reprodutivos,

fortalecendo o empoderamento feminino por meio do compartilhamento de saberes e do estímulo à garantia de seus direitos. A superação dos desafios demandou articulação intersetorial dentro da secretaria, escuta ativa das equipes locais e apoio técnico especializado, sendo essencial para consolidar nas equipes e na comunidade uma cultura de cuidado, acolhimento e valorização do aleitamento materno.

O financiamento da iniciativa é realizado principalmente com recursos próprios do município, contando também com suporte técnico do Ministério da Saúde. A iniciativa ainda mantém parcerias com o banco de leite humano da rede pública. Apesar dos avanços, há potencial para fortalecer a cooperação com organizações do terceiro setor e demais parceiros estratégicos, ampliando a rede de apoio e o alcance das ações.

A implementação das Salas de Apoio à Amamentação está amparada pela Portaria nº 193/2010 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que estabelece diretrizes para criação desses espaços em ambientes públicos e privados, bem como pela Nota Técnica Conjunta nº 118/2025 do Ministério da Saúde, que orienta especificamente sua implantação nas UBS. Recentemente, o Novo Programa de Aceleração do Crescimento (PAC), no eixo Saúde, passou a exigir a inclusão obrigatória dessas salas nas propostas de novas UBS habilitadas a partir de janeiro de 2024, consolidando essa política como prioridade no fortalecimento da atenção básica.

Os impactos da implantação das Salas de Apoio à Amamentação em Macapá são amplos e significativos, sobretudo no fortalecimento do cuidado às mulheres e no apoio à amamentação como prática essencial à saúde pública. As ações têm promovido maior acolhimento, empoderamento e suporte às mães, com atendimento mais humanizado e qualificado, favorecendo a autonomia das mulheres e o vínculo com seus filhos. Além

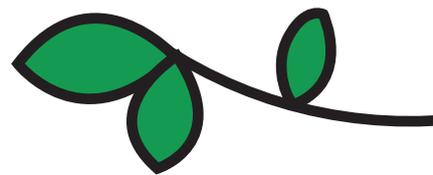


Essa assistência exclusiva que recebo quando venho à UBS tem me ajudado a superar meus medos e as dificuldades. Agora, graças ao apoio recebido, consigo amamentar minha filha com facilidade e esse momento se torna prazeroso e repleto de afeto para nós duas”.

Beneficiária

disso, houve descentralização da coleta de leite materno, com a criação de pontos distribuídos pela cidade, o que facilitou o acesso das doadoras e ampliou a captação; e a ampliação das ações educativas sobre amamentação nas UBS, contribuindo para o fortalecimento do conhecimento e da valorização dessa prática na comunidade. Esses avanços têm impacto direto na redução da mortalidade neonatal e infantil, ao garantir o fornecimento de leite materno seguro para recém-nascidos em situação de vulnerabilidade, e no aumento da prevalência do aleitamento materno exclusivo até os seis meses, conforme dados do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) de 2025.

A experiência de Macapá ilustra como a implementação de políticas públicas estruturadas e contextualizadas pode promover avanços concretos na saúde materno-infantil, reafirmando o compromisso do município com a proteção da infância, a valorização do vínculo afetivo entre mãe e bebê e a promoção da saúde integral das mulheres. Trata-se de uma iniciativa que, apesar de simples em sua concepção, exerce um impacto transformador, fortalecendo a atenção básica e a rede de cuidados como espaço privilegiado para o incentivo ao aleitamento materno, um dos pilares fundamentais para o desenvolvimento saudável e a equidade em saúde.



Sobre a Cidade

Macapá possui 442.933 habitantes e um PIB per capita de R\$ 24.768,62, ocupando a 2.639ª posição no ranking nacional. O Mapa InSAN classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional alto, e 38,6% da população está em situação de pobreza. Dados do Cadastro Único apontam que 37,3% da população é beneficiária do PBF. Entre as crianças de 0 a 7 anos beneficiárias, 14,7% apresentam baixa estatura para a idade e 6,3% estão com magreza acentuada, revelando um cenário preocupante de insegurança nutricional infantil. Atualmente, Macapá conta com um Restaurante Popular que serve cerca de 3.200 refeições por mês, cinco cozinhas solidárias mapeadas (sendo duas habilitadas) e um Banco de Alimentos gerido pelo SESC, embora o município não conte com recursos próprios para sua manutenção. As políticas públicas de SAN são apoiadas por legislações como a Lei nº 9.689/2023, que trata da Agricultura Urbana e Periurbana.

O município desenvolve ações de fomento à agroecologia, com três hortas comunitárias e escolares em funcionamento, assistência técnica e intercâmbio de saberes entre agricultores urbanos. Contudo, desafios persistem, como a inexistência de centrais de abastecimento ou feiras orgânicas, alta incidência de desertos alimentares (atingindo 25% da população) e ausência de regulamentações para ambientes e publicidade de alimentos. Ainda assim, Macapá apresenta avanços intersetoriais, especialmente nas áreas de saúde e assistência social, com ações de EAN em escolas, UBSs e CRAS, além de campanhas e formações com base nos guias alimentares. O município também apresenta integração com políticas de saúde no acompanhamento das condicionalidades do PBF e identificação de situações de insegurança alimentar por meio da aplicação da TRIA. A CAISAN municipal encontra-se ativa, mas a COMSEA ainda não foi criado, o que evidencia a importância de fortalecer a governança local para ampliar o impacto das ações de SAN.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ap/macapa/panorama>

Manaus (AM)

Cozinha

Comunitária

Santo Agostinho

Alimentação com dignidade e acolhimento em Manaus (AM)

Autores:

Município de Manaus (AM)

Coautores:

Clarissa Carramilo Raposo (Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional - Secretaria Municipal da Mulher, Assistência Social e Cidadania)

Juliana Souza Andrade Licio (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



A Cozinha Comunitária Santo Agostinho é uma iniciativa da Prefeitura de Manaus, executada pela Secretaria Municipal da Mulher, Assistência Social e Cidadania (SEMASC), que oferece refeições gratuitas e balanceadas para pessoas em situação de vulnerabilidade social. Além do acesso à alimentação, o equipamento promove ações de cidadania, educação alimentar e nutricional e articulação com os serviços da rede de assistência social. A proposta é atender diariamente pessoas em situação de insegurança alimentar, acolhendo especialmente idosos, crianças, pessoas em extrema pobreza e beneficiários do Cadastro Único.

A reinauguração da Cozinha ocorreu em 7 de junho de 2023, após uma ampla reforma promovida pela Prefeitura. As melhorias envolveram a manutenção de estruturas físicas e sistemas de funcionamento do prédio, como telhado, forro, área de higienização dos alimentos, pisos, sistema de gás, louças sanitárias, drenagem externa, muros, castelo d'água, pintura geral e revisão das instalações elétricas e hidrossanitárias. O objetivo das reformas foi garantir um ambiente mais seguro, funcional e humanizado para atender à população em situação de vulnerabilidade social.

O processo de implementação contou com a estruturação da unidade, capacitação da equipe técnica e operacional e articulação com a rede socioassistencial e comunitária da zona oeste da cidade. A mobilização do território foi fundamental para dar visibilidade à reabertura da cozinha e restabelecer a confiança da população usuária do serviço.

A experiência enfrentou desafios importantes durante sua implementação e execução. Os principais obstáculos estiveram relacionados à logística, à limitação de recursos e à mobilização comunitária inicial. A complexidade territorial da cidade de Manaus, aliada à desigualdade social e à informalidade do trabalho, dificultava o alcance das famílias mais vulneráveis. Para enfrentar essas barreiras, foram adotadas estratégias como o fortalecimento da rede intersetorial entre saúde, assistência social, educação e agricultura; parcerias com organizações da sociedade civil; a manutenção de equipamentos públicos voltados à segurança alimentar e nutricional; e a integração das ações de educação alimentar à política de assistência social.

Outro aspecto importante para a sustentabilidade da iniciativa é o seu modelo de



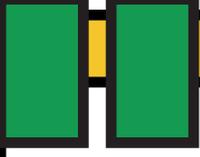
Cozinha Comunitária Santo Agostinho: um espaço renovado para garantir refeições dignas e fortalecer vínculos comunitários.

O refeitório da Cozinha Comunitária Santo Agostinho, em Manaus, foi totalmente reformado para oferecer um ambiente mais seguro, funcional e humanizado. O espaço acolhe diariamente pessoas em situação de vulnerabilidade, garantindo acesso à alimentação adequada e articulando ações com a rede socioassistencial da cidade.



Essa experiência tem sido um grande aprendizado para mim, pois agora estou me alimentando bem e tenho onde comer. Antes era muito difícil, já que não tinha condições financeiras e nem um lugar certo para me alimentar. Hoje sinto que tenho mais qualidade de vida, noites de sono melhores e até um relacionamento mais saudável com minha família, que se alegrou junto comigo. Esse projeto mudou minha rotina e me trouxe mais saúde e esperança. Sou muito grato a todos que o coordenam e, acima de tudo, agradeço a Deus por essa oportunidade.”

Beneficiária



Para mim, essa iniciativa representa uma experiência muito boa e cheia de aprendizado. Antes eu precisava me virar para providenciar a alimentação e isso era difícil. Agora consigo ter uma rotina diferente e uma alimentação saudável, mesmo morando sozinho. Agradeço de coração a esse projeto, que tem ajudado tantas pessoas a terem refeições dignas e melhores condições de vida.”

Beneficiário

financiamento. Embora sustentada principalmente com recursos públicos municipais, a experiência conta com o apoio de doações e parcerias com outras secretarias e organizações do terceiro setor. Isso tem permitido ampliar a capilaridade e a eficácia do serviço.

As principais atividades desenvolvidas pela Cozinha Comunitária Santo Agostinho incluem a oferta diária de refeições completas, ações de educação alimentar e nutricional, escuta qualificada, apoio no acesso a direitos básicos e encaminhamento para outros serviços públicos. A alimentação, neste contexto, é compreendida como um direito fundamental e um ponto de partida para garantir dignidade e cidadania às pessoas atendidas.

Dentre os impactos mais significativos observados até o momento, destacam-se a redução da insegurança alimentar em comunidades vulneráveis, o fortalecimento da rede socioassistencial e a melhoria das condições de vida das famílias beneficiadas. Em muitos casos, o acesso à alimentação tem sido o primeiro passo para que pessoas em extrema vulnerabilidade retomem vínculos sociais, acessem serviços públicos e se aproximem de projetos de vida, inclusive por meio de iniciativas de inclusão produtiva.

A governança da política é fortalecida por instâncias como a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), que asseguram o controle social e o acompanhamento contínuo das ações. Essas estruturas também têm sido fundamentais para planejar a ampliação e continuidade dos benefícios da política de segurança alimentar no município.

A Cozinha Comunitária Santo Agostinho se consolida, assim, como uma experiência inspiradora de combate à fome com digni-



dade. Seu funcionamento integrado, aliado ao cuidado com as pessoas e à mobilização comunitária, demonstra como políticas públicas bem conduzidas podem transformar realidades e fortalecer o tecido social em territórios marcados pela desigualdade.

Reinaugurada em 2023, a unidade é um símbolo da política municipal de segurança alimentar em Manaus.

Fachada da Cozinha Comunitária Santo Agostinho, após ampla reforma promovida pela Prefeitura de Manaus. O equipamento integra a política de segurança alimentar do município, oferecendo refeições gratuitas, educação alimentar e encaminhamentos para a rede de assistência social.

Sobre a Cidade

Manaus possui 2.063.547 habitantes e um PIB per capita de R\$ 45.782,75, ocupando a 1.132ª posição no ranking nacional. O Mapa INSAN classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional média, refletindo desafios na segurança alimentar.

O Cadastro Único registra 701.468 pessoas em situação de pobreza (33,99% da população), e 14,03% das crianças de 0 a 5 anos beneficiárias do PBF apresentam Déficit de Altura para a Idade (DAI), indicando um quadro preocupante de insegurança nutricional.

O município tem um marco legal que ampara suas ações, incluindo a Lei Municipal nº 2.275/2017, que institui o SISAN em Manaus e estabelece diretrizes para a implementação do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, atualmente em construção. A CAISAN e o COMSEA seguem ativos, garantindo a governança das políticas públicas de segurança alimentar.

Há 18 equipamentos em funcionamento na Rede Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, sendo 5 (cinco) Cozinhas Comunitárias, 12 (doze) Pratos do Povo e 1 (um) Restaurante Popular instalados em diferentes zonas da cidade, além de um forte envolvimento intersetorial em ações de educação alimentar e nutricional.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/am/manaus/panorama>

https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/copy2_of_Sumrio-TcnicoeBasede-DadosMapaln-SAN20172022.pdf

<https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/?localizaDivisao=Nordeste&codigo=130260>

Palmas (TO)

***Mapeamento
da Insegurança
Alimentar nos
Equipamentos da
Assistência Social
em Palmas (TO)***

Autores:

Felipe Coelho (Gerente de SAN/ Secretaria Municipal de Ação Social - SEMAS)

Juliana Souza Andrade Licio (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



O município de Palmas-TO tem investido em estratégias integradas para enfrentar a insegurança alimentar e nutricional que afeta parcela significativa da população em situação de vulnerabilidade. Uma das iniciativas mais relevantes nesse campo é o mapeamento da insegurança alimentar realizado nos equipamentos da assistência social, liderado pela Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria Municipal de Ação Social (SEMAS). Essa ação se insere no contexto da adesão de Palmas à Estratégia Nacional de Segurança Alimentar nas Cidades – Alimenta Cidades, instituída pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social (MDS), e visa subsidiar, com dados concretos, o planejamento e a execução de políticas públicas mais eficazes na área.

O eixo central dessa iniciativa é a aplicação da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), instrumento validado nacionalmente para captar a percepção das famílias sobre suas condições de acesso

a alimentos. A coleta de dados tem ocorrido de forma estratégica, aproveitando os encontros periódicos dos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) com os beneficiários do Cadastro Único e do Programa Bolsa Família. Esses encontros, além de seu papel informativo, passaram a integrar uma etapa crucial de diagnóstico social ao incluir a aplicação da EBIA entre as atividades realizadas.

A aplicação do questionário EBIA permite identificar com precisão o nível de (in)segurança alimentar dos domicílios, classificando-os em categorias que vão da segurança alimentar plena até a insegurança grave. Esses dados são posteriormente sistematizados pela equipe técnica da Gerência de Segurança Alimentar, gerando diagnósticos detalhados e georreferenciados dos territórios atendidos. Os resultados obtidos têm sido fundamentais para identificar áreas e perfis populacionais mais vulneráveis, oferecendo suporte técnico e evidências robustas para a formulação de respostas mais direcionadas às necessidades reais da população.



Mapeamento da Insegurança Alimentar em Palmas (TO)

Horta comunitária da 1006 Sul, visitada durante a oficina presencial da Estratégia Alimenta Cidades em fevereiro de 2025. A atividade integra o processo de mapeamento da insegurança alimentar nos equipamentos da assistência social, instrumento que orienta políticas mais eficazes de combate à fome e fortalece a rede de proteção social em Palmas.



A operacionalização da iniciativa foi facilitada pela estrutura já consolidada do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) em Palmas. Os CRAS, presentes em diversas regiões da cidade, funcionam como pontos estratégicos para acesso a serviços públicos voltados à garantia de direitos sociais e como locais privilegiados para captação de informações sobre o público em situação de vulnerabilidade. A partir de março de 2024, com o início das primeiras aplicações da EBIA, foi possível construir um panorama inicial sobre a insegurança alimentar no município, que se ampliou com a intensificação das ações após a realização da I Oficina Presencial Alimenta Cidades, em fevereiro de 2025.

Feira da 304 Sul em Palmas (TO)

Espaço de comercialização de alimentos que também compõe o mapeamento da insegurança alimentar realizado na cidade.

O processo de implementação se estruturou em etapas que envolveram planejamento conjunto, capacitação de equipes, coleta, análise e sistematização dos dados. A Gerência de Segurança Alimentar assumiu

a coordenação da iniciativa, contando com o apoio operacional dos CRAS e das equipes do Cadastro Único. Técnicos e estagiários receberam capacitação sobre o instrumento e sobre a abordagem ética e sensível das famílias, garantindo a qualidade e a confiabilidade dos dados coletados. Mesmo assim, o processo enfrentou desafios significativos, como a resistência de parte das equipes dos CRAS, a limitação de tempo durante as reuniões com os usuários, e a dificuldade de obter contatos atualizados dos beneficiários para posterior mobilização.

A adesão das famílias à aplicação da EBIA, embora voluntária, tem exigido um esforço considerável de sensibilização, dada a delicadeza do tema e o constrangimento que a exposição da vulnerabilidade pode gerar. A padronização na aplicação e o treinamento adequado dos aplicadores têm se mostrado essenciais para a fidelidade dos dados e a redução de vieses. A escassez de recursos humanos também é um ponto crítico: a demanda por pessoal capacitado para aplicar questionários, compilar e analisar os dados muitas vezes excede a capacidade operacional da equipe da SEMAS.

Outro fator importante diz respeito à necessidade de manter a atualização constante do mapeamento, visto que a insegurança alimentar é um fenômeno dinâmico. O retrato obtido em um determinado momento pode não refletir a realidade de meses seguintes, o que exige um esforço permanente para manter o diagnóstico atualizado e funcional para o planejamento de ações públicas. Ainda assim, o mapeamento tem permitido respostas mais rápidas e precisas, como a priorização no acesso a programas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e a distribuição de cestas básicas e cestas verdes, voltadas a famílias em condição crítica de insegurança alimentar.



O público-alvo da iniciativa são as famílias em situação de vulnerabilidade social já atendidas pelos CRAS, especialmente aquelas registradas no Cadastro Único. Esse recorte permite atingir os grupos mais suscetíveis à insegurança alimentar, otimizando o uso dos recursos públicos. Indiretamente, porém, toda a população de Palmas se beneficia, já que o aprimoramento das políticas públicas de segurança alimentar fortalece a rede de proteção social como um todo.

O financiamento da iniciativa provém majoritariamente dos recursos próprios da SEMAS, com o apoio da Universidade Federal do Tocantins (UFT), que atua por meio de estágio supervisionado de estudantes do curso de Nutrição, agregando ao projeto uma importante dimensão acadêmica e formativa. Há também a intenção de ampliar a articulação com outras secretarias municipais, como as de Educação e Saúde, para fortalecer a abordagem intersetorial da segurança alimentar.



Pra mim, essa experiência foi uma mudança muito grande na vida da minha família, principalmente na alimentação dos meus filhos. Antes de começar a receber esses alimentos, minha filha caçula vivia desnutrida, e hoje, graças a esses legumes e verduras, ela tá saudável e não fica mais em desnutrição. Antes, a gente quase não conseguia comprar hortaliças e legumes porque tudo era muito caro, como o tomate, por exemplo, aí acabava deixando de lado. Com esses alimentos que a gente recebe do governo, ficou bem mais fácil, sem precisar ir no mercado, onde tudo é muito caro. Agora os alimentos “tão” mais perto da gente, e isso facilita demais. (...)Se eu pudesse deixar uma mensagem pra quem coordena esse programa, eu diria que essa pessoa é como um anjo enviado por Deus. Que Deus abençoe muito a vida dela, porque “tá” ajudando muitas famílias como a minha. Só tenho a agradecer a todos vocês.”

Beneficiária

Referências:

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Promulgada em 5 de outubro de 1988. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 29 mai. 2025.

BRASIL. Lei nº 8.742, de 7 de dezembro de 1993. Dispõe sobre a organização da Assistência Social e dá outras providências (Lei Orgânica da Assistência Social - LOAS). Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8742.htm. Acesso em: 29 mai. 2025.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências (Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN). Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 30 mai. 2025.

BRASIL. Decreto nº 11.822, de 12 de dezembro de 2023. Institui a Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nas Cidades – Alimenta Cidades. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2023/Decreto/D11822.htm. Acesso em: 30 mai. 2025.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Alimenta Cidades. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/pt-br/acoes-e-programas/promocao-da-alimentacao-adequada-e-saudavel/alimenta-cidades>. Acesso em: 30 mai. 2025.

FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ (FIOCRUZ). Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN). Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA): histórico e validação no Brasil. Acesso em: 30 mai. 2025.

PALMAS. Prefeitura Municipal. Palmas sedia I Oficina Alimenta Cidades e debate segurança alimentar. Publicado em 20 fev. 2025. Disponível em: <https://www.palmas.to.gov.br/palmas-sedia-i-oficina-alimenta-cidades-e-debate-seguranca-alimentar/>. Acesso em: 30 mai. 2025.

A legalidade e legitimidade da iniciativa estão amparadas por um conjunto sólido de dispositivos legais, que incluem a Constituição Federal de 1988, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LO-SAN), o Decreto nº 11.822/2023, a Política Nacional de Assistência Social (PNAS), e legislações municipais como a que instituiu o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA). A adesão formal ao SISAN, por meio da Resolução CAISAN nº 7/2024, reforça esse amparo jurídico, conferindo à ação um respaldo normativo essencial para sua consolidação e expansão.

Os impactos mais expressivos do mapeamento, até o momento, dizem respeito à geração de dados inéditos sobre a realidade alimentar das famílias atendidas pela assistência social em Palmas. Em 2024, foram aplicadas 832 escalas da EBIA, e, no primeiro semestre de 2025, mais 892 questionários foram registrados. Os dados preliminares revelam um quadro alarmante: apenas 6,8% das famílias avaliadas se encontram em condição de segurança alimentar. Em contrapartida, 32,2% enfrentam insegurança alimentar leve, 32,6% moderada e 28,4% vivem em situação de insegurança alimentar grave. Esses resultados não apenas evidenciam a gravidade da situação, como também reafirmam a importância do mapeamento como ferramenta de gestão pública.

De maneira inovadora, o mapeamento da insegurança alimentar em Palmas representa um avanço significativo na qualificação das políticas públicas municipais. Ao combinar metodologia científica, articulação institucional e sensibilidade social, a iniciativa contribui para um novo patamar de planejamento e ação na área da segurança alimentar e nutricional, colocando Palmas em consonância com os princípios da Estratégia Alimenta Cidades e com o compromisso constitucional de garantir o direito à alimentação adequada para todos.

Sobre a Cidade

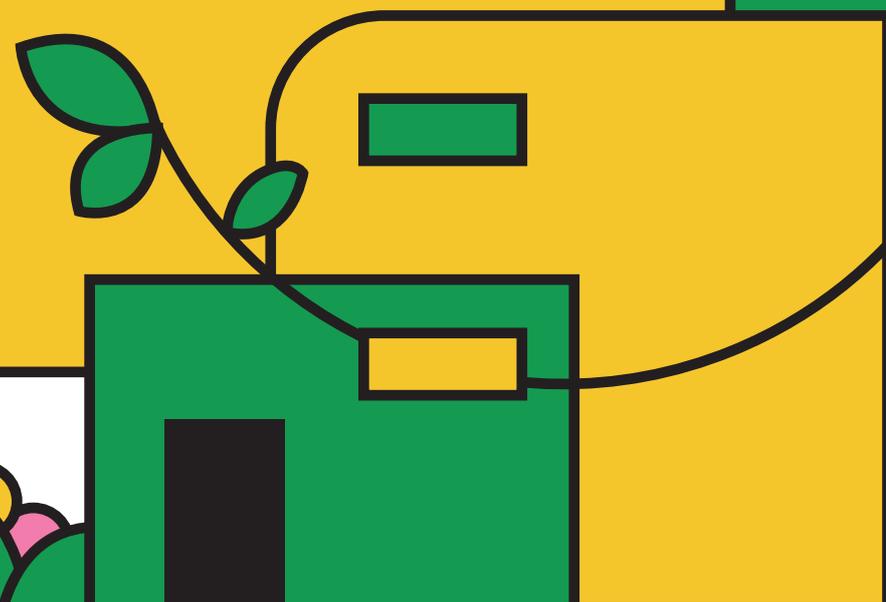
Palmas possui 302.692 habitantes e um PIB per capita de R\$32.977,35, ocupando a 1.900ª posição no ranking nacional. Segundo o Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan), a cidade apresenta grau de vulnerabilidade nutricional alto, evidenciando desafios relevantes na garantia do direito à alimentação. O Cadastro Único registra 150.325 pessoas (quase 50% da população), das quais 61.250 (20,2%) vivem em situação de pobreza. Entre as crianças beneficiárias do Programa Bolsa Família, 11,6% apresentam baixa estatura para a idade, 16,6% sofrem com magreza acentuada e 24% têm excesso de peso, refletindo um quadro de insegurança nutricional múltipla.

A política de segurança alimentar do município é desenvolvida principalmente pela Secretaria Municipal de Ação Social (SEMAS), com destaque para a atuação da Gerência de Segurança Alimentar. A cidade aderiu ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) em 2024 e executa o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com 81,48% dos alimentos adquiridos da agricultura familiar. Em 2023, foram investidos R\$18,4 milhões (recursos federais e municipais) nessas políticas. Palmas possui 82 escolas atendidas pelo PNAE e distribuiu 233 cestas verdes em setembro de 2024 para famílias com insegurança alimentar grave.

A cidade conta com 20 hortas comunitárias e duas leis municipais que incentivam a agricultura urbana. No entanto, não há hortas implantadas na rede socioassistencial nem feiras orgânicas em funcionamento. Existem seis feiras livres convencionais. Dois Bancos de Alimentos atuam no município (um do SESC), mas sem financiamento municipal. Ações educativas são desenvolvidas nas escolas e unidades de saúde, com campanhas e projetos como o “Descasque Mais e Deseembale Menos”. A governança das políticas é garantida pela atuação da CAISAN e do COMSEA, com participação ativa da UFT e da SEMAS. Palmas integra ainda redes como o LUPPA e o ICLEI, demonstrando compromisso com políticas públicas sustentáveis.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/to/palmas/panorama>



Porto Velho (RO)

Fortalecimento da Mandiocultura em Porto Velho (RO)

**Políticas públicas,
protagonismo feminino e
valorização da produção local**

Autores:

Rodrigo da Silva Ribeiro (Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento - SEMAGRIC)
Sâmia Regina Cardoso da Costa (Coordenadora do Projeto Mulheres do Campo - SEMAGRIC)

Coautores:

Lorrana Nascimento Grimes

Fotos e Relatos:

Jean Carla Costa (Jornalista na Secretaria Municipal de Comunicação - SECOM)

Agradecimentos:

Agricultoras: Neuracy Monteiro do Nascimento, Valéria Pedrosa da Silva Monteiro e Raimunda Luiza Nunes Moreira



A mandiocultura é uma das atividades agrícolas mais tradicionais da Amazônia, sendo cultivada por gerações de agricultores em Porto Velho (RO). Nos últimos anos, o município tem promovido um conjunto de ações para fortalecer essa cadeia produtiva, reconhecendo seu papel estratégico para a segurança alimentar, geração de renda e valorização da agricultura familiar. Por meio da Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Semagric), a prefeitura tem articulado políticas públicas, formações e equipamentos, com vistas à estruturação de um sistema alimentar mais justo, sustentável e territorializado.

A principal meta das ações foi ampliar a visibilidade e o reconhecimento da mandiocultura como atividade econômica estratégica para o município, fortalecendo toda a cadeia produtiva, do plantio à comercialização, com foco em pequenos produtores e agricultoras familiares. Buscou-se também promover a troca de experiências entre os próprios produtores e incentivar a adoção

de práticas sustentáveis de manejo, contribuindo para o aumento da produtividade, da qualidade e da renda no campo.

Entre as ações desenvolvidas, destaca-se a realização do II Encontro de Mandiocultores de Porto Velho, em junho de 2025, organizado pela Semagric nos distritos da cidade. O evento reuniu dezenas de agricultores familiares e lideranças rurais, criando um espaço de troca de saberes e escuta ativa das demandas do campo. Também foi estruturada a Câmara Setorial da Mandiocultura, coordenada por Cláudia, agricultora e liderança local, que atua na articulação entre os produtores e a gestão pública.

A gestão do prefeito Léo Moraes, com apoio direto do secretário Rodrigo Ribeiro, tem investido na ampliação dos serviços oferecidos pela Semagric, incluindo entrega de calcário, apoio ao preparo do solo, capacitações e abertura de novos canais de comercialização. Além disso, há uma preocupação em alinhar a produção local com políticas de abastecimento e valorização da agricultura familiar em âmbito estadual e federal.

A força do coletivo - Mulheres descascando mandioca
Agricultoras de Porto Velho preservam saberes ribeirinhos, fortalecem a agricultura familiar e garantem alimento de qualidade para a comunidade.



A tradição do plantio de mandioca e da farinha artesanal é o nosso legado. (...) Isso vem da minha vó, da minha mãe, e agora eu também passo para os meus filhos e para o meu sobrinho. Graças a Deus, meu filho tem me surpreendido nessa parte da agricultura familiar. Eu nunca imaginei que ele fosse continuar esse legado, mas ele está bastante interessado, e isso me deixa muito feliz.”

Beneficiária

A Semagric também vem investindo na melhoria da infraestrutura para escoamento da produção, apoio à mecanização agrícola e articulação com programas de compras públicas, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ampliando os canais de comercialização para os produtos derivados da mandioca, como farinha.

Houve também maior visibilidade para a importância da mandioca na cultura alimentar local, bem como avanços no planejamento de ações estruturantes para o escoamento da produção e acesso a políticas públicas. A aproximação entre poder público e agricultores fortaleceu a confiança e permitiu o alinhamento das políticas de apoio à produção com as reais necessidades do território. A expectativa é que as próximas safras possam consolidar esses avanços com ganhos econômicos, sociais e ambientais para o município.

A experiência de Porto Velho mostra como a valorização de uma cultura tradicional, como a mandioca, pode representar uma estratégia potente para a promoção do desenvolvimento rural sustentável. Por meio da escuta ativa dos produtores, do investimento em formação e equipamentos e da criação de espaços de governança como a Câmara Setorial, o município dá um passo importante na construção de políticas públicas mais eficazes e territorializadas. A mandiocultura, enraizada na história local, floresce como símbolo de resistência, inovação e futuro.

Raízes de resistência e cuidado

O trabalho com a mandioca é tradição herdada das margens do rio, que hoje inspira outras gerações a seguir cultivando o alimento



Referências:

Prefeitura de Porto Velho. (2024). Mandioca: prefeitura realiza II Encontro de Mandiocultores. Disponível em: <https://www.portovelho.ro.gov.br/artigo/49321>

Prefeitura de Porto Velho. (2024). Prefeitura leva benefícios para agricultores do Joana D'Arc. Disponível em: <https://www.portovelho.ro.gov.br/artigo/49923>

TV do Povo. (2025). Encontro de Mandiocultores fortalece a mandioca em Porto Velho. Disponível em: <https://www.tvdopovo.com/2025/02/12/encontro-de-mandiocultores>

Globo G1 Rondônia. (2024). Porto Velho avança na produção de banana, macaxeira, café e outras culturas.

O Estado de Rondônia. (2024). Prefeitura reúne produtores para fortalecimento da mandioca. Disponível em: <https://oestadoderondonia.com.br/prefeitura-de-porto-velho>

FNDE/MDS (2022) - Dados sobre repasses do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), incluindo percentual destinado à agricultura familiar.

Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2024) – <https://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php>

Sobre a Cidade

Porto Velho é a capital do estado de Rondônia, localizada em região estratégica da Amazônia Ocidental. Com vasta área rural e forte presença da agricultura familiar, o município possui 460.434 habitantes, segundo o Censo de 2022. Sua economia combina atividades agropecuárias, extrativismo e serviços, refletindo a diversidade produtiva da região. Nos últimos anos, a gestão municipal tem ampliado os investimentos em políticas de abastecimento alimentar, assistência técnica e incentivo à produção sustentável, com atenção especial às cadeias produtivas da agricultura familiar.

Com um PIB per capita de R\$ 36.541,49, Porto Velho ocupa a 1.642ª posição no ranking nacional. Mais de 250 mil pessoas estão inscritas no Cadastro Único (54,3% da população), das quais 115.870 são beneficiárias do Programa Bolsa Família (25,16%).

O município conta ainda com 3.727 famílias de Grupos Populacionais Tradicionais Específicos, sendo 2.097 beneficiárias do PBF.

A rede local de proteção social inclui 06 Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), 03 Centros de Referência Especializado (CREAS), 01 Centro POP, 11 Unidades de Acolhimento e 04 Centros de Convivência. Em 2022, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) repassou R\$ 3,84 milhões ao município, sendo 78,52% desses recursos destinados à aquisição de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), reforçando o papel central da produção local para a segurança alimentar e nutricional da população.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/ro/porto-velho/panorama>

Rio Branco (AC)

Restaurante Popular de Rio Branco (AC):

Reativação de um Equipamento Público Essencial para a Segurança Alimentar Urbana

Autores:

Marciana Andreatto da Silva (Coordenadora do Restaurante Popular /
Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos)

Matheus de Lima Andrade (Auxiliar Administrativo Restaurante Popular /
Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos)

Sergiane dos Santos Costa (Gerente Departamento de Segurança Alimentar e
Nutricional / Secretaria de Assistência Social e Direitos Humanos)

Ivan Ferreira (Diretor de Política de Assistência Social e Direitos Humanos)

João Marcos Luz (Secretário de Assistência Social e Direitos Humanos)

Juliana Souza Andrade Licio (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



O Restaurante Popular José Marques de Souza, localizado em Rio Branco, no Acre, foi criado em 2003 como parte do programa Fome Zero, com a missão de promover a segurança alimentar e nutricional para populações em situação de vulnerabilidade social. O restaurante foi reaberto em 2022 após dois anos de inatividade devido à pandemia da Covid-19, em um contexto de agravamento da pobreza urbana e do aumento da insegurança alimentar. A reativação do serviço se deu por iniciativa do prefeito de Rio Branco – Tião Bocalom, que reconheceu sua importância social e decidiu retomar o serviço com financiamento integral de recursos próprios do município, diante da ausência de cofinanciamento federal à época. A gestão foi assumida pela Prefeitura de Rio Branco, por meio da Secretaria de Assistência Social e Direitos (SASDH), o que consolidou sua importância como equipamento público voltado à promoção da segurança alimentar e nutricional.

A reabertura priorizou o atendimento a pessoas cadastradas no Cadastro Único e

em situação de rua, que inicialmente receberam as refeições de forma gratuita. Posteriormente, passou-se a cobrar o valor de R\$ 2,00 por refeição, mantendo o compromisso com o acesso a uma alimentação de qualidade. O restaurante funciona de segunda a sexta-feira, com uma média de 650 refeições servidas diariamente, totalizando mais de 380 mil refeições desde sua reinauguração. A iniciativa atua de forma integrada às diretrizes do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e é fortalecida por programas como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Banco de Alimentos, que viabilizam a compra de alimentos da agricultura local. Produtos frescos e regionais, especialmente hortifrúti, compõem o cardápio diário, promovendo a economia local, incentivando práticas sustentáveis e reforçando a importância da alimentação saudável. Essa integração não só fortalece a segurança alimentar da população atendida, mas também promove a sustentabilidade e a valorização da produção local, criando um ciclo positivo que beneficia tanto os consumidores quanto os produtores da região.

Restaurante Popular de Rio Branco (AC): alimentação de qualidade a preços simbólicos. Estrutura de produção do Restaurante Popular José Marques de Souza, em Rio Branco (AC). Reaberto em 2022, o equipamento público garante diariamente refeições balanceadas a preços acessíveis, priorizando pessoas em situação de vulnerabilidade e fortalecendo a política de segurança alimentar urbana.



A comida é boa demais. Um frango desse, está muito bom. Além de garantir alimentação acessível para quem precisa.”

Beneficiário

Além da oferta regular de refeições, o Restaurante Popular José Marques de Souza promove uma série de ações complementares que fortalecem a saúde alimentar e o vínculo com a comunidade. São realizadas rodas de conversa com temáticas diversas — como alimentação saudável, saúde da mulher, direitos da pessoa idosa e autocuidado — que incentivam a busca por serviços de saúde e o exercício da cidadania. As campanhas educativas também fazem parte da rotina, abordando temas relevantes de forma acessível e acolhedora. As celebrações de datas comemorativas, como o Dia das Mães, a Festa Junina e o Natal, promovem momentos de afeto e pertencimento. No último Natal, por exemplo, foi realizada uma campanha solidária de arrecadação de panetones para distribuição aos usuários, acompanhada de um cardápio especial, reforçando o cuidado com cada detalhe da experiência alimentar e social vivida no restaurante. Essas iniciativas reforçam o papel do restaurante popular como espaço de cidadania e transformação social. Em emergências, como as enchentes do Rio Acre e enxurradas dos igarapés urbanos, o restaurante exerce um papel estratégico no apoio humanitário. Em 2023, foram distribuídas 33.101 marmitas aos abrigos públicos. Em 2024, esse número foi de 19.589, e em 2025, devido ao menor impacto climático, foram entregues 5.523 marmitas à população acolhida.

A implementação do Restaurante Popular José Marques de Souza em Rio Branco (AC) tem promovido importantes avanços no fortalecimento da política pública de segurança alimentar, consolidando ações integradas e eficazes no combate à insegurança alimentar e nutricional. Essa iniciativa está amparada pelo marco legal da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN – Lei nº 11.346/2006), pela Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, pela Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional no Município de Rio

Branco (Lei complementar nº 102/2020) e pelas normativas do SISAN, ao qual o município é formalmente aderente.

Entre os resultados e impactos mais significativos estão a melhoria no estado nutricional dos usuários, garantida pelo acesso regular a refeições balanceadas, seguras e de qualidade, e a ampliação do atendimento contínuo às populações em situação de vulnerabilidade social. A iniciativa também valoriza a agricultura familiar local, por meio do recebimento regular de doações de alimentos frescos e regionais, oriundos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), viabilizado tanto pelo Banco de Alimentos Municipal quanto, eventualmente, pela Secretaria Estadual de Agricultura (SEAGRI). Essa articulação promove a sustentabilidade e o fortalecimento da produção regional, além de contribuir com a redução do desperdício de alimentos e a dinamização da economia local. Além disso, o restaurante contribui para a integração entre políticas públicas de assistência social, segurança alimentar e desenvolvimento rural, consolidando-se como um espaço de acolhimento, educação alimentar, cidadania e dignidade. Paralelamente, o projeto fortalece os vínculos com a comunidade por meio de atividades educativas e de integração, que promovem respeito, participação e bem-estar social. O Restaurante Popular José Marques de Souza reafirma, assim, o compromisso do município de Rio Branco com o combate à fome e a promoção de uma política pública de alimentação inclusiva, eficiente e transformadora.

Diante dos desafios enfrentados, a equipe do Restaurante Popular José Marques de Souza tem atuado de forma articulada e estratégica para garantir a continuidade e a qualidade do atendimento à população em situação de vulnerabilidade. Para enfrentar a dificuldade de manter o abastecimento contínuo com alimentos frescos,

a equipe mantém parcerias consolidadas com o Banco de Alimentos Municipal e articulação constante com a SEAGRI, garantindo o recebimento regular de doações oriundas do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Também são realizadas ações de aproximação e diálogo com produtores locais, com o objetivo de fortalecer a rede de abastecimento e ampliar a disponibilidade de produtos. A gestão do restaurante realiza planejamento orçamentário interno e busca constante por alternativas de apoio institucional, como editais, convênios e cooperações técnicas, que possam assegurar a sustentabilidade do serviço. Nos períodos de crise climática ou aumento da demanda social, são promovidas adequações operacionais, com reorganização das escalas de trabalho, ajustes no número de refeições ofertadas e reavaliação da logística de atendimento, a fim de manter o acolhimento de forma responsável e equitativa. Em relação à necessidade de fortalecimento do quadro de pessoal técnico, especialmente para as ações educativas, a equipe investe na capacitação dos profissionais disponíveis, promove a divisão colaborativa de responsabilidades e estabelece parcerias com instituições de ensino, projetos de extensão e voluntariado,

Trabalhamos para que o restaurante voltasse a funcionar com estrutura qualificada, equipe comprometida e foco no acolhimento da população em situação de vulnerabilidade social. O retorno das atividades fortaleceu a rede de proteção social e reafirmou a importância da oferta pública de refeições saudáveis e com qualidade nutricional. Ver uma política pública se concretizar e gerar impacto direto na vida das pessoas reforça o nosso compromisso com a inclusão social, a redução das desigualdades e o direito humano à alimentação adequada, pilares fundamentais da segurança alimentar e nutricional no município de Rio Branco.”

Gerente do Departamento de SAN



Eu comecei aqui faz uns dois anos e venho todos os dias. Eu pego o primeiro ônibus e já venho direto, fico na academia, depois vou pro restaurante onde a gente pega uma senha, pra organizar tudo, né? Às oito e meia a gente entra e, às nove e meia, fazemos a nossa atividade, com direito a ficha, e pagamos os dois reais por dia, só como um compromisso básico. Aqui é muito bom, temos um nutricionista maravilhoso e uma equipe diferenciada”

Beneficiária

ampliando a capacidade de atuação com recursos humanos complementares. Por fim, a escuta ativa dos usuários tem sido uma ferramenta essencial para o aprimoramento contínuo dos serviços. Por meio de diálogos abertos, observações e acolhimento das demandas, a equipe consegue identificar fragilidades, adaptar as estratégias de atendimento e fortalecer o vínculo com a comunidade, promovendo um serviço mais participativo, humanizado e efetivo.

Este restaurante popular transcende sua função básica de fornecer refeições; ele é um símbolo vivo da solidariedade, dignidade e resistência. É o espaço onde o direito à alimentação se materializa em gestos concretos de cuidado, respeito e inclusão, reforçando o compromisso inabalável do município de Rio Branco com a construção de uma sociedade mais justa e solidária. Ali, cada prato servido carrega consigo a luta por equidade e a reafirmação do valor intrínseco de cada pessoa, independentemente de sua condição social. O Restaurante Popular José Marques de Souza não oferece apenas alimento para o corpo, mas também alimento para a dignidade, para a cidadania e para o fortalecimento dos laços comunitários, mostrando que a segurança alimentar é um ato de amor coletivo, capaz de transformar vidas e abrir caminhos para um futuro em que a fome seja definitivamente erradicada e a cidadania plenamente exercida.

Sobre a Cidade

Rio Branco possui 387.852 habitantes e um PIB per capita de R\$ 26.119,02, ocupando a 24ª posição entre as capitais brasileiras¹. O Mapa INSAN classifica o município com grau médio a alto de vulnerabilidade nutricional, indicando desafios relevantes na segurança alimentar local. Segundo dados do Cadastro Único de março de 2024, estão cadastradas 77.768 famílias, das quais 42.938 vivem em situação de pobreza e 16.306 em situação de baixa renda. Entre as 191.405 pessoas cadastradas, 111.730 encontram-se em situação de pobreza e 47.732 em situação de baixa renda, evidenciando a necessidade de políticas públicas eficazes para o enfrentamento da insegurança alimentar na região. Em abril de 2024, 124.752 pessoas, distribuídas em 44.015 famílias, foram beneficiárias do Bolsa Família, com benefício médio mensal de R\$ 688,96².

No âmbito das ações municipais, destaca-se o Restaurante Popular José Marques de Souza, que produz em média 650 refeições diárias, oferecendo alimentação adequada a preços simbólicos. A Prefeitura também desenvolve iniciativas integradas por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social e Direitos Humanos, com foco na inclusão produtiva, agricultura urbana e promoção da alimentação saudável. Complementarmente, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Banco de Alimentos desempenham papel fundamental na segurança alimentar local, tendo distribuí-

do aproximadamente 190 toneladas de alimentos a diversas entidades assistenciais em 2024.

A governança das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional em Rio Branco é assegurada pela atuação articulada da Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), que promovem a participação social efetiva e a coordenação entre os diversos setores envolvidos. O arcabouço legal que fundamenta essas ações compreende a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LO-SAN – Lei nº 11.346/2006), a adesão formal ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), e a Lei Complementar nº 102/2020, que instituiu a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PMSAN) em Rio Branco.

Essas iniciativas evidenciam a importância estratégica da assistência social e das políticas públicas de segurança alimentar na mitigação da pobreza e da insegurança alimentar no município.

Referências:

IBGE Cidades: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ac/rio-branco.html>

Relatório de Programas e Ações Rio Branco: https://redus-pub.s3.sa-east-1.amazonaws.com/InitiativeLibraryItem/a102ea48-800e-4445-b901-0cf434cf9316/file/relatorio-de-programas-e-acoes-rio-branco-ac-480f12212f.pdf?X-Amz-Algorithm=AWS4-HMAC-SHA256&X-Amz-Content-Sha256=UNSIGNED-PAYLOAD&X-Amz-Credential=AKIAW3MECQVJZJS6LU72%2F20250625%2Fsa-east-1%2Fs3%2Faws4_reques-

Amz-Content-Sha256=UNSIGNED-PAYLOAD&X-Amz-Credential=

AKIAW3MECQVJZJS6LU72%2F20250625%2Fsa-east-1%2Fs3%2Faws4_reques-

Santarém (PA)

***Programa de Aquisição
de Alimentos (PAA)
com destaque à execução
do PAA Quilombola em
Santarém (PA)***

**Cultivando saberes
e gerando renda**

Autores:

Município de Santarém-PA

Câmara Intersecretarial Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - (CAISAN/Santarém)

Coautores:

Mário Gabriel de Aguiar Santos (Secretário-Executivo CAISAN/Santarém)

Roselene Maria Duarte Andrade (Chefe de Planejamento e Políticas Públicas -
Secretaria Municipal de Trabalho e Assistência Social)

Revisão

Bruna da Silva Cavalcante (Analista de políticas públicas – IcdA)



Santarém, localizada no oeste do Pará, é um município com forte presença de comunidades tradicionais, incluindo dezenas de comunidades quilombolas. Essa diversidade sociocultural está no centro da formulação e execução das políticas públicas locais, em especial aquelas voltadas à segurança alimentar e nutricional. Nesse contexto, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) se destaca como uma estratégia essencial para promover o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), fortalecer a agricultura familiar e valorizar os saberes e modos de vida tradicionais.

Desde sua implementação no município, o PAA tem contribuído significativamente para a inclusão produtiva de agricultores familiares, promovendo o acesso a mercados institucionais e fomentando a articulação entre produção local e demanda por alimentos saudáveis. O programa atua por meio da compra direta da produção de agricultores e agricultoras familiares, destinando os alimentos adquiridos às entidades socioassistenciais e equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. Atualmente o município recebe recursos do PAA Estadual, Quilombola, CONAB, Fede-

ral e Indígena, totalizando um valor de R\$ 2.363.872,18 (Dois milhões, trezentos e sessenta e três mil, oitocentos e setenta e dois Reais e dezoito centavos), no período de 2024/2025.

O Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) executado em Santarém apresenta diferentes modalidades, cada uma com características específicas:

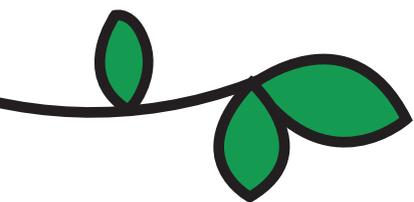
PAA Federal: Executado pelo governo federal, atua em todo o país, compra alimentos da agricultura familiar e distribui para instituições socioassistenciais e equipamentos públicos. Possui várias modalidades, como Compra com Doação Simultânea, Compra Direta e Apoio à Formação de Estoques.

PAA Estadual: Gerido com recursos próprios ou em parceria com o governo federal, adapta às ações às necessidades locais e priorizar demandas do estado, com modalidades semelhantes às do federal.

PAA Quilombola: Focado nas comunidades quilombolas, valoriza culturas tradicionais e promove inclusão produtiva desses agricultores, destinando os alimentos às entidades e pessoas em vulnerabilidade dessas comunidades.

O PAA Quilombola conecta agricultores das comunidades tradicionais

Alimentos produzidos por agricultores quilombolas chegam a famílias em situação de vulnerabilidade, fortalecendo a segurança alimentar e a renda local.



Do campo quilombola à mesa da cidade

Produtos frescos e diversificados compõem as cestas do PAA Quilombola, respeitando cultura e hábitos alimentares regionais.

PAA Indígena: Prioriza povos e comunidades indígenas, promovendo renda e segurança alimentar de acordo com a cultura e produções locais das aldeias.

PAA CONAB: Realizado pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), normalmente em parceria com o MDS, opera na compra de alimentos e apoio à formação de estoques, trabalhando diretamente com cooperativas, associações e agricultores individuais.

A partir de 2024, Santarém passou a executar de forma sistematizada o PAA Quilombola por meio da Secretaria Municipal de trabalho e Assistência Social - SEM-TRAS, reconhecendo as especificidades socioculturais, territoriais e econômicas das comunidades quilombolas do município.

Resultados do PAA Quilombola

Entre os principais resultados alcançados com o PAA Quilombola, destacam-se:

- A participação direta de 50 agricultores de mais de 10 comunidades quilombolas no fornecimento de alimentos para o

programa, com destaque para as comunidades de Tiningu, Murumuru, Saracura e Arapemã;

- A inclusão de alimentos tradicionais e da sociobiodiversidade nas cestas distribuídas, como farinha de mandioca, goma, abóbora, macaxeira, frutas nativas e castanha do Pará;

- O fortalecimento da economia das comunidades quilombolas, com geração de renda direta para dezenas de famílias produtoras;

- A valorização dos territórios e modos de vida quilombolas, ao integrar os conhecimentos e práticas locais à política pública de segurança alimentar.

Em 2024, o PAA Quilombola garantiu a aquisição de uma ampla variedade de alimentos regionais, respeitando os hábitos alimentares e a produção tradicional das comunidades. Foram adquiridos:

- Frutas tropicais e nativas, como banana, melancia, tangerina, cupuaçu, limão, mamão e jaca;



■ Hortaliças e temperos frescos, como cebolinha, chicória, couve e pimentinha;

■ Tubérculos e raízes tradicionais, como macaxeira e cará;

■ Legumes como jerimum (abóbora) e pepino;

■ Produtos da sociobiodiversidade amazônica, como castanha do Pará e farinha de tapioca;

■ Coco verde e seco, amplamente utilizados na culinária local;

■ Milho verde, bastante presente na alimentação regional.

Total adquirido por meio do PAA Quilombola em 2024: 38.445,6 kg de alimentos.

Alimentos adquiridos pelo PAA Quilombola 2025

Já em 2025, o programa manteve o compromisso com a diversidade alimentar e o fortalecimento da produção tradicional, adquirindo:

■ Frutas frescas e regionais, como banana, mamão, cupuaçu, tucumã, limão e taperebá;

■ Hortaliças e temperos, como chicória, cebolinha e pimentinha;

■ Tubérculos e raízes, como macaxeira e cará;

■ Legumes regionais, como jerimum, pepino, pimentão e maxixe;

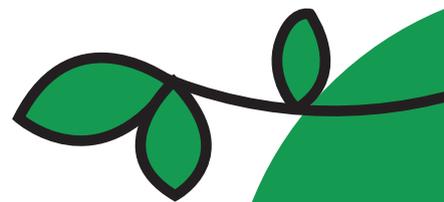
■ Produtos típicos da sociobiodiversidade, como castanha do Pará e farinha de tapioca;

■ Coco verde e seco, além de milho verde, muito presentes nas práticas alimentares das comunidades.

Total adquirido pelo PAA Quilombola em 2025: 16.325,84 kg de alimentos.

A logística de execução do programa considerou as distâncias e desafios do território amazônico, sendo realizadas entregas periódicas com o apoio da rede de transporte municipal e parcerias com associações comunitárias. Além disso, o município priorizou a articulação intersetorial entre assistência social, agricultura, educação e saúde para garantir a efetividade das ações.

A atuação intersetorial foi essencial para a efetividade das ações. A Secretaria Municipal de Assistência Social ficou responsável pela execução do programa, incluindo o planejamento e a distribuição dos alimentos às famílias em situação de vulnerabilidade. A Secretaria de Agricultura deu suporte aos produtores e atuou na manutenção dos ramais para garantir o escoamento da produção. A Secretaria de Educação contribuiu com a cessão de espaços nas escolas, principalmente nas comunidades quilombolas, viabilizando os pontos de entrega. Já a Secretaria de Saúde desenvolveu ações de segurança alimentar e educação alimentar e nutricional.



Como principais aprendizados do processo, destaca-se a importância do diálogo constante com as lideranças quilombolas, da flexibilidade na adaptação das ações às realidades locais e da formação continuada das equipes técnicas envolvidas. A experiência de Santarém demonstra que políticas públicas, quando sensíveis às especificidades dos povos e comunidades tradicionais, podem promover não apenas segurança alimentar, mas também justiça social e equidade.

Atualmente, o município se articula para ampliar o alcance do PAA Quilombola, buscando recursos, apoio técnico e institucional para garantir sua continuidade e fortalecimento nos próximos ciclos. A expectativa é que essa ação continue sendo uma referência para outras cidades da região amazônica, demonstrando que é possível construir políticas alimentares urbanas comprometidas com os direitos e a diversidade.

Sobre a Cidade

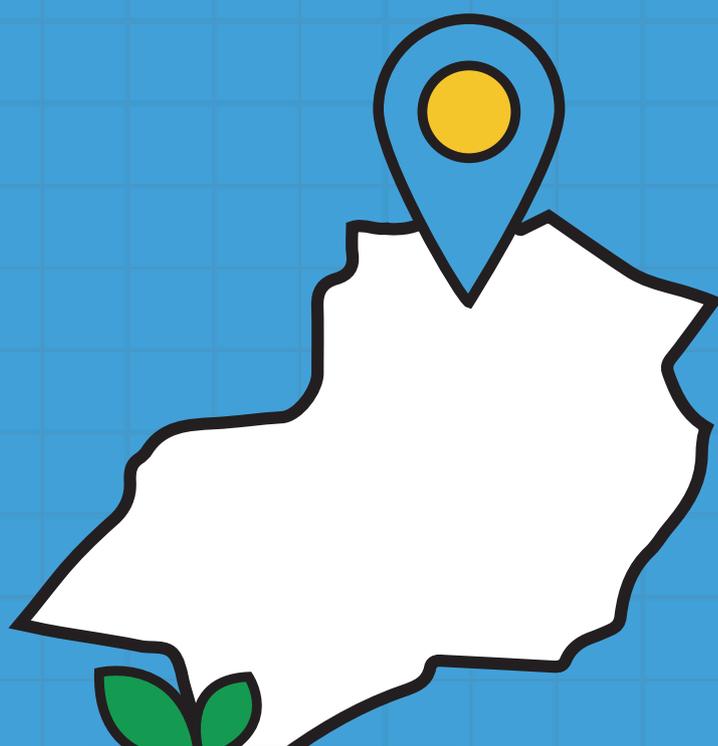
Santarém possui 331.942 habitantes e um PIB per capita de R\$20.725,66, ocupando a 3.075ª posição no ranking nacional. O Cadastro Único registra 147.444 pessoas em situação de pobreza (44,41% da população), e 12,6% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam baixa estatura para a idade, indicando um quadro preocupante de insegurança nutricional.

As políticas de segurança alimentar contam com financiamento do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de recursos municipais e parcerias com instituições locais. O PAA é uma política bem estruturada no município onde abrange várias modalidades desse programa.

A Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) seguem ativos, possuem também o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PLAMSAN), garantindo a governança das políticas públicas de segurança alimentar. A participação da cidade no Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares (LUPPA) desde a primeira edição demonstra seu compromisso sólido com o aprimoramento das políticas públicas alimentares.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pa/santarem/pa-norama>



- Belo Horizonte (MG)
- Campinas (SP)
- Contagem (MG)
- Franca (SP)
- Guarulhos (SP)
- Juiz de Fora (MG)
- Niterói (RJ)
- Osasco (SP)
- Ribeirão Preto (SP)
- Rio de Janeiro (RJ)
- Santos (SP)
- São Bernardo do Campo (SP)
- São José do Rio Preto (SP)
- São José dos Campos (SP)
- São Paulo (SP)
- São Vicente (SP)
- Sorocaba (SP)
- Uberlândia (MG)
- Vitória (ES)

Sudeste

Belo Horizonte (MG)

***Central de
Abastecimento
da Agricultura
Familiar e
Urbana - CAFA***

Autores:

Tatiane Maria dos Reis

Coautores:

Maria Lúcia da Silva e Julia Ingrid Sousa Costa

Revisão:

Bárbara Santos Valiati (Analista de Políticas Públicas – ICdA)





A Central de Abastecimento da Agricultura Familiar e Urbana - CAFA é um equipamento público que funciona como um ponto de encontro da Agricultura Familiar e Urbana para facilitar a comercialização para os mercados institucionais e varejistas. É também uma estratégia que proporciona o escoamento da produção e o abastecimento da capital mineira, favorecendo o acesso da população a alimentos saudáveis e de qualidade.

No município de Belo Horizonte, registra-se a produção de alimentos da agricultura urbana, destinada em sua maioria para o consumo das famílias e com um potencial de comercialização ainda pouco explorado. Desse modo, a agricultura familiar representa um papel fundamental na garantia da produção de alimentos que vão para a mesa da população, sendo responsável por mais de 70% das ocupações no campo e representando a base econômica de 90% dos municípios brasileiros com até 20 mil habitantes. O armazenamento e a distribuição destes produtos é um grande entrave para os produtores, muitas vezes sem infraestrutura adequada.

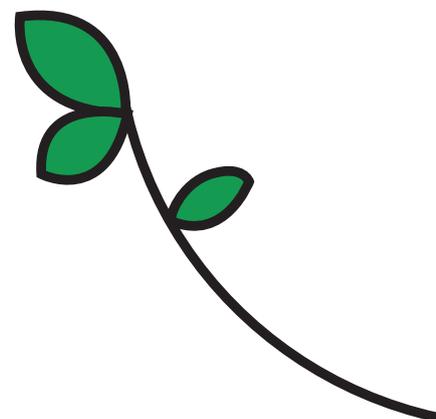
Neste panorama, a CAFA surgiu como forma de estímulo à produção de alimentos em Belo Horizonte e nas regiões circunvizinhas, qualificando a logística de armazenamento e distribuição de alimentos, facilitando a aproximação das (os) agricultoras (es) familiares e urbanas (os) com programas de compras públicas de órgãos municipais, estaduais e federais, contribuindo para ampliar o consumo de alimentos saudáveis, a redução dos custos operacionais e o aumento da eficiência dos sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis.

A CAFA foi criada em 2017, no âmbito da estruturação organizacional da Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania (SMASAC) e implantada oficialmente em 18 de dezembro de 2019 com a assinatura do Termo de Permissão Remunerada de Uso entre a Prefeitura de Belo Horizonte e a Rede de Cooperativas.

A seleção da Rede foi feita com o Chamamento Público nº 007/2019, por meio da então Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional - SUSAN - elaborado a

Do campo à cidade: alimentos que conectam produtores e consumidores

A Central de Abastecimento da Agricultura Familiar e Urbana (CAFA) organiza e distribui produtos frescos, orgânicos e agroecológicos, fortalecendo a produção local, promovendo acesso a alimentos saudáveis e apoiando centenas de famílias agricultoras.



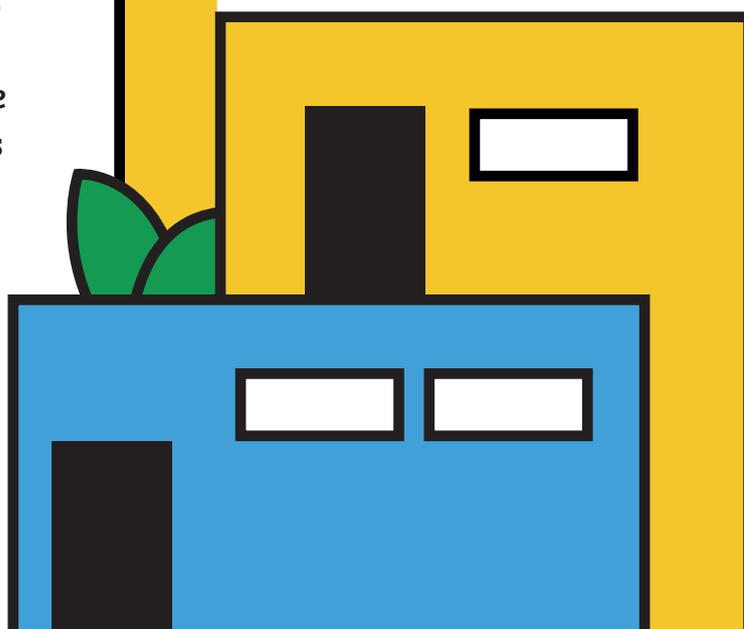


Desenvolver políticas públicas inovadoras, sustentáveis e inclusivas, e em alguma medida simples, foram as diretrizes na elaboração do Projeto da Central de Abastecimento da Agricultura Familiar e Urbana- CAFA. Como um entreposto, a CAFA conecta diretamente agricultores, suas cooperativas e associações com importantes canais de comercialização, como compras públicas, restaurantes, sacolões e mercados. Essa conexão é fundamental, pois, por um lado, permite que os agricultores tenham acesso a um mercado mais amplo, reduz custo de logística, reduz intermediários garantindo que seus produtos sejam valorizados e consumidos e por outro ganha os cidadãos e consumidores, que têm cada vez mais produtos de qualidade e de origem da agricultura familiar e camponesa comercializados nos grandes centros.”

Secretária Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Belo Horizonte (MG)

partir de uma consulta pública de 30 dias que buscava reunir dados e estudos técnicos para estruturar a seleção da cooperativa ou Rede de Cooperativa que pudesse estruturar, gerir, qualificar e manter uma central de abastecimento voltada à Agricultura Familiar e Urbana.

Esse processo permitiu que organizações da agricultura familiar concorressem à gestão da CAFA que, entre outras ações, oferece apoio logístico para a comercialização de alimentos em mercados institucionais, varejistas e atacadistas, além de promover o cooperativismo e a produção agroecológica e orgânica. A proposta vencedora previa a criação da Rede Sisal, responsável atualmente pela gestão da CAFA. A Rede desenvolve planejamento estratégico, capta recursos e promove formações e trocas de experiências entre os participantes, fortalecendo a produção, distribuição e consumo de alimentos saudáveis e sustentáveis. O principal desafio enfrentado no início da implementação da CAFA foi a decretação da emergência no município, quando os estabelecimentos foram fechados devido à Pandemia de Covid-19. O episódio atrasou o início das atividades da CAFA e o município precisou ampliar o período de isenção



do pagamento do preço público pelo uso do imóvel pelo equipamento.

Em 2021 iniciou-se a retomada gradual das atividades da CAFA mas ainda hoje, percebem-se desafios como a dificuldade nas adequações da edificação e dos equipamentos que atrapalham a obtenção de documentos que regularizam o funcionamento da Central; o atraso nas adequações tecnológicas e de equipe; a incerteza na quantidade, qualidade e regularidade na entrega da gama de produtos apresentados pela Rede Sisal; a não garantia da viabilidade econômica da comercialização das organizações da Rede, que possa viabilizar a relação volume de vendas versus a redução de custos de logística e armazenamento; a não padronização da produção de alimentos in natura e obtenção de certificação orgânica de alguns produtos; a não garantia do atendimento das demandas das organizações vinculadas à Rede Sisal para utilização das estruturas da Central, com adoção de uma política de preços e taxas justa, como forma de garantir a manutenção, custos de depreciação e custos administrativos para o seu funcionamento.

As principais atividades desenvolvidas são: oferta de produtos da cesta básica e hortifrutigranjeiros de qualidade; incentivo à comercialização de alimentos orgânicos, agroecológicos, naturais e processados da agricultura familiar, assentamentos da reforma agrária, quilombos e produções urbanas e rurais baseadas na economia solidária; disponibilização e gestão de espaços para o armazenamento, a distribuição e o abastecimento desses produtos; promoção da articulação entre setores envolvidos com a agricultura familiar, priorizando a agroecologia; e fomento ao debate sobre a comercialização de alimentos no contexto da segurança alimentar e da agricultura rural e urbana.

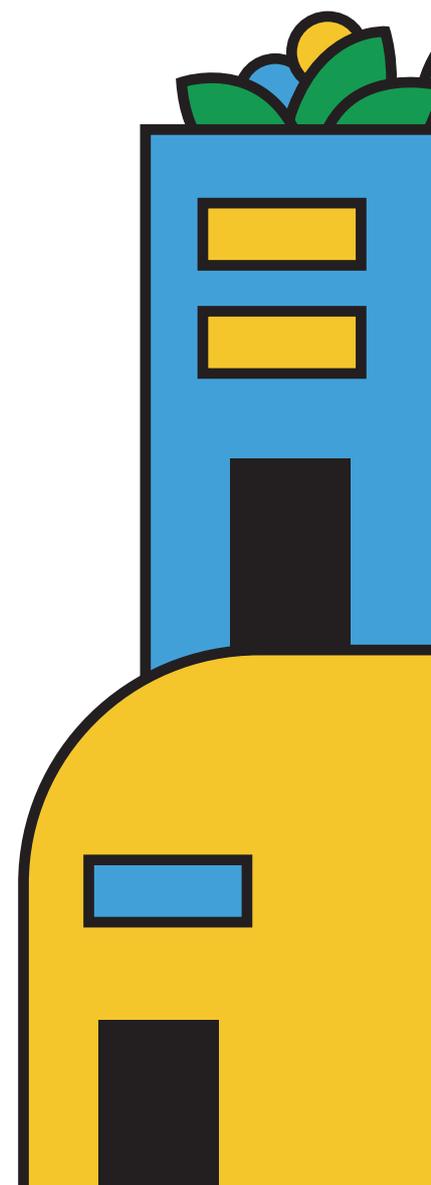
A Representante legal responsável pela execução da iniciativa (permissionária se-

leccionada no edital CP nº 007/2019) é a Cooperativa dos Camponeses Sul Mineiros - CAMPONESA. Já a Rede Sisal (rede de cooperativas, associações e outros coletivos) foi criada para ser a gestora da CAFA. A Cooperativa Camponesa Central de Minas Gerais - CONCENTRA, que é organização-membro da Rede Sisal, é a coordenadora, a representante administrativo-financeira e a responsável operacional.

O público-alvo são organizações da Agricultura Familiar e Urbana, vinculadas às redes de cooperação (Rede Sisal), produtores e suas comunidades. Atualmente, a Rede conta com o envolvimento de aproximadamente 100 organizações, está presente em 100 municípios mineiros e favorece cerca de 740 famílias agricultoras.

A Prefeitura de Belo Horizonte destina recursos do Tesouro para serviços administrativos e de manutenção estrutural do equipamento público, que é compartilhado com diversas outras secretarias, conforme previsto nos orçamentos anuais da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e no PPAG. Quanto à permissionária, cabe executar a atividade fim estabelecida no Chamamento Público nº 007/2019, incluindo gestão administrativo-financeira e operacional, e o pagamento mensal da permissão remunerada de uso do espaço público de 300,66 m². A isenção desse custo foi autorizada até agosto de 2026, conforme Ofício SUSAN/SUPGF nº 180, de 28/08/24. Além disso, é responsável pelo pagamento das despesas com consumo de água, energia elétrica, telefone, internet, encargos fiscais e trabalhistas, e demais custos operacionais.

A Rede Sisal, composta por 90 organizações da agricultura familiar e urbana e da reforma agrária, atua em mais de 100 municípios mineiros, com destaque para a região metropolitana de Belo Horizonte. Entre seus membros estão a Cooperativa Camponesa Central de Minas Gerais





Eu sou cliente há pelo menos um ano e meio da cooperativa Concentra. Quase todo mês eu faço minhas compras lá e é um projeto que me deixa muito feliz de fazer parte e de desfrutar dele, porque é a chance de a gente aqui em Belo Horizonte, no centro da cidade, numa área urbana, ter acesso a alimento de qualidade, sem agrotóxicos e muito bem cuidados, bem conservados."

Beneficiário

(CONCENTRA), a União Nacional das Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária de Minas Gerais (UNICAFES-MG), a Associação AMANU, a Associação Orgânicos Sul de Minas (SPG no Sul de Minas), a Associação Horizontes Agroecológicos (SPG na RMBH), o Grupo Rede Raízes da Mata, o Núcleo Gestor da Cadeia do Pequi e Outros Frutos do Cerrado, e a Cooperativa Central do Cerrado, que atua na região do Norte de Minas, Goiás e São Paulo.

A Central de Abastecimento da Agricultura Familiar e Urbana foi criada inicialmente na estrutura orgânica da Secretaria Municipal de Assistência Social, Segurança Alimentar e Cidadania – SMASAC, por meio do Decreto nº 16.684/2017, em seu art 2º, item VI, c,1.1. Com a reforma administrativa realizada em 2025, no Decreto nº 18.960/2025 a CAFA passa a compor a nova Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, no âmbito da Diretoria de Abastecimento e Acesso a Mercados, com o detalhamento de suas atribuições.

As ações de comercialização, que incluem a participação em feiras, mercados institucionais e no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), via CONAB - que entregou 31 toneladas de alimentos às Cozinhas Solidárias em 2024, e o estabelecimento de parcerias com restaurantes para a comercialização de produtos de origem, além do armazenamento e da comercialização de 250 itens em 2024, destacando-se produtos orgânicos e agroecológicos como açúcar mascavo, amendoim, arroz integral, café, laticínios, feijão, fubá, geleias, mel, entre outros.

Sobre a Cidade

Belo Horizonte possui área territorial de 331,35 km² e uma população de 2.315.560 habitantes. O Produto Interno Bruto (PIB) do município é de R\$105.829.675.053, ocupando a 1ª posição no ranking estadual e a 4ª no ranking nacional. Segundo dados do CadÚnico, há 693.126 pessoas registradas no sistema, o que representa 29,93% da população, sendo 258.912 em situação de pobreza. No Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan), a cidade é classificada com grau de vulnerabilidade nutricional alta, o que evidencia a relevância do papel do poder público na implementação de políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

A cidade aderiu ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SI-SAN) em 2017 e conta com instâncias de governança ativas e atuantes. Desde 2025, após uma reforma administrativa, o município passou a contar com uma Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, o que proporcionou maior autonomia para o planejamento e a execução das políticas de SAN no território. Entre as políticas e equipamentos sociais de promoção da SAN, a gestão municipal dispõe de 1 cozinha comunitária, 1 refeitório e 4 restaurantes populares (que, em conjunto, servem cerca de 10.5 mil refeições por dia), 3 mercados públicos, 1 banco de alimentos, - 1 central de abastecimento da agricultura familiar e urbana, além de 46 endereços de feiras livres convencionais e 12 endereços de feiras de produtos orgânicos. Além disso, há 34 endereços de feiras do programa Direto da Roça de comercialização por

Agricultores/as Familiares e/ou Produtores/as Rurais, 3 endereços de comercialização do programa Feira da Agricultura Urbana e 2 endereços de comercialização para a Feira Modelo, feira gastronômica que promove a presença de alimentos preparados da culinária mineira, brasileira e de outras partes do mundo.

Por iniciativa da sociedade civil, a cidade também conta com 17 cozinhas solidárias.

Destacam-se ainda as ações voltadas à agricultura urbana e agroecologia com hortas coletivas comunitárias e hortas vinculadas às unidades escolares municipais e outras instituições públicas como CRAS e Centros de Saúde. O município possui a Lei nº 10.255/2011, que institui a Política Municipal de Apoio à Agricultura Urbana (PMAAU), e o Decreto nº 18.385/2023, que regulamenta a PMAAU. Com esse decreto a Prefeitura de Belo Horizonte estabelece um conjunto de estratégias integradas de incentivo à produção, à formação, ao consumo e à comercialização de alimentos na cidade. O que inclui, entre outros, a publicação de editais de credenciamento para novas unidades produtivas urbanas, a definição de critérios de fomento e habilitação, e a forma como o município apoiará a formação e capacitação de agricultores urbanos.

Referências:

IBGE, Censo 2022; <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/belo-horizonte/panorama>

Mapa InSan 2017-2022; https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/MapaInSAN_20172022.pdf

Campinas (SP)

Nutrir Campinas

**Uma experiência inovadora
de acesso aos alimentos**

Autores:

Gabriela Kaiser Fullin Castanho

Coautores:

Bárbara Santos Valiati (Analista de Políticas Públicas – ICdA)



O Programa Nutrir Campinas é uma iniciativa da Prefeitura de Campinas voltada à promoção da segurança alimentar e nutricional no município, com foco na garantia do direito humano à alimentação adequada. Seu principal objetivo é assegurar o acesso mínimo a alimentos conforme a necessidade de cada família, promovendo o desenvolvimento humano com qualidade de vida e cidadania, especialmente entre a população em situação de vulnerabilidade social.

Sua implementação ocorreu no ano de 2016, com ações planejadas e articuladas pelo Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Assistência Social.

O programa oferece um benefício financeiro em duas modalidades: temporária e emergencial. A modalidade temporária é concedida para pessoas elegíveis dentro dos critérios do programa que ficam en-

tre 12 e 24 meses recebendo o benefício e atende, em média, 6,5 mil famílias por mês e a emergencial é concedida às pessoas em situação de emergência, através de avaliação da assistência social, com um cartão de apenas um crédito, atualmente a capacidade dessa modalidade é de até 750 cartões por mês. Esse benefício é concedido por meio de um cartão magnético, que recebe crédito mensal no valor de 26 UFICs (Unidade Fiscal de Campinas) equivalente a R\$126,89 (base 2025). O valor pode ser utilizado em uma ampla rede de estabelecimentos alimentícios credenciados, exclusivamente para a compra de gêneros alimentícios, produtos de higiene e limpeza.

Durante a pandemia do Covid-19, o Programa Nutrir Campinas aumentou a capacidade de atendimento através de uma modalidade denominada “emergencial pandemia”, que se tornou uma importante ferramenta naquele momento de calamidade. Ao longo de seus dez anos de execução, o programa

Entrega do Cartão Nutrir a famílias beneficiárias do programa

A iniciativa é destinada a núcleos familiares em situação de vulnerabilidade social, ampliando o acesso a alimentos saudáveis para crianças, adolescentes, idosos e pessoas com deficiência.



Foi criado, neste ano de 2025, um Grupo de Trabalho Intersetorial para pensar em formas de melhoria do Programa Nutrir, possibilidade de ampliação de vagas e aumento do valor do benefício. O número de famílias elegíveis ao Programa aumentou exponencialmente nos últimos anos, e a capacidade de atendimento do benefício estabelecida pela Legislação é muito baixa diante desse público. Nesse sentido, busca-se adequação na legislação vigente, de forma a melhor atender as famílias que tanto precisam de auxílio na segurança alimentar.”

Gestor municipal de Campinas (SP)

já beneficiou 38.504 famílias na modalidade temporário e, emitiu mais 99 mil cartões somando as três modalidades. A principal atividade do programa é a distribuição do benefício às famílias atendidas. Além disso, são realizadas ações de educação alimentar e nutricional com os beneficiários, visando a promoção de hábitos alimentares saudáveis e o fortalecimento da autonomia das famílias.

O público-alvo do Nutrir Campinas são famílias residentes no município de Campinas que se enquadram nos seguintes critérios:

- Estar inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico);
- Estar em situação de extrema pobreza ou pobreza;
- Ter em sua composição crianças ou adolescentes de até 15 anos, idosos com mais de 60 anos e/ou pessoas com deficiência impossibilitadas de exercer atividade profissional.

Os principais desafios enfrentados incluem o chamamento dos beneficiários, a captação de recursos e a articulação entre diferentes órgãos e entidades parceiras, além de limitações para ampliar o alcance das ações educativas. Para superar os desafios, novas ferramentas foram adequadas para a busca ativa dos beneficiários como envio de cartas, envio de mensagens por rede social, inserção de informações sobre o Programa no site da prefeitura, articulação com a rede socioassistencial, principalmente da rede de proteção básica. Também foi criado, no âmbito da Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), um grupo de trabalho específico para o programa, com o objetivo de revisar a lei de regulação, os critérios de elegibilidade e a forma de execução do mesmo.

O programa Nutrir Campinas está apoiado no Marco legal a seguir: Lei nº 15.017, de 26 de maio de 2015 e regulamentada pelo Decreto nº 18.973, de 11 de janeiro de 2016.

O financiamento do Nutrir Campinas é realizado com recursos municipais, podendo contar eventualmente com recursos estaduais. Entre os impactos mais significativos da iniciativa estão o estímulo ao comércio local, a redução da insegurança alimentar entre as famílias atendidas, o fortalecimento do vínculo comunitário e a sensibilização da sociedade sobre a importância da alimentação adequada — contribuindo, assim, para o bem-estar social e a melhoria da qualidade de vida na cidade de Campinas.

Além da entrega do benefício, as famílias também são envolvidas em ações de educação alimentar e nutricional como participação em palestras sobre alimentação saudável, recebem no ato da entrega do cartão informativos com dicas de alimentação e, a cada dois meses são enviadas aos beneficiários cartas com temas de alimentação, parte de um projeto intitulado “Cartas que Nutrem”. Esses materiais também ficam disponíveis no site de Segurança Alimentar e Nutricional de Campinas.

Referências:

Prefeitura de Campinas – Secretaria de Desenvolvimento e Assistência Social, informações sobre o Programa NutrirCampinas: <https://campinas.sp.gov.br/secretaria/desenvolvimento-e-assistencia-social/pagina/2-programa-nutrir-campinas>

Notícia sobre o Programa NutrirCampinas “Campinas cria grupo de trabalho para atualizar programa Nutrir e combater insegurança alimentar”: <https://campinas.sp.gov.br/noticias/117564/campinas-cria-grupo-de-trabalho-para-atualizar-programa-nutrir-e-combater-inseguranca-alimentar>

Notícia sobre o Programa NutrirCampinas “Cartão Nutrir completa 10 anos com mais de 99 mil benefícios emitidos em Campinas”: <https://campinas.sp.gov.br/noticias/123888/cartao-nutrir-completa-10-anos-com-mais-de-99-mil-beneficios-emitidos-em-campinas>

Segurança Alimentar e Nutricional em Campinas: <https://campinas.sp.gov.br/sites/segurancaalimentarenutricional/politica>

Sobre a Cidade

Campinas está localizada no estado de São Paulo e é conhecida por seu papel importante na economia e na inovação. Com uma população de aproximadamente 1.185.977 de habitantes⁵, é uma das maiores cidades da região sudeste do Brasil. O PIB de Campinas é bastante expressivo, atingindo cerca de R\$ 72 bilhões⁶, impulsionado pelos setores de tecnologia, educação, saúde e indústria. A cidade também é reconhecida por suas universidades de destaque, centros de pesquisa e um polo industrial forte, o que contribui para seu crescimento contínuo e sua importância econômica no país.

O município possui uma boa estruturação quanto à Política de Segurança Alimentar e Nutricional, contando com o marco legal nº 15.912 de 18 de junho de 2020⁴, e uma estrutura de governança robusta e funcionante. Diversos programas, ações e equipamentos formam uma rede de Segurança Alimentar e Nutricional disponível para a população que conta com financiamento do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), recursos federais, estaduais e municipais, além de parcerias com instituições locais. O abastecimento alimentar é realizado através de uma grande Central de Abastecimento (CEASA), diversas feiras e um Mercado Municipal.

Programas e equipamentos estaduais também são executados, como o Projeto Viva-leite e Restaurante Bom Prato. A rede de SAN possui universidades como a Universidade Estadual de Campinas (UNI-

CAMP), a Pontifícia Universidade Católica de Campinas (PUCCAMP), a Universidade Paulista (UNIP), organizações governamentais do sistema alimentar, como a Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI), o Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA) e o centenário Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), todas elas trabalhando diretamente com a Política de Segurança Alimentar e Nutricional.

Além do Programa Nutrir Campinas, que é um programa financiado pelo município, e está apresentado aqui como uma experiência inovadora que atende a população em vulnerabilidade, outras ações também visam fortalecer a segurança alimentar no território, como ações e projetos de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como oficinas de aproveitamento integral de alimentos na rede socioassistencial e educação, formação de cozinheiros do PNAE, curso de Multiplicadores de EAN para servidores da prefeitura e a Semana Municipal de Alimentação em outubro, também tem um Banco de Alimentos que atende prioritariamente as entidades sociais e recebe alimentos do PAA. Destaca-se ainda o Programa Campinas Solidária e Sustentável, que tem como objetivo organizar e consolidar ações de agricultura urbana e periurbana no território.

Referências:

<https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sp/campinas.html>

Informações oficiais sobre a cidade, projetos e dados atualizados: <https://www.campinas.sp.gov.br/>

Contagem (MG)

***Cozinhas
Comunitárias de
Contagem***

**Alimentando vidas,
construindo dignidade**

Autores:

Clemência Cecília de Souza

José Pedro Barbosa

Maria Aparecida Rodrigues de Miranda





A cidade de Contagem, na Região Metropolitana de Belo Horizonte, tem adotado uma estratégia inovadora para garantir o acesso à alimentação da população mais vulnerável. Desde 2007, a Prefeitura tem investido em cozinhas comunitárias, política pública que alia combate à fome, garantia de uma alimentação saudável, transparência, uso eficiente de recursos públicos, e articulação entre diferentes áreas governamentais e com a sociedade civil.

As cozinhas comunitárias de Contagem nasceram no contexto do florescimento da política nacional de segurança alimentar e nutricional (2003-2007), período em que o Governo Federal assumiu o compromisso de garantir o direito à alimentação adequada como dever do Estado, convocando os entes estaduais e municipais a tomarem parte na luta contra a fome. O governo municipal de Contagem se engajou nessa missão e, desde então, vem construindo a política municipal de segurança alimentar nutricional e agroecologia.

Fruto do fomento do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS) e da escolha política da gestão municipal, foram implantadas, na época, duas unidades de cozinhas comunitárias com estrutura física e equipes descentralizadas. Desde a origem, esse programa foi construído em parceria com a sociedade civil e, na época, as duas unidades foram implantadas em espaços cedidos por organizações da sociedade civil. Mais tarde, uma das cozinhas foi transferida para um espaço público, próximo a uma vila de alta vulnerabilidade.

As cozinhas comunitárias se tornaram política pública continuada, voltadas ao atendimento de famílias em situação de pobreza e insegurança alimentar, nos territórios de maior vulnerabilidade, sendo integralmente custeadas pelo Município. Estão reconhecidas pela Lei 4276/2009 e regulamentadas pelo Decreto 979/2023.

A partir de 2022, o programa foi ampliado e passou a contar com sete cozinhas

Projeto distribui refeições diárias para famílias em situação de vulnerabilidade

Beneficiária recebe refeição preparada nas Cozinhas Comunitárias de Contagem - política pública que combate a fome desde 2007. As refeições são produzidas com ingredientes de qualidade e distribuídas em pontos estratégicos da cidade, priorizando áreas de maior necessidade.



Atuar como assistente social nas Cozinhas Comunitárias tem sido uma experiência profundamente transformadora. Mais do que garantir uma refeição, nosso trabalho vai além da oferta deste benefício. São realizadas visitas domiciliares, escutas qualificadas, identificação de outras necessidades, onde por meio da articulação com a rede socioassistencial e intersetorial, buscamos promover o acesso dessas famílias a outros direitos fundamentais, como saúde, educação, trabalho (...) É gratificante perceber que, mesmo diante de tantas limitações e desafios, conseguimos fazer a diferença na vida destas pessoas. Cada história de superação reafirma a importância da Política de Segurança Alimentar como parte do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), e sua atuação integrada com o Sistema Único de Assistência Social (SUAS), assim como o papel do Assistente Social como agente de transformação social”.

Assistente Social de Contagem (MG)



comunitárias instaladas em territórios vulneráveis. A identificação de tais territórios resulta do cruzamento de dados do CadÚnico, da Educação, da Saúde, da Assistência Social e da Fundação João Pinheiro, esta última, responsável pelo “Mapeamento dos níveis de fome em Contagem”. Os locais foram escolhidos com base em critérios técnicos que consideram a concentração de pobreza e a dificuldade de acesso da população aos direitos básicos.

Nessa fase, o programa adotou um modelo inovador destacando três aspectos: (i) o reaproveitamento da estrutura de três restaurantes populares municipais para a produção das refeições; (ii) o uso de dados integrados para o já mencionado mapeamento das áreas mais vulneráveis do município; e (iii) planejamento integrado com a assistência social, saúde e educação. Esse formato permitiu a expansão do serviço sem a necessidade de novas equipes ou novas estruturas físicas, primando pela economicidade de recursos e maior agilidade na implementação. Foram mobilizadas diferentes políticas públicas; buscou-se o cruzamento de informações e a complementaridade de agentes do setor público e da Fundação João Pinheiro.

São atendidas diariamente, de segunda a sexta-feira, 439 famílias – totalizando 1.304 pessoas. Esse número é variável, oscilando de acordo com o fluxo de entrada e saída dos beneficiários. A comida é preparada nos restaurantes populares do município e distribuída, em embalagens descartáveis, nos pontos de atendimento, localizados em escolas públicas. A escolha das escolas como locais de distribuição é parte do arranjo intersetorial que visa facilitar o acesso dos beneficiários. A entrega ocorre no

horário do almoço (11h às 12h30min), permitindo que as crianças consigam almoçar, considerando os dois turnos escolares.

A ação das cozinhas comunitárias vai muito além do fornecimento das refeições, oferecendo um cardápio de ações voltadas à promoção da cidadania, ao protagonismo e à inclusão produtiva. Usuários são orientados a se cadastrarem no CadÚnico, acessarem outras políticas públicas, participarem de encontros periódicos e conferências, onde recebem orientação sobre direitos sociais, alimentação adequada e saudável, geração de renda, agricultura urbana, entre outros temas. O acompanhamento das famílias é realizado de forma integrada pelas equipes da segurança alimentar e da assistência social.

Essa experiência se destaca também por incentivar a autonomia dos beneficiários. Pessoas desempregadas podem ser contratadas para trabalhar nos próprios restaurantes populares. Um exemplo inspirador é o de uma beneficiária que, após ser atendida pela equipe de assistentes sociais, foi contratada como auxiliar de cozinha, promovida a cozinheira e hoje ocupa o cargo de chefe de cozinha em uma das unidades.

O programa segue o princípio da governança compartilhada e é regulamentado pelo já citado Decreto Municipal nº 979/2023, que estabelece o fluxo de entrada, permanência e desligamento das famílias. A porta de entrada são os Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) e Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS). A família encaminhada é visitada pela equipe de assistentes sociais que realiza a avaliação socioeconômica. Estando dentro dos critérios de seleção, o titular assina um termo de compromi-

so e a família começa a receber as refeições. Em caso de lotação, a família é colocada em uma fila de espera.

A iniciativa também conta com o apoio da sociedade civil e de instituições de ensino, como a Casa de Apoio, a PUC Minas e a cozinha solidária Ipê Amarelo. Algumas particularidades caracterizam este último caso. A cozinha solidária é uma iniciativa da sociedade civil que atua de forma complementar à cozinha comunitária presente em uma das regiões. A Prefeitura, por meio do Centro Municipal de Agricultura Urbana, apoia a horta comunitária integrada à cozinha em espaço cedido pela Casa de Apoio. A PUC Minas desenvolve ali o Projeto de Extensão denominado “Projeto Esperança”, que visa fortalecer as capacidades comunitárias e de cidadania dos beneficiários. São exemplos de articulação em rede, que vem se fortalecendo para combater a fome e garantir direitos de forma coordenada.

Os principais desafios apontados são: (i) a insuficiência de recursos para a ampliação do programa para outros territórios vulneráveis; (ii) os processos de comunicação com os beneficiários que necessitam de melhorias, visando aumentar a participação e o protagonismo social; (iii) a falta de indicadores para aperfeiçoar as estratégias de monitoramento sobre os impactos desse programa na vida das famílias envolvidas.

A experiência de Contagem mostra que é possível desenvolver políticas públicas eficazes, mesmo diante de contextos desafiadores. Com base em planejamento técnico, transparência, gestão intersetorial e foco na dignidade e no direito das pessoas. As cozinhas comunitárias representam um modelo de política social transformadora, capaz de inspirar outras cidades brasileiras.



Eu venho buscar comida aqui todos os dias. Levo a marmita pra minha mãe também, que adora a comida daqui. As meninas cozinham muito bem – a comida é sempre gostosa e feita com cuidado. É uma ajuda muito importante pra gente!”

Beneficiária

Referências:

CONTAGEM. Câmara Municipal. Lei nº 4276, de 15 de julho de 2009. Disponível em: <http://leis-municipa.is/idepg>. Acesso em 15 jun. 2025.

CONTAGEM. Prefeitura Municipal. Decreto Municipal nº 979, de 18 de setembro de 2023. Disponível em: <http://legislacao.contagem.mg.gov.br/legislacao/view/161295>. Acesso em: 15 jun. 2025.

CONTAGEM. Prefeitura Municipal. Decreto Municipal nº 935, de 03 de agosto de 2023. Disponível em: <http://legislacao.contagem.mg.gov.br/legislacao/view/862055>. Acesso em: 15 jun. 2025.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome. Programa de Cozinhas Comunitárias. Disponível em: <https://www.gov.br/mds/cozinha>. Acesso em: 15 jun. 2025.

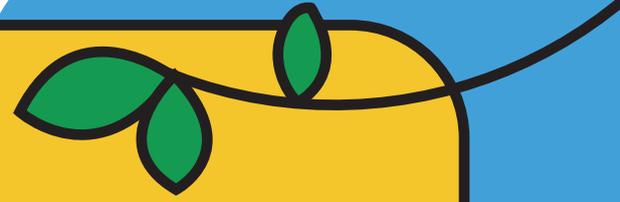
BELO HORIZONTE. Fundação João Pinheiro. Relatório Final Mapeamento dos níveis de Fome em Contagem. Maio, 2022.

Sobre a Cidade

De acordo com o último Censo de 2022, realizado pelo IBGE, o município de Contagem possui 621.825 habitantes, com densidade demográfica de 3.193,20 habitantes por km² distribuídos em uma área de 194,732km². O Produto Interno Bruto (PIB) per capita é de R\$ 54 136,41 colocando o município na 801^a posição no ranking nacional. O Mapa INSAN classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional médio, refletindo a importância da governança de políticas públicas de promoção de segurança alimentar e nutricional.

A Lei Municipal nº 3.944, de 25 de julho de 2005, instituiu o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSAN) e criou o Fundo Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (FUMSAN). Em 2013, o município formalizou sua adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Posteriormente, por meio do Decreto nº 1.391, de 14 de janeiro de 2020, foi instituído o Comitê Intersectorial de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável. Esses marcos demonstram o fortalecimento contínuo da estrutura de governança local.

O município de Contagem conta com uma estrutura consolidada de políticas e equipamentos voltados à segurança alimentar e nutricional. Atualmente, são mantidas sete Cozinhas Comunitárias, localizadas em diferentes ter-



ritórios, que atendem 437 famílias cadastradas, com uma oferta média de 1.300 refeições diárias. Além disso, o município opera três Restaurantes Populares, que juntos fornecem cerca de 57.500 refeições por mês à população em situação de vulnerabilidade. No que se refere às políticas de abastecimento alimentar, Contagem conta com dois Bancos de Alimentos. Um deles, gerido pela administração municipal, possui 32 parceiros doadores e beneficia diretamente 57 instituições socioassistenciais. O município também realiza a aquisição de alimentos por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), beneficiando 30 instituições e promovendo a inclusão produtiva de 48 agricultores familiares e quatro cooperativas locais. Destaca-se, ainda, a atuação da gestão municipal no apoio às feiras e hortas urbanas. O município mantém três feiras livres convencionais, com suporte técnico, administrativo e de infraestrutura, além de dez feiras com produtos orgânicos e de base agroecológica, que recebem o mesmo tipo de apoio. Quanto à produção urbana de alimentos, Contagem possui um total de 43 hortas: sendo 16 hortas institucionais em equipamentos de educação e outros espaços públicos, 16 hortas institucionais ou comunitárias vinculadas a equipamentos de saúde e assistência social, e 11 hortas comunitárias independentes.

Outro ponto de destaque é a existência de uma legislação específica vol-

tada à agricultura urbana: a Lei Municipal nº 4.276/2009, que estabelece diretrizes para a Agricultura Urbana e Periurbana (AUP) no município, promovendo o fortalecimento da produção local e sustentável de alimentos. Além disso, o Município de Contagem reformulou o Plano Diretor, no qual foi reconhecida a zona rural, representando 29% do seu território. O Plano Diretor preconiza também o Direito à Alimentação Adequada e Saudável como acesso à cidade e qualidade de vida e o uso sustentável dos recursos hídricos e das áreas disponíveis com a finalidade de produção de alimentos e turismo rural. Por fim, vale mencionar que Contagem mantém parcerias estratégicas com outros entes federativos, como a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social de Minas Gerais, voltadas à modernização das cozinhas comunitárias. O município também integra redes e iniciativas nacionais e internacionais relacionadas à segurança alimentar e nutricional, como o LUPPA (Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares), o ICLEI, a Rede Metropolitana, Mineira e Brasileira de Bancos de Alimentos, e a Rede Metropolitana de Agroecologia, demonstrando o compromisso com o avanço das políticas públicas de SAN no território.

Referências:

IBGE Cidades: <https://cidades.ibge.gov.br/>

<https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>.

Franca (SP)

Banco

Municipal de

Alimentos de

Franca (SP)

Autores:

Irene da Conceição Silva, Jandira de Almeida Ramos e
Eder Furtado Ribeiro



A implementação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de Franca foi instituída através da Lei Municipal nº 9.175 de 11 de maio de 2022, através da qual foram criados os componentes necessários para a execução desta política, além da reestruturação legal do Banco de Alimentos.

O Banco Municipal de Alimentos desenvolve ações de coleta, transporte, recebimento, seleção, classificação, triagem, higienização, fracionamento, processamento, embalagem, distribuição e entrega dos alimentos. O equipamento conta atualmente com uma nutricionista, a qual assumiu a responsabilidade técnica das atividades do Banco de Alimentos de Franca. Foram implementadas as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para que sejam asseguradas a qualidade e a segurança dos alimentos manipulados e o atendimento dos requisitos regulamentares. Os trabalhado-

res são capacitados quanto aos requisitos de Boas Práticas, visando assegurar que todas as práticas sejam estabelecidas e mantidas em conformidade com a legislação sanitária vigente e a recomendação dos órgãos de fiscalização.

Nesse contexto, também foi elaborado um Procedimento Operacional Padrão (POP), de acordo com a resolução RDC nº 275, que estabelece métodos que devem ser seguidos rotineiramente, destaca as etapas das tarefas, os materiais necessários e a frequência de execução, com o objetivo de garantir as condições higiênico-sanitárias necessárias às ações de produção de alimentos, capacitações e demais procedimentos do Banco de Alimentos.

O POP abrange também a saúde e higiene do trabalhador, higienização de equipamentos (geladeira, freezer, fogão, coifa, liquidificador e demais utensílios desmontáveis), bancadas e mesas, frutas e hortaliças, lixeira

Cozinha do Banco de Alimentos

Estrutura equipada e práticas de higiene garantem que os alimentos recebidos sejam processados e embalados com qualidade antes da distribuição às famílias.

e recolhimento do lixo, paredes, portas, pisos, rodapés, grelhas, ralos, janelas e telas de proteção, interruptores e tomadas, com o objetivo de evitar o surgimento de pragas no ambiente e contaminação cruzada. É abordada também a higienização de panos de chão para eliminar sujidades e micro-organismos, controle da potabilidade da água, controle de vetores e pragas urbanas, controle da temperatura dos equipamentos.

Dentro do Banco de Alimentos também há o setor de seleção e triagem dos alimentos de acordo com aspectos sensoriais, buscando selecionar alimentos próprios para o consumo humano. Nos alimentos estocáveis são verificadas as embalagens, prazo de validade e presença de contaminantes.

Nesse sentido, cabe destacar que, no Brasil, a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é reconhecida como uma ação estratégica para o alcance da Segurança Alimentar e Nutricional e da garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Conforme o Decreto N° 7.272, de 25 de agosto de 2010, a EAN é uma diretriz da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). Desde então a EAN vem sendo trabalhada em formações por meio de oficinas com profissionais especializados.

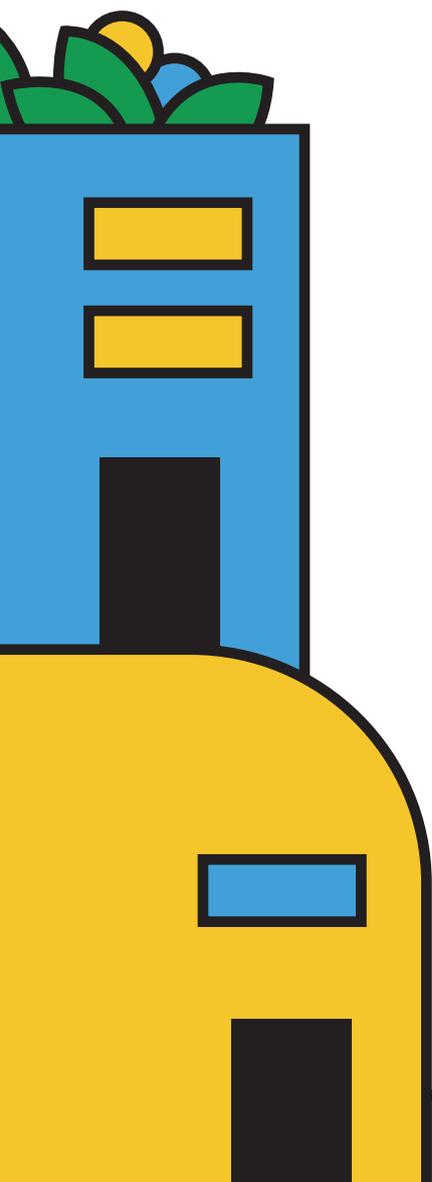
Diante disso, o Banco de Alimentos desenvolve o projeto “Cozinhamento” implantado por meio do Governo do Estado de São Paulo, além de outras ações que visam orientar e capacitar acerca de temas como alimentação saudável e aproveitamento integral dos alimentos. Alguns cursos são

ministrados com vistas à geração de renda das pessoas participantes, sendo orientadas sobre custo dos materiais, precificação e tendências no mercado de alimentação.

Desta forma, o Banco Municipal de Alimentos se estabeleceu como uma referência para a Política de Segurança Alimentar e Nutricional em Franca, além de receber em suas dependências as ações das instâncias de participação da política como as reuniões ordinárias e extraordinárias e reuniões da Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA).

Compete ao Banco de Alimentos a responsabilidade de executar o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), além de receber as doações da sociedade civil e governo, organizando a distribuição desses alimentos para as famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional indicadas pela Rede Socioassistencial e Organizações da Sociedade Civil do município. Nesse sentido, a execução do PAA é uma das principais ações de doação de alimentos para a comunidade, servindo como um suporte nutricional tanto para que as famílias possam se alimentar melhor, como também para que consigam fazer o aproveitamento integral dos alimentos, bem como o seu armazenamento correto.

Os principais desafios que enfrentamos no desenvolvimento das ações do Banco de Alimentos são as demandas por alimentos das famílias em situação de insegurança alimentar em detrimento da quantidade de alimentos ofertada pelo referido equipamento. O Banco de Alimentos conta com doações oriundas da sociedade civil, contudo estas são insuficientes para manutenção das atividades. Também recebeu uma maior quantidade de alimentos por meio do PAA, porém o fornecimento não tem sido de forma continuada, o que dificulta a



efetivação do direito humano à alimentação adequada das famílias em situação de vulnerabilidade.

Outro desafio importante para a manutenção do Banco de Alimentos é a implantação do cofinanciamento da política de SAN, que impactaria positivamente no desenvolvimento das ações da Unidade, que permita também a modernização na estrutura e equipamentos para melhor atender a comunidade, possibilitando avançar nos processos de trabalho e no aproveitamento integral dos alimentos. Atualmente a estrutura e recursos humanos é totalmente mantida pela gestão municipal.

Na vigência do PAA, por meio do Banco de Alimentos, foi possível distribuir semanalmente 2,5 toneladas de alimentos (hortifrutí) para as famílias indicadas pelos CRAS, CREAS e Centro Pop e o Projeto Moradia Primeiro, além do atendimento da rede socioassistencial privada. Em 2025, por intermédio do Fundo Social de Solidariedade do Município, foram recebidas 1.400 cestas de alimentos, que também foram distribuídas para essas famílias, as quais receberam orientações acerca do armazenamento e processamento desses alimentos, visando minimizar o desperdício e proporcionar o melhor aproveitamento pelas famílias, conferindo eficiência às políticas públicas setoriais.

Referências:

Lei Municipal N° 9.175/2022 - Dispõe sobre o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional do Município de Franca, cria os componentes da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, reestrutura o Programa Banco Municipal de Alimentos e dá outras providências. Disponível em:

<https://leismunicipais.com.br/a1/sp/f/franca/lei-ordinaria/2022/918/9175/lei-ordinaria-n-9175-2022-dispoe-sobre-o-sistema-de-seguranca-alimentar-e-nutricional-do-municipio-de-franca-cria-os-componentes-da-politica-de-seguranca-alimentar-e-nutricional-reestrutura-o-programa-banco-municipal-de-alimentos-e-da-outras-providencias?r=c>

Sobre a Cidade

Franca (SP) possui 364.331 habitantes dos quais apenas 1% vive na zona rural e 99% na zona urbana, sendo considerada um município de grande porte. Seu PIB per capita é de R\$ 31.450,10, ocupando a 2.021ª posição no ranking nacional¹. Em julho de 2025, o município registrou 35.511 famílias cadastradas no Cadastro Único² e, destas, 13.266 em situação de pobreza (9,6% da população) e 8.791 famílias em situação de baixa renda e totalizando 84.706 pessoas cadastradas.

Diante do aumento das situações de vulnerabilidade e insegurança alimentar e nutricional, em 2018 iniciaram-se as discussões e movimentos da Sociedade Civil e do Sistema de Garantia de Direitos com o objetivo de organizar e implantar a Política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no município. Nesta direção, o município de Franca em 2021 reformulou a Lei que criou o Conselho de Combate ao Desperdício de 2003, transformando-o em Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (COMSEA).

Atualmente, além dos principais componentes da política de segurança alimentar assegurados em lei, o município possui alguns equipamentos específicos e como referência o Banco Municipal de Alimentos.

Referências:

IBGE Cidades (2021): <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/franca/panorama>

Disponível em: (Dados de julho de 2025) aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php

Guarulhos (SP)

Programa Reciclou, Tá na Mão

Integração de políticas públicas que promovem sustentabilidade e segurança alimentar e nutricional.

Autores:

Alexandra Medeiros
Aline Tenório Guion
Iara Omena

Coautores:

Raquel Hunger (Analista de Políticas Públicas – ICdA)



O programa Reciclou, Tá na Mão, anteriormente conhecido como Moeda do Bem, foi criado em maio de 2023 como uma resposta concreta aos desafios da insegurança alimentar e do descarte inadequado de resíduos sólidos no município de Guarulhos. A iniciativa promove a troca de materiais recicláveis por alimentos não perecíveis, como arroz, feijão, leite, itens básicos e essenciais para assegurar uma alimentação digna e equilibrada às famílias em situação de vulnerabilidade.

Desde sua criação, o projeto já arrecadou 16 mil quilos de recicláveis e distribuiu 3,2 mil quilos de alimentos não perecíveis, com a proporção inicial de 5 kg de recicláveis para cada 1 kg de alimento. Com a reformulação realizada em 2025, a meta é dobrar esses números, ampliando significativamente a coleta de materiais recicláveis e a distribuição de alimentos, a fim de atender a uma parcela ainda maior da população e fortalecer os impactos sociais e ambientais do programa.

Esses alimentos são provenientes de doações recebidas pelo Banco de Alimentos de Guarulhos, que atua como elo entre empresas, instituições e a população,

contribuindo para a redução do desperdício e o fortalecimento da solidariedade.

Dessa forma, o programa promove de maneira integrada a segurança alimentar e nutricional, a cidadania, a inclusão social e a sustentabilidade ambiental. Está alinhado às políticas municipais de segurança alimentar, à gestão de resíduos sólidos urbanos, ao Plano Municipal de Resiliência e Adaptação Climática, bem como aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030, especialmente os ODS 1 (Erradicação da Pobreza), ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), ODS 11 (Cidades e Comunidades Sustentáveis), ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis) e ODS 13 (Ação Contra a Mudança Global do Clima).

Guarulhos enfrenta de forma simultânea os desafios relacionados à crescente vulnerabilidade social e à necessidade urgente de políticas sustentáveis para o gerenciamento adequado dos resíduos sólidos urbanos. O programa nasceu justamente para integrar essas demandas, promovendo o desenvolvimento sustentável por meio de ações concretas que aliam inclusão social à preservação ambiental.

A ideia central foi criar uma solução simples e eficiente para que a população pudesse

Foto programa Reciclou, tá na mão - Guarulhos.

Após a entrega dos recicláveis, beneficiária seleciona os alimentos que levará para casa. A cada 5 kg de materiais recicláveis entregues, os participantes recebem 3 kg de alimentos, com prioridade para itens não perecíveis, in natura e minimamente processados.



O programa Reciclou, tá na mão! É uma resposta inovadora aos desafios da segurança alimentar, da sustentabilidade e da inclusão social. Ao permitir que recicláveis sejam trocados por alimentos saudáveis, promovemos não só o combate à fome, mas também a cidadania, o cuidado com o meio ambiente e a valorização dos catadores. Com ações simples e integradas, seguimos fortalecendo políticas públicas que geram dignidade e transformam realidades nos territórios mais vulneráveis de Guarulhos.”

Secretário de Desenvolvimento e Assistência Social de Guarulhos (SP)

contribuir ativamente com a coleta seletiva, ao mesmo tempo em que acessa alimentos de qualidade. Desde sua implantação, o programa já arrecadou centenas de toneladas de recicláveis e distribuiu milhares de quilos de alimentos a famílias em situação de vulnerabilidade.

As atividades desenvolvidas são integradas e promovem a sustentabilidade e inclusão social. Entre as principais ações estão: coleta seletiva e triagem de materiais recicláveis; pesagem, registro e emissão de vales-troca, que garantem o acesso das famílias aos alimentos; distribuição dos alimentos nos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) ou por meio de veículo itinerante, ampliando o alcance da iniciativa. Complementam essas ações as atividades de educação alimentar e nutricional, a mobilização e sensibilização da comunidade e dos parceiros, bem como o monitoramento e avaliação de indicadores de impacto social e ambiental.

A execução do programa é coordenada por diversos setores e parceiros: a Secretaria de Serviços Públicos, responsável pela gestão dos Ecopontos e coleta dos recicláveis; a Secretaria de Assistência Social, que realiza o atendimento às famílias via CRAS; e as cooperativas de catadores, responsáveis pela triagem e comercialização dos materiais. Contam ainda com o apoio de parceiros estratégicos, como organizações não governamentais (ONGs), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e lideranças comunitárias. O público-alvo inclui famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, cooperativas de catadores, fortalecendo a economia solidária, e a população em geral de Guarulhos, sensibilizada para práticas sustentáveis.

Os materiais aceitos para troca incluem papel, plástico, metal, vidro e óleo de cozinha usado. A cada 5 kg de recicláveis entregues, os participantes recebem 3 kg de alimentos, priorizando itens não perecíveis, in na-

tura e minimamente processados. Esses alimentos são provenientes do Banco de Alimentos de Guarulhos e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), fortalecendo a articulação entre as políticas de segurança alimentar e de gestão de resíduos, com foco na promoção da saúde, da sustentabilidade e da dignidade das famílias atendidas. O programa opera em duas modalidades complementares:

- **Estrutura Fixa:** pontos de entrega localizados em Ecopontos integrados aos CRAS, garantindo organização e dignidade no acesso. Os recicláveis são pesados, registrados e trocados por vales, que podem ser resgatados no CRAS de referência. Inicialmente, o programa funcionava em três unidades fixas: CRAS Nova Cidade, ONG Ação Vida (com entrega no Ecoponto do Cabuçu) e CRAS Leblon. Em dezembro de 2024, foi inaugurada uma quarta unidade, no Ecoponto Jardim Cumbica, com retirada dos alimentos no CRAS Amigo Jovem, ampliando significativamente o alcance da iniciativa.

- **Estrutura Móvel Itinerante:** um veículo próprio realiza atendimentos quinzenais em regiões com menor cobertura de serviços, coletando recicláveis e entregando alimentos simultaneamente. Esta modalidade inclui também a distribuição de alimentos in natura, com apoio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), além de ações educativas voltadas ao empoderamento alimentar. A definição das rotas móveis prioriza áreas de maior vulnerabilidade social e ambiental.

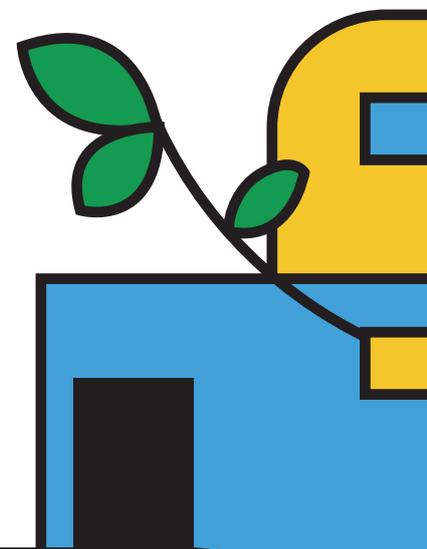
O programa é financiado com recursos públicos municipais e fortalecido por parcerias estratégicas com empresas privadas, comércio local, ONGs e coletivos sociais, que contribuem com doações, apoio logístico e contrapartidas socioambientais. Além disso, busca implementar incentivos fiscais e criar selos de sustentabilidade para estimular o engajamento e a adesão do setor privado.

Entre os principais desafios enfrentados, destacam-se: a necessidade de garantir a adesão contínua da população, sobretudo em áreas mais afastadas; a complexidade logística para assegurar uma coleta eficiente e a distribuição adequada dos alimentos, com a manutenção da qualidade, especialmente dos produtos in natura; e a articulação constante entre diferentes secretarias, cooperativas e parceiros, a fim de garantir a integração eficaz dos serviços e a sustentabilidade das ações.

Considerando esses desafios, em 2025 o programa passou por uma reformulação estrutural e de comunicação. Foi implantada a modalidade itinerante, ampliando sua abrangência, melhorando a distribuição territorial e aprimorando os processos operacionais, com o objetivo de atender de

forma ainda mais eficiente toda a população de Guarulhos. Essa ampliação permitiu alcançar novos territórios, fortalecer a participação comunitária, otimizar rotas de coleta e entrega, e reforçar o compromisso com a inclusão social, segurança alimentar e sustentabilidade ambiental no município.

Entre os principais avanços observados, destacam-se: o aumento expressivo na quantidade de resíduos recicláveis coletados e destinados corretamente; a melhoria das condições de segurança alimentar das famílias beneficiadas; a ampliação da conscientização ambiental e do engajamento comunitário na gestão compartilhada dos resíduos; e a contribuição efetiva para o cumprimento das metas ambientais e sociais do município, promovendo a integração entre políticas públicas e a participação



Sobre a Cidade

Guarulhos possui 1.291.77 habitantes e um PIB per capita de R\$ 55.084,22, ocupando a 764ª posição no ranking nacional. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan) classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional muito alta, refletindo desafios na segurança alimentar. O Cadastro Único registra 263.561 pessoas em situação de pobreza (20,4% da população), e 11,6% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam baixa estatura para a idade, indicando a importância da governança de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional no território.

O município de Guarulhos aderiu ao SISAN em dezembro de 2023 e conta com o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional ativo, instituído pela Lei Municipal n.º 6.690/2010. Entre suas iniciativas, desta-

ca-se a aquisição de alimentos da agricultura familiar para o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), beneficiando 64 instituições. Guarulhos possui 98 feiras livres regulamentadas pela Lei n.º 8.109/2023, além de iniciativas inovadoras como o Programa Reciclou, Tá na Mão!, que troca recicláveis por alimentos não perecíveis, promovendo a consciência ambiental e segurança alimentar. Outra ação relevante foi a inauguração, em 2023, da Casa Municipal de Agricultura Urbana e Familiar, localizada no Jardim Cumbica, que apoia mais de 50 agricultores cadastrados com compostagem, distribuição de insumos, capacitação técnica e acesso a programas como Pronaf, Garantia Safra, e PNAE. Em 2024, a Lei n.º 48/2024 formalizou o Programa de Agricultura Urbana e Familiar (ProAUF), consolidando a sustentabilidade e o fortalecimento da cadeia agrícola local.

Referências:

IBGE Cidades: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/guarulhos/panorama>

<https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>

Disponível em: aplicoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php (Dados de Maio de 2024)

Juiz de Fora (MG)

Fortalecimento da Alimentação Escolar em Juiz de Fora

**Café da Manhã para Todos os
Alunos da Rede Municipal**

Autores:

Danilo José Vitorino Soares, Fabiola Paulino da Silva,
Nathália Barbosa Leite, Nathália Couto de Freitas e
Patrícia Morais de Oliveira



Reconhecendo a infância e a adolescência como prioridade absoluta na formulação de políticas públicas que assegurem o Direito Humano à Alimentação Adequada, a Prefeitura de Juiz de Fora (PJF) tem atuado proativamente no combate à Insegurança Alimentar e Nutricional e na promoção de ambientes onde a nutrição saudável seja acessível.

Um marco dessa atuação é a Lei Municipal 12.121, de 17 de setembro de 2010, que estabelece critérios para o Sistema Municipal de Ensino, proibindo a produção e oferta de refeições com altos teores de calorias, gorduras saturadas, gorduras trans, açúcar livre e sal, bem como alimentos de baixo valor nutritivo. Essa legislação reflete o compromisso com a qualidade alimentar no ambiente escolar. Além disso, o município tem se empenhado a comprar alimentos

da agricultura familiar para além da meta dos 30% preconizada pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), ampliando a oferta de alimentos in natura em detrimento de alimentos processados e ultraprocessados.

Nos anos de 2023 e 2024 mais de 60% e 40% dos recursos foram destinados, respectivamente, à aquisição de verduras, legumes, frutas, ovos, manteiga, iogurte e queijo produzidos por cooperativas da agricultura familiar. Ciente de que a carência de alimentos influencia diretamente o desempenho escolar de crianças e adolescentes, a PJF deu um passo transformador em 2023, implementando o programa de oferta de café da manhã para todos os estudantes da rede municipal de ensino.

Essa iniciativa visa assegurar o pleno acesso à alimentação adequada dos

Café da manhã na rede municipal

Crianças começam o dia letivo com uma refeição saudável e equilibrada, oferecida pela escola. A iniciativa garante energia, bem-estar e melhores condições de aprendizado, além de fortalecer a política de segurança alimentar e nutricional no município.



A oferta do café da manhã em todas as escolas municipais é um fortalecimento do nosso programa para a garantia do acesso a uma alimentação digna.”

Secretária de Educação de Juiz de Fora (MG)

alunos, impactando positivamente seu desempenho escolar, saúde, estado nutricional e sua qualidade de vida. O programa se destaca pela variedade de opções saudáveis oferecidas diariamente, incluindo leite com chocolate 100% cacau, vitaminas e sucos de frutas, biscoitos, pão, mingau (de aveia ou maisena) e bolos. Todos os cardápios são cuidadosamente elaborados por nutricionistas da PJF com atenção às recomendações preconizadas pela Resolução FNDE nº 06 de 08 de maio de 2020, garantindo uma refeição equilibrada e nutritiva. Desde sua implementação, o programa tem distribuído, em média, 50 toneladas de alimentos por ano.

Os benefícios do café da manhã nas escolas municipais de Juiz de Fora são multifacetados. Além de fortalecer o acesso a alimentos adequados para os alunos, a iniciativa contribui comprovadamente para a melhoria do desempenho escolar, da capacidade de aprendizado, da saúde e do bem-estar geral.

Para a implementação no Município, houve desafios de ordem estrutural e operacional relacionados ao aumento do número de tarefas dos colaborado-

res que preparam e distribuem as refeições, além da necessidade de conscientização dos gestores das escolas sobre a relevância da ação. Para isso, os nutricionistas realizaram visitas técnicas nas escolas e acompanharam a implementação com as devidas orientações. Ademais, do ponto de vista legal, embora exista uma legislação municipal vigente que proíbe a oferta no ambiente escolar de alimentos com inadequado teor nutricional, torna-se indispensável sua atualização de acordo com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira com ênfase na oferta de alimentos in natura e minimamente processados. Há também o desafio de regulamentar a existência de comércio local no entorno das escolas para restringir o acesso à alimentos processados e ultraprocessados pelos alunos e garantir o consumo das refeições adequadas ofertadas nas escolas.

A experiência de Juiz de Fora, com a oferta universal de café da manhã, consolida-se como uma estratégia eficaz para promover condições alimentares adequadas entre os estudantes. Com uma abordagem equilibrada, nutritiva e alinhada às necessidades locais, o programa não apenas beneficia diretamente os alunos, mas também se estabelece como um modelo inspirador para outras cidades e municípios que buscam aprimorar seus sistemas alimentares e o acesso a alimentos adequados para suas populações.

Referências:

<https://www.pjf.mg.gov.br/noticias/view.php?modo=link2&idnoticia2=78555>

<https://www.pjf.mg.gov.br/noticias/view.php?modo=link2&idnoticia2=83943>

Sobre a Cidade

Juiz de Fora, em Minas Gerais, com seus 540.756 habitantes e um PIB per capita de R\$ 35.145,34 (ocupando a 1.738ª posição no ranking nacional), enfrenta importantes desafios em suas condições alimentares. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan) classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional média, e um dado crucial reforça essa realidade: das mais de 70 mil famílias cadastradas no Cadastro Único, 25.418 (equivalente a 35,8%) vivem em situação de pobreza, indicando um elevado risco de insegurança alimentar e nutricional.

Referências:

IBGE Cidades: <https://cidades.ibge.gov.br/>

<https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>

Niterói (RJ)

Escola de Gastronomia Nédio Mocellin

**Formação, inclusão
produtiva e promoção
da segurança alimentar e
nutricional em Niterói.**

Autores:

Jéssica Oliveira de Faria
Thayane da Silva Scheidegger Lopes
Welbson Viana
Osni José dos Santos Júnior
Renata Carolina Bravo Dutra
Kayson Ribeiro

Coautores:

Raquel Hunger (Analista de Políticas Públicas – ICdA)



No contexto do planejamento estratégico para promover a segurança alimentar e nutricional à população, no dia 13 de fevereiro de 2025, a cidade de Niterói deu um passo importante rumo à promoção da inclusão produtiva e segurança alimentar com a inauguração da Escola de Gastronomia Nêdio Mocellin, localizada no bairro Fonseca. A iniciativa, fruto da articulação da Prefeitura de Niterói, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social e Economia Solidária (SMASES) e da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (SUBSAN), oferece formação profissional gratuita na área da gastronomia para pessoas em situação de vulnerabilidade social.

A Escola de Gastronomia visa a formação e capacitação gratuita de jovens e adultos pertencentes aos grupos mais vulneráveis do município, dentre eles, os assistidos pelo programa Moeda Arariboia. O Programa Moeda Social Arariboia, é um programa de transferência de renda, pago em uma moeda digital social circulante dentro dos limites da cidade de Niterói, destinada ao combate à fome, à pobreza e à desigualdade social no município, e a promover o desenvolvimento econômico no município,

sobretudo nas comunidades em situação de fragilidade socioeconômica.

Em Niterói a moeda social Arariboia é uma moeda eletrônica de circulação local utilizada como instrumento de transferência de renda, beneficiando atualmente 54.053 mil famílias em situação de vulnerabilidade social, e 107.735 mil pessoas, inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais (CadÚnico) que se enquadram em critérios de pobreza e extrema pobreza. A operacionalização da Moeda Arariboia é feita pelo Banco Comunitário Arariboia, através do Termo de Colaboração com o Instituto E-dinheiro (OSCIP). O Banco Arariboia possui uma sede principal na região central de Niterói, que concentra as atividades de gestão institucional. A partir desta unidade é realizada a coordenação das oito agências descentralizadas do Banco Arariboia, estrategicamente instaladas em diferentes territórios do município.

Os valores dos benefícios variam entre 308 e 868 arariboias, a depender da composição familiar, sendo os recursos creditados mensalmente nas contas digitais, e pode ser usada através do aplicativo de celular do Banco Arariboia, ou via cartão, de uso restrito à rede de empreendimentos cre-

Beneficiários participam de aula prática na Escola de Gastronomia Nêdio Mocellin, em Niterói. A iniciativa oferece formação profissional gratuita, ampliando oportunidades de geração de renda, inclusão social e acesso à alimentação adequada.



Ao oferecer oportunidades de capacitação e desenvolvimento de habilidades culinárias, os cursos oferecidos pela escola, como os de pizza, salgados, bolos, coquetéis, entre outros, podem transformar vidas e contribuir para o desenvolvimento econômico e social da cidade de Niterói”

Subsecretário de Segurança Alimentar e Nutricional de Niterói (RJ)

denciados, formais e informais, incluindo comércios, prestadores de serviços e iniciativas da economia solidária. Os empreendimentos que desejam aceitar a Moeda Social Arariboia devem se cadastrar junto ao Banco Arariboia, apresentando documentação regular e sendo aprovados para uso da plataforma E-Dinheiro. Os usuários podem consultar os comércios credenciados diretamente no aplicativo. Em Niterói a moeda é aceita por mais de 6 mil estabelecimentos comerciais e prestadores de serviços. Desde sua criação, foram movimentados mais de R\$ 500 milhões, com 80% desse valor destinado à compra de alimentos.

Tendo em vista que um dos objetivos centrais do programa Moeda Arariboia é promover a inclusão social, identificou-se na qualificação profissional uma forma de oferecer autonomia financeira aos beneficiários. Diante da proposta de promover autonomia e inclusão social dos beneficiários, surgiu a necessidade de ir além da transferência de renda: era preciso garantir formação profissional e capacitação técnica. Para promover a inclusão econômica, foi instalada no andar superior do Restaurante Popular Carolina Maria de Jesus, a Escola de Gastronomia Nédio Moccellini, que conta com uma infraestrutura moderna e adequada para o ensino prático: cozinhas pedagógicas, salas de aula, laboratório de informática, auditório, vestiários e área administrativa.

A meta da gestão municipal é ofertar 7 mil vagas para os cursos durante o período de 2 anos. A oferta de cursos é realizada em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC) e o Sindicato Patronal de Hotéis, Restaurantes e Bares e Similares de Niterói e Região, garantindo suporte técnico, certificação profissional e oportunidades de estágio aos alunos. A cogestão do equipamento é feita via contrato firmado entre a SMASES e o SENAC. Antes mesmo da parceria com o SENAC, a escola

promoveu oficinas de aproveitamento integral de alimentos, ministradas pela chef Maristella Sodrê, como forma de introduzir práticas sustentáveis e acessíveis à população. Em março, com a cogestão do SENAC, as inscrições para os cursos foram realizadas por meio da plataforma COLAB, no site da Prefeitura de Niterói. O volume de interessados superou as expectativas. A seleção foi realizada por sorteio e, os selecionados foram informados por SMS, WhatsApp e ligação telefônica para efetivação da matrícula.

Os cursos oferecem 24 vagas por turma, são gratuitos e priorizam os beneficiários da Moeda Araribóia, além de grupos específicos como: Mulheres vítimas de violência (acompanhadas pelo CEAM) (02 vagas). Pessoas acolhidas em unidades municipais (via Programa de Inclusão Produtiva) (02 vagas). Durante os cursos, os alunos recebem apoio para o transporte, recebendo créditos no cartão de transporte RioCard, custeados pelo SENAC, garantindo o deslocamento sem custos adicionais. Esses recursos, incluindo o transporte, são financiados pela Secretaria de Assistência Social e Economia Solidária e repassados ao SENAC conforme o convênio de cogestão da Escola de Gastronomia.

No primeiro semestre, foram ofertados cursos sobre como preparar: quentinhas, salgados, bolos e geleias, pães variados, pizza, workshop de congelados, técnicas de serviço de garçom, preparo e serviço de coquetéis. No segundo semestre, serão abertas inscrições para cursos como: workshop de congelados, salgados, quentinhas, técnicas de serviço de garçom e preparo e serviço de coquetéis. Todos os alimentos utilizados nas aulas práticas também são fornecidos pelo SENAC. As preparações podem ser consumidas pelos próprios alunos, contribuindo para a redução do desperdício e o aproveitamento integral dos alimentos.

Em maio de 2025, foi realizada a formatura de 71 alunos das turmas inaugurais da Escola de Gastronomia. Os formandos participaram da cerimônia de entrega dos certificados de conclusão dos cinco cursos oferecidos. Dentre os alunos, beneficiários da Moeda Social Arariboia, dez deles, ao

concluir o curso, já foram absorvidos pelo mercado de trabalho, por uma articulação interna de parceria da gestão municipal com o comércio local. A iniciativa foi fruto da parceria entre a Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional e o Sindicato de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares de

Sobre a Cidade

De acordo com o último Censo de 2022 do IBGE, a cidade de Niterói possui 481.749 habitantes, densidade demográfica de 3.601 habitantes por km², em uma área de 133,8 km², correspondente a 1,8% da área da Região Metropolitana, sendo a quinta cidade mais populosa do Estado. Possui um PIB per capita de R\$ 128.333,01, ocupando a 122ª posição no ranking nacional. O Mapa INSAN classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional médio, refletindo desafios na segurança alimentar.

O município possui ativo seu Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, instituído em 2013, e formalizou a adesão ao SISAN em 2020. No âmbito municipal, a política pública de assistência social é efetivada pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Economia Solidária (SMASES), criada por intermédio da Lei nº 3.575, de 29 de janeiro de 2021. A SMASES é composta por algumas subsecretarias, dentre elas a Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (SUBSAN). A SUBSAN executa a política de segurança alimentar e nutricional com vistas à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), sendo componente do conjunto de ações que aprofundam as seguranças socioassistenciais. É responsável por cinco equipamentos públicos que promovem a SAN que

são: o Restaurante Popular Cidadão Jorge Amado, o Centro de Convivência Zélia Gattai, o Restaurante Popular Carolina Maria de Jesus, a Escola de Gastronomia Nêdio Mocellin e o Banco Municipal de Alimentos Herbert de Souza. O restaurante Jorge Amado oferece uma média de 58.710 refeições por mês e o Restaurante Carolina Maria de Jesus, inaugurado em novembro de 2023, oferece uma média de 49.928 refeições por mês. O Banco Municipal de Alimentos Herbert de Souza arrecada alimentos através da Lei Municipal nº 3120/2014 que trata da arrecadação de alimentos não perecíveis em eventos e shows públicos e privados em espaço e equipamento público, beneficiando 1900 pessoas a partir de 19 instituições cadastradas. No âmbito da regulamentação escolar, Niterói sancionou a Lei nº 3.766/2022, que proíbe a comercialização, distribuição, confecção e publicidade de alimentos ultraprocessados em escolas públicas e privadas, promovendo um ambiente alimentar mais saudável no município. Por fim, destaca-se que o município instituiu o Programa Municipal de Agroecologia Urbana de Niterói através do Decreto nº 13.771/2020 e possui 10 coletivos/cooperativas de produção orgânica e/ou agroecológica beneficiados pelos editais de fomento à economia solidária.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/niteroi/panorama>

Fonte: <https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>.

Osasco (SP)

Banco de Alimentos de Osasco

**Sustentabilidade, inclusão
social e promoção da
segurança alimentar e
nutricional**

Autores:

João Paulo Pucciariello Perez, Beatriz Sanchez Fragata

Coautores:

Raquel Hunger (Analista de Políticas Públicas – ICdA)

O Banco de Alimentos é uma iniciativa contínua e articulada da Prefeitura Municipal de Osasco, vinculada à Secretaria Executiva de Segurança Alimentar e Nutricional, Sustentabilidade e Inovação Social (SESAN), que coleta, tria e distribui alimentos excedentes e fora dos padrões de comercialização, mas ainda próprios para o consumo humano, referência na região e no país, consolidando-se como política pública estruturante de enfrentamento à fome, valorização da cidadania e promoção da saúde para os osasquenses mais vulneráveis.

A criação do Banco de Alimentos de Osasco se deu no contexto do fortalecimento das políticas públicas de combate à fome e ao desperdício de alimentos, com base nas diretrizes do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN – Lei nº 11.346/2006), com o objetivo de contribuir para a redução da fome, a melhoria da qualidade da alimentação das famílias beneficiadas e para o cumprimento do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Em Osasco, a es-

trutura foi consolidada em 2006, e passou por importante reestruturação da operação em 2020 com novo Regimento Interno e parcerias e, em 2025, foi amplamente modernizada. Atualmente, a SESAN viabiliza o funcionamento do Banco de Alimentos por meio de recursos próprios do orçamento municipal, com apoio complementar de convênios com órgãos estaduais e federais, iniciativa privada e terceiro setor.

O trabalho tem início com a captação das doações, seguida pelo transporte dos alimentos até a sede do Banco de Alimentos. Lá, os produtos passam por um rigoroso processo de triagem, seleção e controle de qualidade, realizado pela equipe técnica e operacional. Os alimentos, em sua maioria hortifrutigranjeiros, são doados por parceiros como redes de mercados, centros de distribuição, hortifrutis, fazenda urbana, centrais de abastecimento e outros estabelecimentos da cadeia alimentar.

Após a triagem, os alimentos são organizados e acondicionados adequadamente para a montagem dos kits - seguindo o Guia Alimentar para a População Brasileira - que variam entre 5 e 10 kg, visando atender

Beneficiária recebe alimentos do Banco de Alimentos Municipal.

Com os alimentos recebidos do Banco Municipal de Alimentos, famílias em situação de vulnerabilidade têm acesso garantido a refeições mais dignas e nutritivas.





Quando esse projeto começou, a segurança alimentar era um departamento e hoje é uma secretaria executiva e isso mostra o compromisso da administração municipal com a pauta da segurança alimentar.”

Secretário da Família, Cidadania e Segurança Alimentar de Osasco (SP)

desde casos moderados até situações mais graves de insegurança alimentar.

A montagem de kits alimentares, em vez da entrega livre de alimentos às entidades, representa uma estratégia técnica e socialmente eficaz. Garante a padronização e a equidade na distribuição, assegurando que todas as famílias recebam quantidades semelhantes e uma composição equilibrada em valor nutricional. Esse planejamento técnico permite que os kits sejam organizados com variedade de alimentos de acordo com a definição da equipe de nutrição do Banco de Alimentos e de acordo com as normas vigentes.

A equipe operacional vinculada ao Programa Operação Trabalho (também denominado “Programa Recomeçar”) merece especial destaque, considerando o valor social fundamental, sendo composto por pessoas em situação de vulnerabilidade social que atuam diretamente na montagem dos kits destinados a outras famílias que vivenciam contextos semelhantes. Essa atuação confere ao programa um caráter transformador, pois, além de possibilitar uma mudança significativa nos hábitos alimentares de quem recebe os kits, promove inclusão, autonomia e dignidade para aqueles que participam da frente operacional, fortalecendo sua percepção de cidadania, bem como o senso de pertencimento e responsabilidade social.

O Banco de Alimentos atende famílias identificadas e cadastradas por critérios socioeconômicos definidos pela SESAN. A atuação do programa é descentralizada por meio de uma rede de 105 Organizações da Sociedade Civil (OSC) parceiras, além de contemplar entidades assistenciais que acolhem pessoas em situação de risco, como abrigos, instituições de apoio a idosos, crianças e população em situação de rua.

Após a entrega da reforma de modernização em 2025, realizada com recurso

municipal e federal, o equipamento conta com uma Cozinha Experimental, que desenvolve duas frentes de trabalho fundamentais. A primeira consiste no uso de alimentos que, embora não estejam em condições ideais para compor os kits alimentares in natura, ainda podem ser processados de forma segura e transformados em sucos, molhos, pastas e outras preparações, posteriormente distribuídas às famílias atendidas. A segunda frente é voltada à promoção da educação alimentar e nutricional, com atividades que abordam o aproveitamento integral dos alimentos, boas práticas de higiene e hábitos de alimentação saudável.

O Banco de Alimentos do Município de Osasco tem gerado impactos concretos e duradouros na ampliação do acesso a alimentos adequados por famílias em situação de vulnerabilidade social, combate aos índices de insegurança alimentar da cidade e a formação de uma rede colaborativa sólida entre o poder público, empresas do setor alimentício e organizações da sociedade civil. Ambientalmente, reduz o desperdício de alimentos, valorizando os excedentes alimentares que antes seriam descartados no aterro municipal, contribuindo para menor emissão de Gases de Efeito Estufa (GEE) e valorização dos recursos naturais. Em 2021, o equipamento recebeu menção honrosa do Prêmio Josué de Castro do Estado de São Paulo, por sua atuação no enfrentamento da fome durante a Pandemia de COVID-19.

O equipamento integra a Rede Brasileira de Bancos de Alimentos e está vinculado ao Comitê Gestor da própria rede. Na cidade de Osasco, o equipamento possui uma governança municipal bem estruturada, sustentada por instrumentos de planejamento, legislação e orçamento. Entre os principais marcos legais, destacam-se: o Decreto Municipal nº 9.633, de 17 de agosto de

2006, que institui o Banco de Alimentos no município; a Lei Municipal nº 4.886, de 29 de maio de 2018, que trata do aproveitamento de alimentos que perderam valor comercial, mas permanecem próprios para o consumo; o Decreto Municipal nº 11.729, de 12 de julho de 2018, que regulamenta essa mesma lei; a Lei Municipal nº 4.936, de 28 de dezembro de 2018, que cria o Selo Amigo do Banco de Alimentos; o Decreto Municipal nº 12.483, de 2 de junho de 2020, que estabelece o Regimento Interno do Banco de Alimentos; a Lei Municipal nº

5.155, de 10 de dezembro de 2021, que institui o Fundo Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional; a Lei Complementar nº 417, de 25 de abril de 2023, que altera a estrutura administrativa da Prefeitura e cria a Secretaria Executiva de Segurança Alimentar e Nutricional, Sustentabilidade e Inovação Social (SESAN); e a Portaria Interna nº 007/2025 que dispõe sobre critérios de controle de entrada, destinação e uso autorizado das doações recebidas pelo Banco de Alimentos de Osasco na política de combate ao desperdício.

Sobre a Cidade

Osasco possui 743.432 habitantes e um PIB per capita de R\$122.765,64, ocupando a 132ª posição no ranking nacional. O Mapa INSAN classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional baixo. O Cadastro Único registra 115.096 pessoas em situação de pobreza (15,48% da população), e 24,3% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam excesso de peso, indicando a importância da governança das políticas públicas de segurança alimentar. Osasco conta o COMSEA desde 2006 e CAISAN desde 2014, aderiu ao SISAN em 2017, no mesmo ano que o Plano Municipal de SAN foi publicado e tem sua vigência até 2027. Em 2021, foi criado o Fundo Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei 5.155/2021) para apoiar ações como as do Banco de Alimentos e novas tecnologias sociais.

Entre as principais ações de promoção à SAN, destaca-se o fortalecimento da agricultura familiar por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que beneficia 36 instituições cadastradas no CMAS. Além disso, um dos principais programas no Município é o Programa Nosso Futuro (Lei

5.157/2021, Decreto 13.247/2022) que, através de um cartão alimentação, atende famílias com crianças, adolescentes de 0 a 17 anos ou gestantes em situação de baixa renda, pobreza ou extrema pobreza.

O Nosso Futuro adota critérios diferenciados de priorização, com valor de benefício ampliado para famílias monoparentais chefiadas por mulheres (mãe solo) e famílias com pessoas com deficiência (PCD). Além disso, estabelece condicionalidades importantes para o recebimento do benefício, como a manutenção da frequência escolar das crianças e a atualização do calendário vacinal, o que contribui diretamente para a redução da evasão escolar e para o aumento da cobertura vacinal e do acompanhamento médico no município. Atualmente, o Programa atende cerca de 30 mil famílias por mês e, ao longo dos últimos três anos, mais de 150 mil pessoas já foram contempladas. O investimento anual do município no Nosso Futuro ultrapassa R\$ 50 milhões, evidenciando o compromisso com a promoção da equidade, da proteção social e da garantia de direitos.

Referências:

IBGE Cidades:
<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/osasco/panorama>
Fonte: <https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>

Fonte: Disponível em: aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php (Dados de Maio de 2024)

Ribeirão Preto (SP)

***Mamotecas e
a Promoção da
amamentação nas
Escolas de Ribeirão
Preto (SP)***

**Espaços que fortalecem
a promoção, o apoio e a
proteção da amamentação
para o binômio mãe/filho**

Autores:

Helena Vassimon Bernardes, Morgana Aparecida Paris Baston, Maria Tereza Cunha Alves Rios, Lilian Donizete Pimenta Nogueira e Marcia Reis



A proposta de criação de espaços destinados à amamentação nas escolas, denominados Mamotecas, foi idealizada em 2015, a partir de observações e denúncias sobre as dificuldades enfrentadas por mães para amamentar seus filhos no ambiente escolar. Essas dificuldades incluíam orientações para o desmame antes do início do ano letivo e solicitações de prescrição de fórmulas nas unidades de saúde, motivadas pelo receio de perda da vaga escolar, entre outras situações.

Em 2015, um marco histórico foi alcançado: a Coordenadoria de Aleitamento Materno (CALMA) da Secretaria Municipal da Saúde (SMS) de Ribeirão Preto formalizou, por meio de ofício, uma parceria com a Divisão de Nutrição Escolar (DNE) da Secretaria Municipal da Educação (SME). Esse ofício convidava nutricionistas da SME a participarem da Oficina de Formação da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil (EAAB), dando início a um processo de trabalho que permanece até os dias atuais. A DNE/SME designou uma nutricionista, tutora da EAAB, para coordenar as atividades relacionadas ao aleitamento materno nas escolas.

A primeira ação desenvolvida foi o envio de um ofício a todas as escolas, informando sobre a legislação vigente e os direitos das mães de amamentar ou levar o leite materno ordenhado à escola. O documento também solicitava a ampla divulgação de um cartaz com essa informação, a ser afixado em locais visíveis, como murais e portões das unidades escolares. Observou-se também que, na ficha de anamnese para ingresso dos alunos, havia a pergunta “até que idade foi amamentado?”, o que sugeria um padrão já encerrado. Recomendou-se, então, a substituição por uma abordagem mais proativa: “A escola incentiva o aleitamento materno. Você está amamentando seu filho?”

Ainda em 2015, foi criada uma rotina de trabalho em parceria com a CALMA/SMS e o Banco de Leite Humano do Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (HCFMRP/USP). Esse processo culminou na elaboração do “Manual de Orientação de Aleitamento Materno nas Escolas”, disponibilizado no site da SME. O documento detalha como as escolas devem se organizar para permitir que as mães amamentem ou levem o leite materno ordenhado, estabelecendo as responsabilidades dos cozinheiros e professores.

Mamotecas: quando a escola também é espaço de vínculo. Espaços acolhedores e adaptados para a amamentação, as Mamotecas nas escolas municipais de Ribeirão Preto garantem às mães um espaço adequado e acolhedor para amamentar, fortalecendo o vínculo mãe-bebê e a promoção da saúde infantil.



A promoção e a proteção do aleitamento materno são responsabilidades coletivas que exigem articulação entre diferentes setores da gestão pública. Em Ribeirão Preto, a Coordenadoria de Aleitamento Materno da Secretaria Municipal da Saúde tem desempenhado papel central na condução e no fortalecimento das ações da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil (EAAB), demonstrando o compromisso do município com a saúde da primeira infância. (...) A inserção da EAAB nas creches municipais de Ribeirão Preto tem contribuído para a criação de ambientes que valorizam e apoiam o aleitamento materno, mesmo após o retorno das mães ao trabalho. Por meio da capacitação de profissionais da educação infantil e da sensibilização das famílias, tem sido possível construir redes de apoio que favorecem a continuidade da amamentação e promovem práticas alimentares saudáveis desde os primeiros anos de vida. (...) Essa cooperação reafirma o compromisso com a garantia dos direitos das crianças e com a construção de uma cidade que promove saúde, cuidado e equidade desde o início da vida.”

Coordenadora de Aleitamento Materno
da Secretaria Municipal de Saúde de
Ribeirão Preto (SP)



Com base no manual, as escolas começaram a criar as “salas de apoio à amamentação”, carinhosamente chamadas de Mamotecas. A orientação era para que a sala fosse o local mais adequado, dentro da realidade estrutural da escola. Algumas escolas conseguiram criar uma sala específica, outras precisaram adaptar espaços compartilhados, como bibliotecas, e em algumas, a única alternativa foi utilizar a sala do gestor. Os requisitos básicos incluíam:

- Dispor de uma cadeira ou poltrona confortável.
- Ser um local limpo e, preferencialmente, afastado das demais crianças.
- Disponibilizar uma pia com sabonete e toalha de papel.
- Atender aos critérios de acessibilidade.
- Decorar e afixar cartazes para a identificação: MAMOTECAS.

No que tange à organização do processo de recebimento do leite ordenhado, o manual especificava a designação de um funcionário responsável por tal tarefa. Este responsável deveria preencher um checklist e assegurar que as normas higiênico-sanitárias fossem rigorosamente cumpridas. Após essa etapa, o leite materno seria encaminhado ao lactário, que é um ambiente dedicado exclusivamente à manipulação de leite materno e fórmulas infantis, presente em todas as instituições de ensino. Os cozinheiros, por sua vez, deveriam proceder ao armazenamento adequado e ao descongelamento do leite em banho-maria, com o fogo desligado, garantindo que este fosse posteriormente oferecido aos alunos pelos professores, preferencialmente em copos.

O padrão de procedimentos foi sendo progressivamente atualizado, com a principal revisão ocorrendo após a publicação da Nota Técnica nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE.

A terceira atividade consistiu na elaboração e execução de formações voltadas a cozinheiros, professores e gestores escolares, realizadas de forma presencial ou remota, conforme a necessidade. Essas formações são contínuas e frequentes, podendo também ocorrer de acordo com a demanda. Em 2016, por exemplo, foram capacitados 288 professores dos ciclos 1 e 2. Nos anos seguintes, em razão da pandemia e da dificuldade de retirar os professores das salas de aula, as formações passaram a ser realizadas de forma remota. Em 2025, o tema será incorporado como um módulo de formação obrigatória para professores, dentro da carga horária, o que contribuirá para a aprendizagem sobre o Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos.

Para os gestores escolares, é realizada pelo menos uma reunião anual dedicada ao tema, com discussões específicas, além de encontros adicionais conforme a demanda. Os cozinheiros participam de formações anuais obrigatórias, nas quais o tema do aleitamento materno está sempre presente, com reforço aos procedimentos operacionais relacionados ao lactário.

Vale destacar que as nutricionistas tutoras da EAAB da SME, em parceria com outros tutores da SMS, desenvolveram a “Oficina da EAAB Adaptada às Escolas”. O objetivo da oficina é garantir que todos os profissionais, cozinheiros, professores, recepcionistas, porteiros e funcionários da limpeza, participem de formações sobre aleitamento materno e alimentação complementar. Ao final das formações, são pactuadas ações para aumentar o número de alunos amamentados, com base nos indicadores da própria escola. No entanto, essa atividade enfrenta limitações de execução devido aos horários disponíveis sem a presença de alunos, o que restringe sua realização a momentos como reuniões de pais ou con-

selhos. Até o momento, a oficina foi realizada em seis escolas.

O Programa realiza um monitoramento anual dos indicadores de aleitamento materno para prever ações e avaliar os resultados. No monitoramento de 2024, foram recebidos 380 questionários de 17 escolas, e um dado relevante foi que, de 380 alunos, 173 estavam em aleitamento materno em casa, mas utilizavam fórmula infantil na escola, na maioria das vezes administrada por mamadeira. A partir dessa informação, foram planejadas atividades específicas para evitar o uso de mamadeiras.

Importante salientar que o nutricionista e tutor da EAAB também integra o Comitê Municipal de Aleitamento Materno e Alimentação Complementar Saudável, instituído e publicado no Diário Oficial do Município desde 2014. O comitê conta com representantes de diversas instituições, como hospitais com maternidades, universidades, conselhos, bancos de leite, entre outros. Este local tem se mostrado valioso para a troca de experiências e permanece essencial para orientar as ações e avaliar os resultados do aleitamento materno nas escolas. Anualmente, a SME apresenta as ações realizadas e discute as melhorias necessárias para os indicadores de aleitamento materno no ambiente escolar.

Além disso, a SME participa anualmente do Agosto Dourado, campanha global que tem como objetivo promover e incentivar o aleitamento materno, especialmente durante o mês de agosto. A DNE, em parceria com a coordenação pedagógica, organiza o evento, promovendo palestras voltadas a gestores escolares. No início de cada semestre, é enviado um e-mail a todas as escolas da rede, inclusive as de ensino fundamental, solicitando a realização de ações de incentivo ao aleitamento materno, como



Quando eu trouxe ele para escola, eu fiquei morrendo de medo da gente perder esta conexão que a gente tem e não conseguir recuperá-la. Mas quando eu cheguei aqui (na escola) e vi este espaço, o quanto era bom, o quanto era confortável e eu poderia continuar com amamentação e essa conexão foi muito importante para mim”

Beneficiária



Oficina da Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil (EAAB) adaptada para escolas

Nas escolas, a formação de professores e colaboradores se transforma em rede de apoio às mães: oficinas da EAAB fortalecem o aleitamento materno e garantem mais saúde e cuidado para as crianças

campanhas, palestras e atividades com os alunos, entre outras. Em 2024, por exemplo, foi realizada uma palestra com uma dentista da SMS e apresentada a iniciativa “Projeto Escola sem Mamadeira”, que compartilhou os resultados de uma escola que iniciou o ano letivo sem a utilização de mamadeiras, exceto em casos excepcionais.

Além dessas iniciativas, é relevante destacar que, em 2021, a enfermeira Márcia Reis, integrante da Rede Internacional em

Defesa do Direito de Amamentar (IBFAN), convidou a nutricionista responsável pelas atividades de Aleitamento Materno da Secretaria Municipal de Educação (SME) para participar de um curso de formação e colaborar no monitoramento da Lei da Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de até 2 anos de idade (NBCAL). Nesse contexto, além da atuação no monitoramento anual, desenvolveu-se um trabalho voltado à adequação das escolas às diretrizes da NBCAL. Foram realizadas formações com coordenadores pedagógicos e nutricionistas, com foco em adaptações como a retirada de imagens e decorações que remetessem a chupetas, bicos e mamadeiras dos ambientes escolares. Em uma das escolas, por exemplo, a gestora prontamente solicitou a adequação da pintura do muro, que representava bebês com chupetas, retirando esses elementos da ilustração.

Os principais desafios enfrentados durante a implementação e execução do programa envolveram a necessidade de estrutura física e equipamentos (como poltronas de amamentação) em algumas escolas, dificuldades para liberar professores de sala de aula para participar das formações devido à falta de substitutos, insuficiência de nutricionistas da SME para ampliar e otimizar o

programa, a volta ao trabalho das mães e a ausência de um marco legal municipal para apoiar a iniciativa, já que não foram criadas normativas por decretos ou leis.

A iniciativa é conduzida pela DNE/SME, com apoio da CALMA/SMS, tutores da EAAB, além do grupo Comitê Municipal de Aleitamento Materno e Alimentação Complementar Saudável e do Banco de Leite Humano. O principal público dessa iniciativa são os alunos e suas mães, que se beneficiam dos cuidados e orientações sobre o aleitamento materno. Embora não exista um financiamento específico, as formações são realizadas pela prefeitura com o apoio de parceiros importantes, como universidades e o Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional.

Essa ação tem gerado resultados muito positivos, como o aumento do número de crianças amamentadas na cidade e o fortalecimento das escolas como espaços acolhedores e de incentivo à amamentação.

Referências:

https://www.youtube.com/watch?v=efXbFIF-_TU

<https://www.youtube.com/watch?v=K5uut90PKfA>

<https://www.coderp.sp.gov.br/portal/noticia/mamotecas-viram-referencia-no-acolhimento-das-maes-que-amamentam-nas-escolas-infantis-de-ribeirao>

<https://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/portal/pdf/educacao2377.pdf>

https://www.instagram.com/eei.celiavanzo/reel/DGENS9rSo1_/?locale=es_ES%2F&hl=en

<https://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/portal/noticia/creche-que-compoe-rede-municipal-e-reconhecida-por-campanha-agosto-dourado>

<https://www.ribeiraopreto.sp.gov.br/psaude/exposau-de/poster/309>

Sobre a Cidade

Ribeirão Preto possui 698.642 habitantes e um PIB per capita de 55.484,91, ocupando a 5571ª posição no ranking nacional. O Cadastro Único registra 24.140 pessoas em situação de pobreza e média de 25 mil cadastros por mês no Programa Bolsa Família. Atualmente os dados do SISVAN (2025) apontam que 62% de bebês menores de 6 meses estão sendo amamentados de forma exclusiva; 50% das crianças entre 6 e 23 meses estão em aleitamento continuado. Em relação ao estado nutricional, 28% das crianças menores de 5 anos já apresentam excesso de peso.

Referências:

IBGE Cidades: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/ribeirao-preto/panorama>

<https://cidades.ibge.gov.br/>

Disponível em: aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php (Dados Maio 2024)

SISVAN, Ribeirão Preto (SP) (Dados de 2023)

Rio de Janeiro (RJ)

***Regulamentação
da promoção de
ambientes saudáveis
em escolas públicas e
privadas no município
do Rio de Janeiro***

**Incentivando ambientes
escolares que favorecem a
saúde, o aprendizado e hábitos
alimentares saudáveis**

Autores:

Marluce Crispim da Costa Fortunato,
Volerita Fernandes Tavares de Oliveira,
Márcia Regina Cardoso Coelho
Thais Dilella
Cristiane Jordão de Santana Mota
Aline Pinheiro Borges

Coautores:

Raquel Hunger (Analista de Políticas Públicas – ICdA)

A obesidade infantil é atualmente um dos mais graves problemas de saúde pública, resultante de diversos fatores, entre eles os hábitos alimentares inadequados e o consumo excessivo de alimentos e bebidas ultraprocessados, que elevam significativamente o risco de obesidade e outras doenças. Na cidade do Rio de Janeiro 30% da população apresenta excesso de peso na faixa etária de 0 a 14 anos. (SISVAN, 2023). Estudos nacionais apontam que alimentos e bebidas ultraprocessados têm sido amplamente disponíveis e acessíveis no ambiente alimentar escolar, contribuindo com o desenvolvimento de desfechos negativos na saúde. (ROCHA et al., 2021; CARMO et al., 2018). Diante desse cenário, destaca-se a importância do ambiente escolar, já que a alimentação oferecida e incentivada na escola influencia diretamente a saúde, a aprendizagem e o desenvolvimento dos alunos. Uma alimentação saudável contribui para o bom funcionamento do organismo, favorece a concentração em sala de aula e estimula a formação de hábitos alimentares adequados.

Nesse contexto, é fundamental a atuação do poder público no enfrentamento da obe-

sidade infantil, sendo a regulamentação do ambiente escolar uma das principais estratégias para a promoção do bem-estar e da saúde das crianças. Sendo assim, o Rio de Janeiro instituiu a Lei nº 7.987, de 11 de julho de 2023, voltada às ações de combate à obesidade infanto-juvenil, através da promoção de ambientes saudáveis em escolas públicas e privadas no município, trazendo em seu segundo artigo que “ficam proibidas a venda e a oferta de bebidas e alimentos ultraprocessados nas escolas públicas e privadas de ensino infantil e fundamental”.

A Lei Municipal nº 7.987 estabelece a proibição da oferta e comercialização de alimentos e bebidas ultraprocessados em instituições de ensino infantil e fundamental, públicas e privadas, no município do Rio de Janeiro. Esses produtos são definidos como itens com alto grau de industrialização e que contêm cinco ou mais ingredientes artificiais, como gorduras hidrogenadas, corantes, realçadores de sabor e xarope de frutose. O não cumprimento da norma configura infração sanitária, podendo acarretar sanções como notificação, advertência e, no caso das escolas particulares, multa diária até a adequação. A regulamentação da lei foi detalhada pelo Decreto Municipal



Pais e escolas juntos por uma infância mais saudável

Em roda de conversa com pais e responsáveis, a ação reforça a importância de construir ambientes escolares livres de ultraprocessados. Esse tipo de encontro incentiva escolhas alimentares saudáveis desde cedo, fortalecendo a saúde e o aprendizado de crianças e adolescentes.



Trabalho diretamente na Gerência de Fiscalização dos Estabelecimentos de Ensino e gostaria de compartilhar um pouco da experiência com o Decreto nº 52.842 que foi publicado em julho de 2023. Ele trata sobre o combate à obesidade infantil e nós estabelecemos um plano de ação com dois momentos. (...) No início de 2024, começaram as ações fiscalizatórias nas escolas, uma fase que ocorre até hoje. Assim, a equipe do IVISA vai às escolas e analisa a proibição da venda e fornecimento de alimentos ultraprocessados para a Educação Infantil. Durante as visitas, é verificada a oferta de alimentos no cardápio e no estoque das escolas. Caso seja encontrado algum alimento em desacordo com o Decreto, segue-se o rito processual da vigilância: no primeiro momento, é realizada uma notificação à escola, que tem 10 dias para se adequar. (...) Atualmente, em toda visita do IVISA Rio às Unidades Escolares, independentemente do motivo da visita, é realizada a verificação conforme as exigências do Decreto Municipal. Temos recebido chamados pelo canal 1746 da própria população, relatando a venda de alimentos ultraprocessados. Esse retorno da sociedade é muito importante, pois reforça a fiscalização nas escolas.”

Nutricionista do IVISA Rio



Rio nº 52.842, de 11 de julho de 2023, que detalha, entre outros aspectos, o que se entende por alimentos ultraprocessados. A legislação também estabelece a inclusão da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no currículo escolar do município, com o objetivo de promover práticas de vida saudáveis na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. Entre as medidas previstas, destacam-se: a recomendação de afixar cartazes que estimulem o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados; a disponibilização de bebidas minimamente processadas, como sucos de frutas, chás e água de coco; e o incentivo à aquisição de gêneros alimentícios produzidos localmente, especialmente por agricultores familiares e empreendedores familiares rurais.

A iniciativa envolve principalmente ações fiscalizatórias nas unidades de ensino e cantinas escolares da rede privada, realizadas de segunda a sexta-feira, durante o horário escolar. Além disso, são desenvolvidas atividades de EAN nas unidades de ensino, com foco na promoção de hábitos saudáveis. A execução dessas ações é de responsabilidade dos auditores fiscais sanitários da Coordenação de Vigilância Sanitária em Alimentos (CVA), que realizam as fiscalizações nas escolas privadas, dos nutricionistas da Unidade de Nutrição Annes Dias (UNAD), que conduzem visitas técnicas às unidades de ensino da Prefeitura do Rio de Janeiro, sendo importante salientar que o UNAD e a CVA compõem o organograma do IVISA-RIO (Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária). O público-alvo da iniciativa abrange tanto as unidades de ensino públicas quanto as privadas, totalizando 1.557 escolas públicas da Prefeitura do Rio de Janeiro e 2.215 creches e escolas privadas.

Após a implantação da lei, foi desenvolvido um planejamento inicial que orientou as ações realizadas entre julho de 2023 e janeiro de 2024. No que tange às Unidades de Ensino privadas, foi iniciado um plano de ação dividido em duas fases. A primeira fase, com duração de 180 dias a partir de 11 de julho de 2023, focou na divulgação e no auxílio às unidades e cantinas escolares para a implementação das determinações do decreto. Já a segunda fase, iniciada no começo do ano letivo de 2024 e ainda em curso, consiste principalmente na realização de inspeções para verificar o cumprimento das normas estabelecidas.

Nesse período, ocorreram seis reuniões e a capacitação de cinco auditores, com a elaboração de um instrutivo técnico. Também foram produzidos materiais educativos, palestras e uma matriz de acompanhamento utilizando a ferramenta Power BI. Durante as 391 inspeções realizadas, foram fornecidas orientações e registradas as adequações necessárias por meio do Termo de Visita Sanitária (TVS). A área piloto escolhida foi a AP 4, por concentrar o maior número de denúncias registradas pelo canal 1746 e o maior número de estabelecimentos informados sobre as exigências do decreto durante inspeções prévias. Além disso, foram ofertadas 800 vagas para o setor regulado e comunidade em palestras sobre o tema "Alimentação no Ambiente Escolar: Decreto Rio nº 52.842/23", distribuídas em oito turmas, com 720 inscritos e 272 certificados emitidos. Por fim, também foram realizados esclarecimentos de dúvidas por e-mail, totalizando 48 atendimentos.

No âmbito das Unidades de Ensino da Prefeitura da Cidade do Rio de Janeiro, envolveu uma série de ações específicas. Foi realizada a substituição de todos os biscoitos, tanto doces quanto salgados, no

planejamento alimentar, nos cardápios, no Guia Alimentar das escolas e nas Fichas Técnicas (FT). Para isso, foram confeccionadas novas fichas técnicas que contemplassem as substituições. Além disso, houve a criação, teste e análise de cinco receitas destinadas a substituir o queijo, com aprovação de alternativas como pastinha de tomate e pastinha de feijão-fradinho, frango, tomate e cenoura. As alterações também exigiram o cálculo dos impactos nutricionais decorrentes da exclusão dos alimentos ultraprocessados e ajustes nas planilhas de cálculo nutricional. Esse processo foi repetido três vezes, em função das solicitações da Secretaria Municipal de Educação (SME) para mudanças sucessivas nas substituições dos biscoitos: inicialmente por aveia, depois por um pão com manteiga e, posteriormente, por dois pães com manteiga. A parceria com a SME também incluiu o cálculo de custos para os cardápios modificados. Por fim, foi solicitada a modificação dos ingredientes dos pães de massa fina fornecidos pela padaria responsável pela alimentação escolar, a fim de garantir a permanência desses itens no cardápio dentro dos parâmetros estabelecidos pela nova legislação.

As ações desenvolvidas no ano letivo de 2024, de fevereiro a dezembro, incluíram atividades fiscalizatórias nas unidades de ensino e cantinas escolares da rede privada, com a aplicação do roteiro de verificação baseado no Decreto Rio nº 52.842/23, realizadas de segunda a sexta-feira, durante o horário escolar. Foi realizada a reinspeção de 100% das 104 unidades orientadas na AP 4, área piloto do projeto, com 40% (41 unidades) visitadas entre fevereiro e junho, seguida de uma reavaliação das metas em julho e a reinspeção dos 60% restantes (63 unidades) entre agosto e dezembro. Além disso, foram inspecionadas pelo menos 500 unidades escolares privadas da cidade, divididas em 250 visitas em cada semestre, realizadas por uma equipe composta por cinco auditores fiscais sanitários da Coordenação de Vigilância Sanitária em Alimentos (CVA). No campo educativo, foram ministradas duas palestras, uma em cada semestre, para auxiliar as unidades notificadas na adequação ao decreto. Todas as dúvidas enviadas por e-mail também foram respondidas integralmente ao longo do ano.

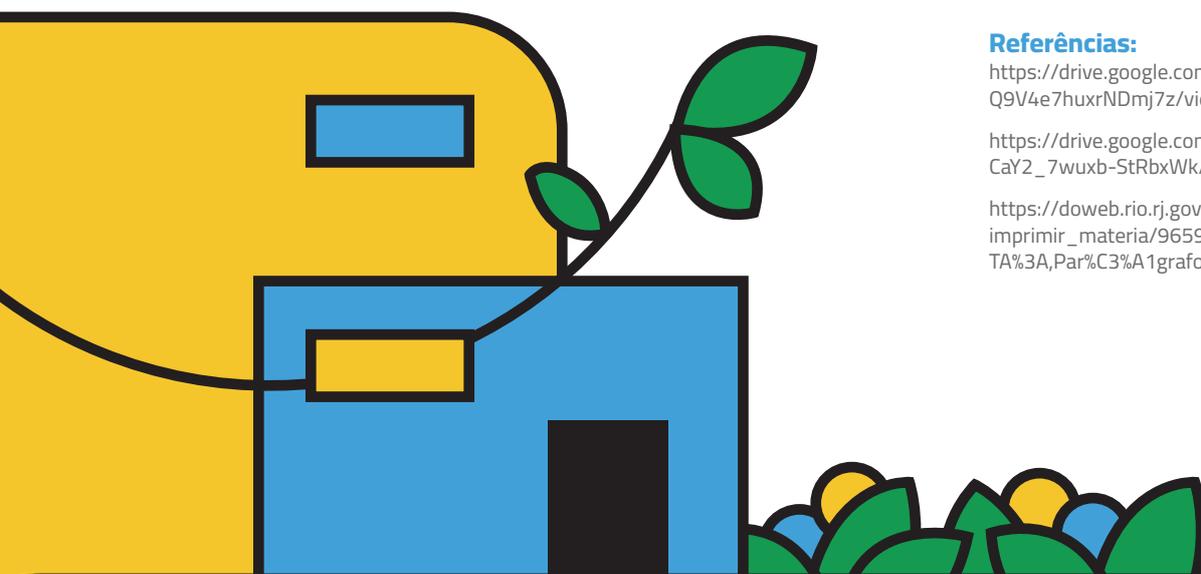
No geral, não houve grandes desafios nas unidades escolares públicas, pois elas já seguem as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que limita a 20% o uso de recursos para a compra de alimentos processados e ultraprocessados. Além disso, a presença desses alimentos no cardápio já era relativamente baixa, cerca de 8%, o que facilitou a transição. O principal desafio esteve na sensibilização da comunidade alimentar como um todo, incluindo a oferta desses produtos no entorno das escolas e o engajamento dos pais. Nas unidades escolares privadas, o desafio maior foi adequar os produtos comercializados e ajustar a oferta alimentar para que estivesse em conformidade com as diretrizes do PNAE, evitando a oferta de alimentos ultraprocessados. Assim, o desafio de sensibilizar toda a comunidade escolar permanece como uma constante em ambos os setores. Por fim, acredita-se que a implementação da lei contribuiu para a redução do índice de crianças com excesso de peso, promovendo melhorias na qualidade de vida, no desempenho acadêmico e na saúde a longo prazo. Ao preparar os alunos para uma vida mais saudável e produtiva, a iniciativa proporcionou uma alimentação saudável para toda a comunidade escolar, tanto das redes pública quanto privadas.

Referências:

<https://drive.google.com/file/d/1JvcXiN9u3YZTRAvu-Q9V4e7huxrNDmj7z/view>

https://drive.google.com/file/d/1Dr9S3WTJTMixFL-CaY2_7wuxb-StRbxWk/view

https://doweb.rio.rj.gov.br/apifront/portal/edicoes/imprimir_materia/965916/5930#:~:text=DECRETA%3A,Par%C3%A1grafo%20%C3%BAnico.



Sobre a Cidade

Rio de Janeiro possui 6.211.223 habitantes e um PIB per capita de R\$ 53.078,23, ocupando a 835ª posição no ranking nacional. O Mapa INSAN classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional alto, refletindo desafios na segurança alimentar. O Cadastro Único registra 1.314.328 pessoas em situação de pobreza (21,16 % da população), e 27,4 % das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam baixa estatura para a idade, indicando a importância das ações de promoção à segurança alimentar e nutricional.

O município mantém ativo a CAISAN e o COMSAN, garantindo a governança do SISAN no território, principalmente com sua adesão ao sistema em 2020. Dentre as políticas e equipamentos sociais de promoção à SAN, a gestão municipal possui 52 cozinhas comunitárias em funcionamento, distribuídas por diversos bairros e comunidades da cidade, sendo ofertadas cerca de 280 refeições diárias, totalizando aproximadamente 5.600 refeições por mês. Há 3 restaurantes populares, oferecendo uma média de 103.523 refeições/mês.

O Programa Hortas Cariocas da Prefeitura do Rio de Janeiro conta com 66 hortas urbanas ativas, uma parte da produção é doada para famílias em situação de vulnerabilidade, enquanto a outra metade é

comercializada pelos próprios hortelões. O Banco de Alimentos do EcoParque do Caju, inaugurado em maio de 2024 pela Comlurb, é o primeiro da cidade do Rio de Janeiro e tem como objetivo combater a insegurança alimentar e o desperdício de alimentos. As cestas são distribuídas duas vezes por semana para famílias em situação de vulnerabilidade social no bairro do Caju, beneficiando cerca de 300 famílias por mês, o que representa aproximadamente 4 mil pessoas. Contemplando todas essas ações, a implementação do Decreto Rio nº 52.842, de 11 de julho de 2023, contribuiu para a regulamentação da promoção de ambientes saudáveis em escolas públicas e privadas no município do Rio de Janeiro.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rj/rio-de-janeiro/panorama>

<https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>

Disponível em: aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php (Dados de Maio de 2024)

Santos (SP)

Feira Feliz

**Desenvolvimento de
Tecnologia Social de Colheita
Urbana em Feiras Livres
para Alimentação (Humana e
Animal) e Compostagem em
Santos-SP.**

Autores:

André Leandro da Silva Nascimento

Elisa Santos Soares

Julia Taveira Scarpino

Gabriela Milhassi Vedovato

Juliana Cabral

Paulo Marco de Campos Gonçalves

Revisão:

Bárbara Santos Valiati (Analista de Políticas Públicas – ICdA)

O Projeto Feira Feliz é uma iniciativa capitaneada pela Prefeitura de Santos (SP), com abordagens participativas e colaborativas. Integra diferentes instituições e a sociedade para lidar com o desperdício de alimentos, no escopo de ações em Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e Gestão de Resíduos em feiras livres, transformando-as em espaços mais sustentáveis, solidários e cooperativos. Atua no desenvolvimento de uma tecnologia social de colheita urbana em feiras livres para alimentação humana (modalidade logística de banco de alimentos), além de alimentação animal e compostagem.

As ações acontecem no âmbito do Programa Composta Santos da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, Desenvolvimento Urbano e Sustentabilidade (SEMAM), com a parceria da Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) - Campus Baixada Santista, do Programa Mesa Brasil do Serviço Social do Comércio de Santos (SESC Mesa Brasil Santos) e da comunidade de feirantes da Rua Rio Grande do Sul.

O projeto aproveitou o conhecimento de experiências em compostagem de resíduos de feiras realizadas no Jardim Botânico Municipal de Santos “Chico Mendes”, desde os anos 90, tais como as práticas do Núcleo de Educação Eco-profissional de Santos, ligado à Reserva da Biosfera do Cinturão Verde da Cidade de São Paulo, e as ações do Projeto Horta Ecológica, em parceria com a Casa da Agricultura de Santos.

Com a implantação do Composta Santos, em 2018, foram realizados novos testes de compostagem e trocas com outros municípios, como Florianópolis e São Paulo, foi desenhada uma proposta, inicialmente chamada Feira Limpa, para a gestão socioambiental das feiras



Triagem e Seleção dos Alimentos

A equipe do Projeto Feira Feliz realiza a separação cuidadosa dos alimentos para consumo humano, alimentação animal e compostagem, promovendo sustentabilidade e combate ao desperdício.

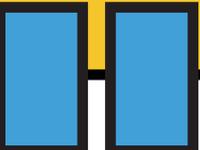
livres, incluindo aproveitamento integral dos alimentos, ecoponto para reciclagem, educação ambiental e promoção de geração de renda, da saúde e da SAN. Essa proposta foi apresentada ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMSEA Santos, em 2020.

Diante do interesse da UNIFESP, no COMSEA Santos, a ideia evoluiu para uma Pesquisa-Ação Participativa, no campo da Ciência Cidadã, e teve a inserção de projetos de extensão universitária do Curso de Nutrição e do SESC Mesa Brasil Santos. O “Feira Feliz” foi, então, delineado para o enfrentamento ao desperdício de alimentos em feiras livres e a promoção de sistemas alimentares sustentáveis, incluindo a conformação de uma rede sociotécnica para o desenvolvimento da tecnologia social. A pesquisa recebeu o Prêmio Josué de Castro, promovido pelo Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (CONSEA-SP), em 2022.



Penso nesse projeto a médio/ longo prazo. Que “contamine” outras feiras da cidade e que essa ideia se propague para outras cidades, outros estados e quem saiba vire uma política nacional. (...) Esse processo de juntar e guardar esse alimento no espaço público ou em algum espaço também facilita a coleta de ONGs ou do banco de alimentos, como o Mesa (...). É um projeto que tem muitos recados a passar, né? Em relação à sustentabilidade e na outra ponta o combate à fome.”

Integrante do SESC Mesa Brasil Santos



Participar do Projeto Feira Feliz como voluntária durante dois anos foi uma grande imersão. Deu pra ver de perto que é possível levar comida pra mesa de muita gente a partir da coleta dos alimentos na feira. O Feira Feliz deveria ser ampliado a nível nacional e assim evitaríamos toneladas de alimentos nos aterros e milhares de pessoas com fome.”

Voluntária do Projeto

A implementação do trabalho de campo foi antecedida por articulações com a equipe de fiscalização das feiras, que garantiu o espaço necessário para a montagem de uma tenda (3x3m) e viabilizou as condições para os primeiros testes de coleta. Essas articulações iniciais representaram um desafio importante na construção do diálogo intersectorial e na conquista do respaldo necessário para a realização das ações com apoio interinstitucional.

Em agosto de 2022, teve início a fase de triagem e doação de alimentos. Nessa etapa, os feirantes receberam orientações sobre boas práticas de manipulação das doações de frutas, legumes e verduras (FLV), além de informações sobre o contexto socioambiental da iniciativa. Esse processo contribuiu para o fortalecimento do senso de pertencimento em relação à ação, que se desenvolveu ao longo do tempo, refletido na crescente adesão dos feirantes. A equipe recebeu capacitação do SESC Mesa Brasil Santos para garantir padrão de qualidade na seleção e organização da unidade de triagem e de educação ambiental na tenda. Também foram estabelecidos processos e fluxos para a logística da coleta, triagem e destinação das frações de FLV selecionadas, incluindo a entrega ao transporte do SESC Mesa Brasil Santos e ao Orquidário Municipal de Santos (setores de zootecnia e de compostagem).

As ações do “Feira Feliz” são realizadas, semanalmente, na feira livre da Rua Rio Grande do Sul, próxima ao Parque do Orquidário, na região da Orla da Praia. A tecnologia consiste no recolhimento de FLV doados pelos feirantes em suas próprias caixas, seguida por triagem e destinação pela equipe do Projeto. Toda a doação é separada em três frações:

■ **Consumo humano:** FLV íntegros (valorização do uso integral dos alimentos), como as folhas de brócolis e de couve-flor, ramos e talos de legumes e bananas caídas do cacho, destinados às instituições sociais, diretamente ou por intermédio do SESC Mesa Brasil Santos.

■ **Consumo animal:** FLV direcionados ao enriquecimento nutricional dos animais do Parque Zoológico Orquidário de Santos.

■ **Produção de biofertilizantes (sólido e líquido):** FLV inteiros ou suas partes, que não foram aproveitados nas seleções anteriores, é destinada à compostagem, com o aproveitamento dos nutrientes reciclados em sistemas de produção de mudas, jardinagem e horticultura agroecológica.

As ações locais na feira também compreendem atividades educativas, de comunicação social e de participação popular para promoção do direito humano à alimentação adequada (DHAAS).

Outro trabalho importante foi a realização da gravimetria de resíduos da feira: com a percepção dos pesos, volumes e tipos de materiais (exemplos: frutas, legumes e verduras, palhas de milho, bagaço de cana, casca do coco, restos de peixes e frango, papel, plástico, lata e madeira), que colaborou para dimensionar a demanda das atividades envolvidas.

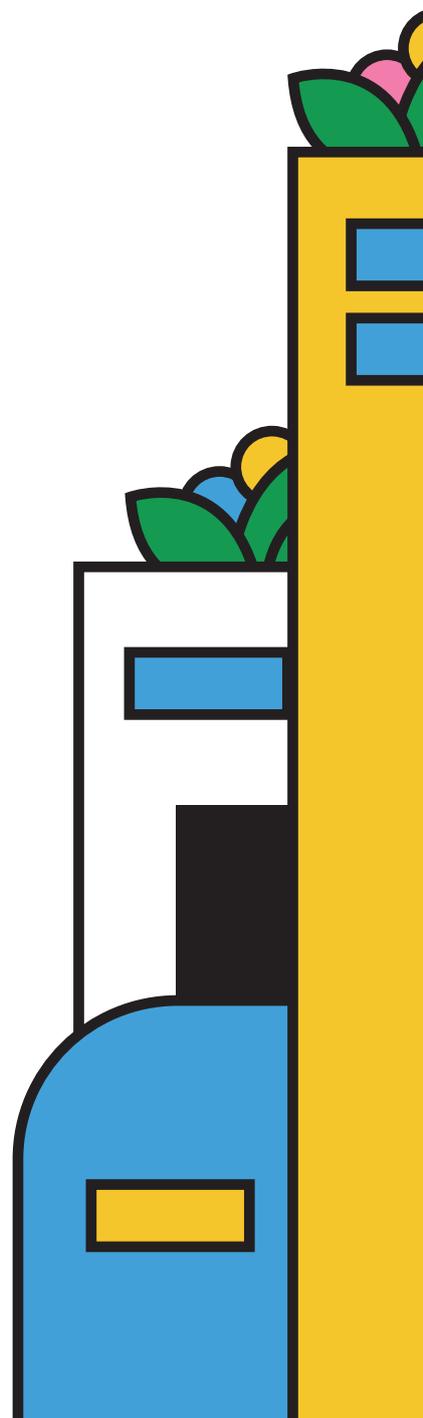
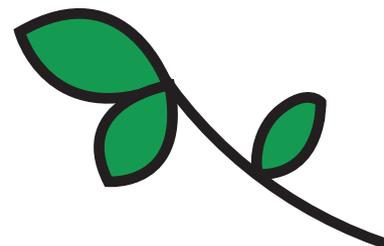
As ações têm sido registradas em vídeos, fotos, entrevistas gravadas, diários de campo, tabelas e gráficos, com produção de relatórios, banners, resumos e artigos para apresentação em eventos científicos. Trabalhos importantes que subsidiam as reuniões de planejamento, bem como a produção de postagens no Instagram e Whatsapp e o atendi-

mento à imprensa (sites, jornais e televisão).

Verifica-se que o projeto possui diferentes participantes com múltiplos papéis, enquanto um modelo de tecnologia social que agrega processos de cooperação e de beneficiamento mútuo em aprendizagem, articulação institucional, otimização de processos, geração de renda, promoção da saúde e mitigação de problemas sociais e ambientais.

Os feirantes são agentes fundamentais para a pré-triagem e entrega dos FLV, tendo seus espaços mais organizados. A equipe de limpeza pública pode colaborar com o encaminhamento de descartes para compostagem e para a coleta seletiva. Os serviços de poda urbana oferecem insumos para compostagem, diminuindo o envio deles para o aterro. As instituições que recebem as doações de FLV utilizam esses alimentos no preparo de refeições destinadas a grupos sociais atendidos de forma institucional. Profissionais da jardinagem, agricultores e munícipes em geral também são beneficiados, recebendo composto orgânico e biofertilizante líquido para uso em cultivos agroecológicos. Além disso, estudantes e pesquisadores contribuem com os processos educativos e científicos, apoiando o desenvolvimento e o aperfeiçoamento dessa tecnologia social.

O projeto também tem potencial para favorecer startups, que utilizam outros resíduos, como a casca do coco verde, palha do milho, bagaço da cana, caroço do abacate, coroa do abacaxi e casca do maracujá, para aproveitamento artesanal e industrial. Desse modo, a cidade como um todo ganha, pois a feira evolui de um espaço gerador de resíduos para fornecedor de múltiplos alimentos e in-



sumos, tendo uma limpeza mais rápida e eficiente.

Cabe ressaltar que processo colaborativo e articulador diminui custos e otimiza processos, beneficiando: feirantes, prefeitura, universidade, SESC, voluntários, agricultores, companhia de limpeza, companhia de poda, catadores e empresas interessadas. Dessa forma, observa-se, por intermédio de cooperações interinstitucionais, a capacidade de redução de desperdícios de alimentos, aliada ao combate à fome; à diminuição de resíduos; o fomento de iniciativas de agroecologia, de economia solidária e do ecomercado; a promoção da saúde, do bem-estar e da qualidade ambiental.

O relacionamento interinstitucional, as coberturas da mídia e a recepção de visitantes ao longo das atividades possibilitam uma constante troca de experiências e a ampla divulgação das ações. Esses elementos contribuem diretamente para o aprimoramento do

projeto e inspiram o desenvolvimento de novas iniciativas de inovação e de políticas públicas voltadas ao fortalecimento do desenvolvimento socioambiental no município.

Nesse sentido, o principal desafio é o escalonamento do projeto e sua ampliação para outras feiras da cidade. Para tanto, o próximo passo é o de preparação e aprovação de edital e orçamento, pelo poder público, para a consolidação como política pública. Esse processo tem potencial de promover maior engajamento de comunidades e de outros equipamentos públicos de SAN, como cozinhas comunitárias, cozinhas solidárias e restaurantes populares para ampliar o atendimento à grupos populacionais em condição de vulnerabilidade social, além das ações em agroecologia urbana.

Em escala regional, nacional e até global, diálogo com outras experiências congêneres pode contribuir para a adaptação da tecnologia às condições de cada território e cultura, de modo a iluminar outros arranjos e ações para promoção de sistemas alimentares sustentáveis.

Referências:

<https://globoplay.globo.com/v/11286430/>

<http://santos.sp.gov.br/?q=noticia/primeiro-tes-te-de-compostagem-em-feira-livre-de-santos-recolhe-300-quilos-de-residuos>

O projeto é importante porque ele abriu os olhos de várias pessoas (...) ensinou muita coisa pra gente, muita coisa que era jogada fora, que era desperdiçada, foi utilizada como adubo, foi utilizada na alimentação."

Feirante



Entrega Solidária ao SESC Mesa Brasil Santos

Entrega dos alimentos selecionados para o SESC Mesa Brasil Santos, parceiro essencial na doação e distribuição dos alimentos para instituições sociais da cidade.

Sobre a Cidade

Santos é uma das cidades mais antigas do Brasil. Abriga o maior complexo portuário da América Latina. Elevada a Vila em 1545, tem sua origem relacionada com a chegada dos primeiros colonizadores portugueses. Situada no litoral paulista, a 72 quilômetros da capital, tem uma população de 429.567 habitantes (Censo 2024) e um alto Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM 2010 = 0,84).

No Campo da SAN, a cidade tem CAISAN e COMSEA instituído, está inscrita no SISAN e possui diversas práticas e programas desenvolvidos por diferentes secretarias municipais. Especificamente na área de Agricultura Urbana, são promovidas a compostagem e hortas em diferentes espaços (públicos e privados), como escolas, parques e equipamentos de saúde. O Composta Santos tem desenvolvido diversas ações importantes para a Estruturação da Política Pública de Compostagem e Agricultura Urbana e Periurbana, dentro de uma perspectiva agroecológica e de participação intersetorial. <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/santos/panorama>

Dentre as ações podem se destacar: Feira Feliz (aqui descrito); a REDE CACAU, Rede de Centros de Aprendizagem em Compostagem e Agricultura Urbana; o Composta Comunidade (comunidade de aprendizagem com instituições que atuam com educação para compostagem); os Fóruns de Compostagem e Agricultura Urbana (realizados em 2021 e 2023, sendo previsto o terceiro para 2025); as Semanas de Compostagem (anualmente, desde 2021), no âmbito da Semana Internacional de Conscientização sobre a Compostagem; o Programa Horta Terapêutica (desenvolvido na Horta Bons Frutos, ganhadora do Prêmio de Agricultura Urbana, Edital de 2024); e a Feira Orgânica de Santos, que foi criada em 2011, e hoje acontece semanalmente em dois pontos da cidade. (Ver repertório de ações no Instagram @compostasantos)



São Bernardo do Campo (SP)

***Sistemas
Agroflorestais
em Comunidades
Indígenas***

**São Bernardo do Campo
(SP): Integração entre
conhecimento tradicional e
práticas agroecológicas**

Autores:

Fernando Aparecido Bueno da Silva
André Teodoro da Silva

Coautores:

Bárbara Santos Valiati (Analista de Políticas Públicas – ICdA)





A cidade de São Bernardo do Campo, por meio da Secretaria de Meio Ambiente, Sustentabilidade e Proteção Animal, está desenvolvendo uma iniciativa voltada à promoção da segurança alimentar e da sustentabilidade em comunidades indígenas do município. A ação consiste na implantação de sistemas agroflorestais (SAFs) nas aldeias indígenas incluídas no território municipal, inicialmente em três aldeias situadas na Terra Indígena Tenondé Porã: Guyrapaju, Kwaray Rexakã e Nhamandu Miri. Atualmente, estima-se que 163 indígenas da etnia Guarani Mbya habitem essas aldeias. Esses sistemas produtivos aliam a produção de alimentos à recuperação ambiental, baseando-se na sucessão ecológica e na diversidade de espécies. Culturas agrícolas, árvores nativas ou exóticas, trepadeiras e forrageiras são combinadas em arran-

jos espaciais e temporais planejados, promovendo a conservação do solo, a restauração de áreas degradadas e a geração contínua de alimentos para consumo próprio ou comercialização.

A iniciativa surgiu diante do persistente problema da insegurança alimentar que afeta os povos indígenas no Brasil. Apesar dos avanços nas políticas públicas de combate à fome, estudos como os da FAO em 2014 destacaram que as populações indígenas ainda enfrentam graves deficiências alimentares, com impactos significativos, especialmente na saúde infantil. Ao implantar agroflorestas em territórios indígenas, o projeto busca fortalecer a soberania alimentar dessas comunidades e promover sua autossuficiência de forma sustentável, respeitando seus modos de vida e conhecimentos tradicionais.

Agroflorestas que alimentam corpo, cultura e território

O preparo do solo e o plantio inicial marcam não só o cultivo de alimentos, mas também o fortalecimento da segurança alimentar, da autonomia e do resgate cultural nas aldeias.



Atualmente o projeto se encontra em fase inicial de desenvolvimento, com previsão de finalização ao fim do ano de 2027. Inicialmente foram feitas vistorias nas aldeias indígenas com a presença de técnicos da Prefeitura e da empresa de consultoria contratada para o desenvolvimento do projeto. Até o momento foram desenvolvidas as atividades de preparo do solo e início do plantio em 1 hectare de terra. Nessa fase inicial foi possível definir as diretrizes das atividades onde foram selecionadas espécies para cultivo de acordo com as necessidades dos indígenas, buscando garantir a segurança alimentar e o resgate cultural de suas origens com relação ao alimento. Outra questão importante foi a possibilidade de selecionarmos as áreas para implantação de SAF de acordo com o interesse de cada família e de sua disponibilidade para o plantio, o que engrandece o vínculo entre os trabalhos desenvolvidos e o engajamento dos interessados em produzir o próprio alimento”

Representante técnico vinculado ao projeto pela Secretaria de Meio Ambiente, Sustentabilidade e Proteção Animal

As ações começaram em meados de 2024, com vistorias realizadas em parceria entre a Prefeitura e uma empresa de consultoria especializada. Foram identificadas áreas adequadas para o plantio em conjunto com as comunidades e iniciado o diálogo para escolha das espécies e planejamento das atividades. O projeto, ainda em fase inicial, já implantou parcialmente 1 hectare de SAF's (Preparo do solo e plantio inicial), e tem previsão de atingir três hectares ao todo até 2027. As atividades envolvem preparo do solo, plantio de mudas e sementes, manutenção das culturas, colheita e, principalmente, formação e transferência de conhecimento para os indígenas, através da realização de oficinas práticas onde serão discutidos temas relacionados à estrutura dos sistemas agroflorestais, técnicas de plantio e sua manutenção, a integração com a cultura indígena, entre outros assuntos, garantindo que tenham autonomia para dar continuidade à produção e ao desenvolvimento das agroflorestas ao fim do projeto. Além disso, como indicadores de eficiência poderão ser utilizados o número de participantes interessados na participação nas oficinas e também em expandir os sistemas para demais territórios, bem como a quantidade de alimentos produzidos e de espécies arbóreas desenvolvidas.

Entre os desafios enfrentados destacam-se a definição de áreas fixas para o plantio, considerando a rotatividade de uso do território pelas famílias indígenas, e a dificuldade de acesso terrestre devido à tipologia do terreno e à distância entre as áreas. Como forma de mitigar esses problemas, além das áreas particulares foram selecionadas outras de uso coletivo pelas comunidades, tendo acesso facilitado para todos. A execução do projeto conta com a articulação entre a Prefeitura, responsável pela gestão e acompanhamento das

ações; a empresa contratada, que realiza as atividades técnicas; e as próprias comunidades indígenas, protagonistas do processo e principais interessadas na produção e manejo dos sistemas agroflorestais.

O financiamento da iniciativa é realizado majoritariamente com recursos do Fundo Estadual de Prevenção e Controle da Poluição (FECOP), através do Programa “Refloresta”, para apoio a iniciativas municipais de proteção e restauração de vegetação nativa; e com o apoio técnico da Secretaria de Meio Ambiente, Infraestrutura e Logística do Estado de São Paulo – SEMIL, complementado por recursos da Prefeitura. A proposta está alinhada com a Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas e contribui diretamente para diversos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), como erradicação da pobreza, fome zero, saúde e bem-estar, educação de qualidade, redução das desigualdades, ação climática e vida terrestre.

Embora os impactos ainda não possam ser plenamente medidos, espera-se que a iniciativa proporcione autonomia alimentar, redução da desnutrição e melhoria das condições de saúde das comunidades envolvidas. Além disso, a recuperação ambiental decorrente da implantação dos SAFs tende a beneficiar não apenas os territórios indígenas, mas também a qualidade ambiental do município como um todo, consolidando São Bernardo do Campo como uma referência em políticas públicas integradas de meio ambiente, cultura tradicional e segurança alimentar.



Sobre a Cidade

São Bernardo do Campo possui 810.729 habitantes e um PIB per capita de R\$ 68.571,36, ocupando a 485ª posição no ranking nacional¹. O Mapa INSAN² classifica o município com grau alto de vulnerabilidade alimentar, refletindo desafios na segurança alimentar. O Cadastro Único referente ao mês de março 2025 registra 82.690 pessoas em situação de pobreza (10,2% da população), e 983 pessoas em situação de rua. Das crianças beneficiárias do PBF de 0 a 7 anos, 12,6% apresentam baixa estatura para idade e 25,6% apresentam excesso de peso.

De acordo com dados da prefeitura do município de São Bernardo do Campo, o Banco de Alimentos municipal atende em média 1.990 famílias e 3.416 pessoas (crianças/adolescentes, adultos, idosos) em INSAN, atendidas nos equipamentos de assistência social, e distribui cerca de 17 toneladas de alimentos por mês. As políticas de segurança alimentar contam com financiamento do governo federal através do PAA (Programa de Aquisição de Alimentos) e do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) e parceria com governo estadual (Programa Viva

Leite e restaurantes populares), além de recursos municipais destinados à alimentação escolar, banco de alimentos, restaurantes populares, aquisição de benefícios eventuais destinados às pessoas em INSAN, e parcerias com instituições locais.

O município realizou adesão ao SIFAN em 2017, mantendo a CAISAN e o COMSEA ativos, visando à garantia da governança das políticas alimentares, com amparo legal da Lei municipal de SAN nº 6.407 de 25/06/15. O Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional teve vigência entre os anos de 2018 e 2021.

Em relação à produção de alimentos saudáveis, o município conta com hortas em 6 Unidades Básicas de Saúde e hortas pedagógicas em 33 unidades escolares, além de 44 hortas comunitárias, mantidas por parcerias com a iniciativa privada e sociedade civil, além da promoção, implantação e desenvolvimento de sistemas agroflorestais nas aldeias indígenas do município. Destaca-se também importantes ações de educação alimentar e nutricional, realizadas de maneira intersetorial, principalmente no âmbito da educação, saúde e assistência social.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/sao-bernardo-do-campo/panorama>

São José do Rio Preto (SP)

Alimenta Rio Preto

**Integração de Políticas para o
Direito Humano à Alimentação
Adequada e Saudável.**

Autores:

Alaide Carina Ayres, Claudineia Delfino, Fábio Faria,
Ederval Souza





O Programa Alimenta Rio Preto é uma política pública de Segurança Alimentar e Nutricional, alicerçada nas compras públicas da agricultura familiar, integrando o abastecimento alimentar do município — incluindo a alimentação escolar, o banco municipal de alimentos e outros equipamentos públicos. Essa política envolve o ciclo de atividades que vai desde a produção no campo até a mesa do cidadão, por meio de um trabalho sistêmico.

O contexto da iniciativa foi elaborado diante da inexistência de políticas públicas locais e consistentes, específicas para a Segurança Alimentar e Nutricional. O programa foi planejado, regulamentado e estruturado em 2017, sendo oficialmente lançado em 26 de abril de 2018, com o objetivo de implantar e implementar cada uma das ações que compõem as frentes de trabalho. No entanto, constatou-se a fragmentação das ações de abastecimento nutricional no município, distribuídas entre diversas Secretarias Municipais. A análise financeira indicava que, se todos os re-

ursos destinados às compras públicas de gêneros alimentícios estivessem sob a gestão de uma única Secretaria Municipal, haveria otimização dos recursos financeiros, estruturais e logísticos, além de maior eficiência nas compras públicas.

Nesse sentido, a política pública Alimenta Rio Preto é composta por um trabalho sistêmico e concomitante, organizado em cinco frentes principais de atuação, a saber:

■ **1ª – APOIO AO PRODUTOR: Patrulha Agrícola;** Recuperação e Manutenção das Estradas Rurais; Agricultura Familiar / Cooperativismo; Programa de Aquisição de Alimentos (PAA); CPTTA - Transferência de Tecnologia; INCRA; Serviço de Inspeção Municipal – SIM; Apoio à comercialização - Feiras Livres e Mercado Municipal.

■ **2ª – PRODUÇÃO:** CPTTA – Centro de Produção e Transferência de Tecnologia Agropecuária: Produção Orgânica Certificada; (Campo aberto / Estufas / Hidroponia); Hortas Escolas; Hortas Comunitárias.

Alimentos que percorrem caminhos de solidariedade

Do centro de distribuição à mesa das famílias, os kits do Programa Alimenta Rio Preto levam comida fresca e saudável. A iniciativa fortalece a agricultura familiar, garante acesso à alimentação adequada e mostra que políticas públicas integradas podem transformar a realidade do município.



Essa experiência foi muito interessante pra mim. Aprendi que tudo o que a gente produz na terra pode ser aproveitado, até uma banana que parece que já passou do ponto pode virar um bolo delicioso. Receber legumes e aprender a usá-los de várias formas é uma maravilha, agrega muito valor, e eu aprendo o tempo todo com isso. (...) Hoje, ter acesso a alimentos saudáveis por meio do projeto é como fazer a feira da semana. Posso oferecer comida boa e nutritiva pra minha família. É uma bênção, até o nosso emocional melhora.”

Beneficiária

■ **3ª – SUSTENTABILIDADE:** CPTTA - Galpão de Compostagem; Programa Águas do rio Preto - Preservação de Nascentes / Pagamento por Serviços Ambientais; Apoio à Coleta e Destinação de Embalagens de Agrotóxicos.

■ **4ª – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:** Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); Programa de Educação Alimentar.

■ **5ª – ABASTECIMENTO NUTRICIONAL:** Banco Municipal de Alimentos; UNISANs - Unidades de Segurança Alimentar e Nutricional; Suporte Nutricional a Instituições; Subvenções Sociais para aquisição de alimentos (Bom Prato); Restaurante Popular Municipal Alimenta Rio Preto; Central Municipal de Distribuição (Projeto).

Os principais responsáveis pela execução da iniciativa são a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento que é a responsável pela articulação e coordenação, tendo regulamentado o tema por meio da publicação da Lei Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei 13.006, de 12 de julho de 2018) e a instituição da Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN, formada por nove secretarias municipais, o Fundo Social de Solidariedade e o Serviço Municipal de Água e Esgoto – SeMAE, a CAISAN trabalha de maneira articulada e conjunta para garantir que o Direito Humano à Alimentação Adequada seja realidade no âmbito municipal.

Ressalta-se que o financiamento da experiência é fomentado pelo próprio município, que opera a política com distintas fontes de recursos oriundos do Governo Federal — como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) —, além de aporte financeiro próprio, captação de alimentos por meio de

rede parceira, arrecadação em eventos diversos e, ainda, produção própria, inclusive com certificação orgânica.

Destaca-se ainda os seguintes Marcos Legais que amparam o Programa:

■ Lei nº 13.006, de 12 de julho de 2018 - cria os componentes do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN no município e define os parâmetros para elaboração e implementação do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional;

■ Lei Municipal nº 12.812, de 06 de setembro de 2017 - Fundo Desenvolvimento Agropecuário

■ Lei Municipal nº 12.929, de 19 de abril de 2018 - Programa de Educação Alimentar

■ Lei Municipal nº 13.383, de 06 de dezembro de 2019 - Centro de Produção (CPTTA)

■ Decreto nº 19.725, de 15 de janeiro de 2024 - UNISAN e Restaurante Popular

Os impactos mais significativos até o momento na cidade compreendem o atendimento de famílias receptoras de cesta básica era em torno de 600/mês, agora é de 1.600 famílias/mês. O gasto do repasse do PNAE - Governo Federal para a Alimentação Escolar era em 43,28% com o pequeno produtor rural em 2017. Em 2023 o montante gasto foi de 71,17%. Em 2017 o município não executava o PAA na modalidade Compra Institucional. Ele foi implementado e o consumo aumentando gradativamente, ficando acima de R\$1.000.000,00 a partir de 2022.

Em outubro de 2021, o Programa Alimenta Rio Preto foi o 6º colocado no Laboratório de Inovação: incentivo à produção, à disponibilidade, ao acesso e ao consumo de frutas, legumes e verduras (Laborató-

rio de Inovação FLV) promovido pelo Ministério da Saúde em cooperação com a Organização Pan-Americana de Saúde/Organização Mundial da Saúde (OPAS/OMS) Brasil e parceiros.

Também alcançou reconhecimento estadual entre programas de combate à fome e desnutrição, tendo ficado entre os dez primeiros colocados do Prêmio Josué de Castro, edição 2021, promovido pelo Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (Consea/SP), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo. Em 2022, foi contemplado com o 1º lugar do Estado no Prefeito Empreendedor - Categoria Compras Públicas.

Referências:

<https://www.riopreto.sp.gov.br/noticias/conheca-o-programa-alimenta-rio-preto>

<https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-jose-do-rio-preto/lei-ordinaria/2017/1281/12812/lei-ordinaria-n-12812-2017-dispoe-sobre-a-criacao-do-fundo-de-desenvolvimento-agropecuário-de-sao-jose-do-rio-preto-e-da-outras-providencias>

<https://leismunicipais.com.br/a/sp/s/sao-jose-do-rio-preto/lei-ordinaria/2018/1293/12929/lei-ordinaria-n-12929-2018-dispoe-sobre-a-instituicao-do-programa-de-educacao-alimentar-nas-escolas-municipais-no-mbito-do-sistema-municipal-de-educacao>

https://apsredes.org/wp-content/uploads/2021/10/RESULTADO-FINAL_FLV.docx.pdf

<https://consea.agricultura.sp.gov.br/josue-de-castro/projetos-inscritos>

Sobre a Cidade

São José do Rio Preto, município brasileiro localizado no interior de São Paulo, sede da Região Metropolitana do Noroeste Paulista, fundada em 19 de março de 1852, possui área total de 431,944 km². A população informada no último censo (2022), predominantemente urbana (~94%), segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), era de 480.393 habitantes, sendo estimada, em 2024, uma população de 501.597 pessoas, tendo uma densidade demográfica de 1.112,17 habitantes por quilômetro quadrado. Na comparação populacional com outros municípios do estado, fica na 1ª posição da região geográfica imediata, na 10ª posição do Estado, de 645 municípios, e na 45ª posição em relação aos 5571 municípios do país.

De acordo com o diagnóstico socioterritorial do município, o Cadastro Único do mu-

nicipio registra 40.144 pessoas em situação de extrema pobreza, correspondendo a aproximadamente 8,51%.

Há subsídio para um restaurante popular do governo do Estado (Bom Prato) e um restaurante popular do município em vias de inauguração, 1 cozinha solidária habilitada e 3 mapeadas, 1 mercado municipal com ponto de venda exclusivo da agricultura familiar local, 19 feiras-livres, 1 banco municipal de alimentos credenciado pela Rede Brasileira, Serviço de Inspeção Municipal com empresas certificadas pelo SIS-BI, 1 horta em serviços de saúde, 1 horta comunitária, 1 centro de produção e transferência de tecnologia agropecuária com certificação orgânica, ações de educação alimentar e nutricional, parceria com 24 instituições/entidades da Sociedade Civil para unidades de segurança alimentar, parceria com CEAGESP/CEASA.

Referências:

<https://www.riopreto.sp.gov.br/wp-content/uploads/arquivos-PortalGOV/social/diagnostico/Diagn%C3%B3stico%20Geral%20Finalizado%2010.04.pdf>

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/sao-jose-do-rio-preto/panorama>

São José dos Campos (SP)

Cultivar a cidade

A experiência do Programa de Hortas Urbanas e seus desdobramentos em iniciativas como Roda de Conversa sobre PANC e o Programa Pomares Nativos Educativos

Autores:

Sandra Beloti
Elizabeth Maria Bismarck Nasr
Michele Pereira de Lima
Juarez Domingues de Vasconcelos
Angélica Dias
Alessandra Marins
Luciano Rodolfo de Moura Machado
Gabriela De Nadai
Andrea Sundfeld

Coautores:

Raquel Hunger (Analista de Políticas Públicas – ICdA)





Os olhares no campo da saúde, perante o aumento de excesso de peso na população e a importância do consumo de alimentos in natura na prevenção e tratamento de doenças crônicas, o debate social sobre a segurança alimentar populacional, as necessidades da adoção de alimentos livres de agrotóxicos e a educação ambiental da população sobre os benefícios ambientais intrínsecos, possibilitaram que Prefeitura de São José dos Campos, por meio das Secretarias de Saúde (SS), Urbanismo e Sustentabilidade (SEURBS), Apoio Social ao Cidadão (SASC), Educação e Cidadania (SEC) e Fundo Social, passasse a incluir ações educativas voltadas à promoção da saúde e à valorização da alimentação saudável e sustentável. O município, dessa forma, vem dedicando especial atenção ao estímulo do cultivo orgânico em espaços urbanos, resgatando o consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) e frutas nativas da Mata Atlântica e do Cerrado, como oportunidade de promoção da saúde e da segurança alimentar, alinhadas aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável.

O Programa Hortas Urbanas, teve início em 2006, coordenado pela Secretaria de Meio

Ambiente, à época, e atualmente pela Secretaria de Urbanismo e Sustentabilidade em parceria com a Secretaria de Saúde. O programa orienta sobre os benefícios do cultivo sem agrotóxicos para uma alimentação saudável e a prevenção de doenças crônicas nas escolas, Unidades Básicas de Saúde (UBS) e Centro de Atenção Psicossocial (CAPS). Suas principais atividades incluem implantação de hortas escolares, educação ambiental sobre cultivo de hortaliças, compostagem e aproveitamento de resíduos, apoio na montagem de canteiros e hortas verticais, assessoria técnica em espaços comunitários e visitas guiadas à horta modelo no Parque da Cidade Roberto Burle Marx.

Inspirado nos mesmos pilares entre saúde e educação ambiental, foi criado, em 2016, o Programa de Hortas Comunitárias nas UBS, coordenado pela Secretaria de Saúde (SS). As hortas são implantadas nos espaços disponíveis das Unidades de Saúde, onde usuários e funcionários recebem treinamento para cultivo e manutenção. O apoio técnico é oferecido pela Divisão de Fomento e Educação Ambiental/DGA/SEURBS e pelo Núcleo de Nutrição da SS, com fornecimento de equipamentos, ferramentas, sementes e composteiras.

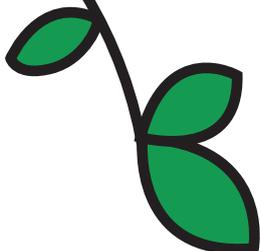
Plantio de Pomar Nativo Educativo

Resgatando sabores e saberes dos nossos biomas: o Programa Pomares Nativos Educativos, integra educação ambiental, compostagem e hortas escolares para criar espaços sustentáveis e aproximar a comunidade das frutas típicas da nossa terra.



Os Pomares Nativos Educativos reconstituem pomares com frutas típicas dos nossos biomas, promovendo o resgate do contato da comunidade com esses frutos. Estamos promovendo educação ambiental nas escolas, com compostagem orgânica e cultivo de hortas. O objetivo é criar escolas sustentáveis, integrando captação de água da chuva, compostagem, hortas e reciclagem.”

Diretor de Gestão Ambiental da SEURBS



A participação da comunidade é fundamental, e há critérios para a inclusão de beneficiários, priorizando famílias em situação de vulnerabilidade, com membros em risco nutricional ou com patologias associadas à alimentação. O Conselho Gestor da Unidade pode adotar critérios adicionais.

Atualmente, as hortas comunitárias funcionam em 32 unidades: 24 UBS (60% do total), além de unidades de saúde mental e da Fundação Casa. Um dos desafios é a falta de recursos específicos para manutenção, contando com o engajamento comunitário. Entre os avanços, destaca-se o contato direto de pacientes com alimentos frescos, promovendo a compreensão sobre a importância da alimentação saudável.

Como desdobramento destes dois programas, em 2018, foi criado o Programa Roda de Conversas sobre PANC. Realizado em parceria entre a Secretaria de Saúde (Núcleo de Nutrição) e a SEURBS (Divisão de Fomento e Educação Ambiental), o programa promove encontros mensais, abertos ao público, destinados principalmente a funcionários das UBS, pacientes voluntários das hortas e à comunidade.

Cada roda aborda uma planta específica, explorando seu valor nutricional, compostos bioativos, formas de preparo e degustação. As atividades incluem distribuição de mudas, promovendo o acesso a esses alimentos e incentivando habilidades culinárias. Desde sua criação, já foram realizados 43 encontros, reunindo mais de 2 mil participantes. O cronograma está disponível nas páginas institucionais da Prefeitura.

Foram produzidos diversos materiais educativos, disponibilizados no site oficial e no canal de YouTube da Prefeitura, ampliando o acesso à informação sobre PANC e suas receitas, desenvolvidas pelo Núcleo de Nutrição.

Mais um desdobramento dessas políticas

públicas foi a criação do Programa Pomares Nativos Educativos, implementado em 2018.

O programa visa constituir pomares de árvores frutíferas nativas típicas do Biomas locais (Mata Atlântica e Cerrado), nas diversas regiões da cidade, resgatando o contato com frutas desta região e educando as comunidades sobre a importância dessas espécies para o equilíbrio ambiental.

Desta forma procura promover o conhecimento sobre a importância das frutas nativas para entendimento das relações ecossistêmicas entre flora e fauna nativas, a diversificação no conhecimento de frutas para a segurança alimentar, o resgate dos saberes culturais relativos às frutas nativas e a ocupação de áreas públicas vazias, ou com má utilização, para a melhor apropriação e cuidado do espaço público pelas comunidades.

O programa atua em três eixos: i) implantação de pomares em praças, parques, escolas e áreas verdes; ii) participação comunitária, com moradores, estudantes e voluntários envolvidos nos plantios; iii) educação ambiental, com ações sobre a importância das espécies nativas e seu papel nos ecossistemas urbanos.

Até o momento, foram implantados 52 pomares, com espécies frutíferas nativas, como abiu, araçá, araticum, cambuci, grumixama, jaboticaba, cabeludinha, entre outras. Vale destacar que cada pomar possui cerca de 30 a 40 árvores e uma placa educativa com fotos dos frutos que podem ser encontrados. A localização de cada pomar ficará disponível no banco de dados geoespacializados, o Geosanja. Esse portal disponibiliza dados georreferenciados e também informações sobre diversos aparelhos públicos, como escolas, hospitais, obras, feiras-livres, entre outros.

As árvores que compõem os pomares, assim como as árvores das vias públicas da

cidade, muitas estão catalogadas e identificadas com um QR Code, podendo-se obter informações como: o nome popular, nome científico, fotos, possíveis laudos fitossanitários e localização no cadastro árvores e no GeoSanja. Este banco de dados da arborização urbana do município conta com mais de 80 mil árvores cadastradas.

Um exemplo da apropriação cidadã acerca das informações do patrimônio arbóreo, disponibilizadas pela prefeitura, é o portal organizado pelo município Bruno Borges que, se utilizando dos dados do GeoSanja, destacou as árvores frutíferas da cidade, presentes no link do seu projeto: Fruta no Pé em Sanja.

Diante dessas ações, espera-se que São José dos Campos fortaleça sua participação na Es-

tratégia Alimenta Cidades, consolidando práticas sustentáveis de produção e consumo, fortalecendo a autonomia alimentar das comunidades e aprofundando os vínculos entre saúde, meio ambiente e cultura local.

Os principais resultados almejados incluem a melhoria da qualidade de vida, fortalecimento das redes comunitárias, valorização dos saberes tradicionais e construção de territórios mais resilientes e saudáveis. Para consolidar essas políticas, o município instituiu recentemente o Conselho Municipal de Segurança Alimentar Nutricional (COMSEA), por meio do Decreto nº 19.818/2024, com membros nomeados para o biênio 2024-2026, reforçando a participação ativa da sociedade civil na governança da segurança alimentar e nutricional.

Referências:

https://www.youtube.com/playlist?app=desktop&list=PL9UjDTX-8VbX_jptubbZ6Pj2kiqT1pEYHU

<https://geosanja.sjc.sp.gov.br/>

<https://arvores.sjc.sp.gov.br/>

<https://frutanope.brunoborges.info/>

<https://www.sjc.sp.gov.br/servicos/saude/nucleos-de-saude/nutricao/>

Sobre a Cidade

São José dos Campos possui 697.054 habitantes e um PIB per capita de R\$ 61.315,88, ocupando a 609ª posição no ranking nacional. O Mapa INSAN classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional médio, refletindo desafios na segurança alimentar. O Cadastro Único registra 47.386 pessoas em situação de pobreza (15,15% da população), e 16,3% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF no ano de 2024 apresentam excesso de peso, segundo IMC, indicando a importância na governança de políticas públicas de promoção à segurança alimentar e nutricional no território.

A cidade instituiu recentemente o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), por meio do Decreto nº 19.818/2024, e nomeou os membros para o biênio 2024-2026. O

município promove ações relevantes em segurança alimentar e nutricional, como a existência de 42 feiras livres com apoio técnico e infraestrutura, e 77 hortas comunitárias. Desde 2018, realiza mensalmente as Rodas de Conversa sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), abordando cultivo, valor nutricional e degustação, além de distribuir mudas à população. Destacou-se nacionalmente com seu projeto de compostagem e agricultura urbana, classificado entre os melhores do país, em edital de 2024 promovido pelo Ministério do Meio Ambiente (MMA), recebendo R\$ 833.650,65 para execução do projeto. Alinhado ao Plano Municipal de Gestão de Resíduos Sólidos e à Agenda Ambiental, o Programa Compostar e Plantar promove oficinas e orientações sobre compostagem para diversos grupos e a comunidade em geral.

Referências:

IBGE Cidades: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/sao-jose-dos-campos/panorama>
Fonte: <https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>
Fonte: Disponível em: aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri-relatorios/cidadania/index.php (Dados de Maio de 2024)

São Paulo (SP)

Armazém Solidário de São Paulo

**Alimentação saudável e
acessível para quem mais
precisa**

Autores:

Jordana Araújo

Jordana Menon

Mouzart Nogarol

Luis Felipe Alcaniz

Mariana Oliveira Iamamoto

Isabela Campos

Coautores:

Raquel Hunger (Analista de Políticas Públicas – ICdA)





ARMAZÉM — SOLIDÁRIO — PREÇO BAIXO DE RAIZ



O Armazém Solidário é um programa municipal que oferece alimentos a preços até 30% mais baixos que os praticados no mercado, com foco em qualidade e segurança alimentar e nutricional. A Lei nº 17.819 de 29 de junho de 2022 define o programa como integrante da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional: “corresponde à implementação, manutenção e operação de pontos de venda de produtos tais como gêneros alimentícios, gás de cozinha, produtos de limpeza, higiene pessoal e demais itens voltados à promoção da saúde e qualidade de vida, a preços subsidiados para consumidores de baixo poder aquisitivo, conforme definição no decreto regulamentador”.

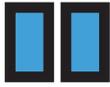
O objetivo do programa é garantir o acesso a alimentos in natura e minimamente processados, como frutas, legumes, verduras, grãos, farinhas e carnes, além de produtos de limpeza e higiene, com prioridade para a população em situação de vulnerabilidade. Todos os itens são ofertados com descontos de até 30%. Importante que não há

venda de alimentos como refrigerantes e bebidas alcoólicas. Os produtos do Armazém são oferecidos a preços subsidiados pela gestão municipal, por meio de recursos do Fundo de Abastecimento Alimentar de São Paulo (FAASP), o programa é gerido pelo Instituto Nacional de Tecnologia, Educação, Cultura e Saúde (INTECS), organização da sociedade civil responsável por sua implantação. O principal propósito do Armazém Solidário é assegurar a disponibilidade e acesso dos beneficiários, promovendo dignidade e autonomia na compra de alimentos e itens essenciais.

Desenvolvido ao longo dos anos de 2022 e 2023 e implementado em dezembro de 2023, o Armazém Solidário foi inspirado no Armazém da Família, programa de Segurança Alimentar e Nutricional da Prefeitura de Curitiba que, desde 1989, também oferece alimentos básicos e de primeira necessidade, assim como produtos de limpeza e higiene pessoal, a preços até 30% mais baixos do que os praticados no mercado convencional. Em São Paulo, a política pública foi adaptada às particularidades locais e é

Tudo o que a família precisa em um só lugar

Com cerca de 400 produtos selecionados, o Armazém Solidário oferece alimentos in natura, minimamente processados e itens essenciais de limpeza e higiene.



O Armazém Solidário é uma política pública importante criada pelo prefeito Ricardo Nunes, que oferece alimentos até 30% mais baratos na nossa rede. É uma forma da gente acolher e oferecer alimentos que possam complementar o cardápio das famílias da cidade. Convido vocês a virem conhecer o Armazém Solidário.”

Secretário Executivo de Segurança Alimentar e Nutricional e de Abastecimento de São Paulo (SP)

direcionada exclusivamente aos moradores da cidade com cadastro ativo no CadÚnico.

No primeiro edital, foram considerados critérios como os altos índices de vulnerabilidade social (número de famílias cadastradas no CadÚnico) e a viabilidade de implantação em regiões que já contassem com algum equipamento público de abastecimento, sem que houvesse a sobreposição com outro programa voltado à promoção da segurança alimentar e nutricional. Embora a existência prévia desses equipamentos não fosse um requisito obrigatório, a presença de estruturas como sacolões e mercados municipais foi considerada estratégica para facilitar a implantação e operação inicial do programa. Com base nesses critérios, foram selecionadas as unidades de Guaianases, São Miguel Paulista, Cidade Tiradentes, City Jaraguá e Jaraguá para receber as primeiras unidades do Armazém Solidário.

Como o programa é voltado exclusivamente às pessoas inscritas no Cadastro Único (CadÚnico), essa base de dados é central na definição dos territórios prioritários. A atualização mensal é realizada pela Coordenação de Gestão De Benefícios (CGB) vinculada à Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social (SMADS) em interlocução com o Governo Federal.

Além dos produtos subsidiados, cada unidade do Armazém Solidário possui uma gondola de alimentos que são enviados pelo Banco de Alimentos (localizado no Centro de Referência de Segurança Alimentar e Nutricional da Vila Maria), disponibilizados como doação para os beneficiários. Também há oferta de ração para animais de estimação. A Secretaria Executiva de Segurança Alimentar e Nutricional e de Abastecimento, através da Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania, monitora os equipamentos e realiza a implementação de novas unidades em parceria com o INTECS.

Ainda, as unidades promovem ações de Educação Alimentar e Nutricional, desenvolvidas por nutricionistas do INTECS. Essas ações incluem placas e totens que sinalizam as diferentes categorias de alimentos, conforme classificação do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014): alimentos in natura, minimamente processados, processados e ingredientes culinários. Também há placas educativas sobre os benefícios de frutas, legumes e verduras e dicas de receitas saudáveis e de aproveitamento integral dos alimentos.

O programa é financiado pelo FAASP, instituído pela Lei Municipal nº 17.819, de 29 de junho de 2022, e regulamentado pelo Decreto nº 61.564, de julho de 2022, com o objetivo de custear as ações da Política de Segurança Alimentar e Nutricional.

Após 1 ano e meio de implementação, os impactos da política são significativos. Os Armazéns possuem 98% de aprovação por seus beneficiários, conforme pesquisas voluntárias realizadas nas unidades por meio de formulários ou pelo QR Code. A pesquisa avalia atendimento, instalações, preços e variedade de produtos, sendo utilizada como parâmetro para a melhoria contínua do projeto.

Desde o início das operações, em janeiro de 2024, mais de 740.000 pessoas foram atendidas, com acesso facilitado a alimentos saudáveis e minimamente processados em regiões de alta vulnerabilidade social.

Atualmente, há 7 unidades do programa distribuídas pelo município, funcionando de terça a sábado, das 9h às 18h. Na zona leste, estão localizadas as unidades de São Miguel Paulista, Guaianases e Cidade Tiradentes. Na zona norte, encontram-se as unidades de City Jaraguá, Jaraguá e Estrada do Sabão e na zona sul a unidade em M'Boi Mirim.

Em maio de 2025, foram registradas 353.372 compras, totalizando R\$ 28.570.743,74 em vendas. A média por compra foi de R\$ 80,85, com 63.445 clientes únicos no período.

O principal desafio identificado até o momento está relacionado à flutuação dos valores praticados nos mercados. Diferentemente do varejo tradicional, que utiliza estratégias como o loss leader (preços abaixo do custo em itens específicos para

atrair clientes, criando uma percepção imediata de grande desconto), o Armazém Solidário opera com um modelo enxuto e ágil: cerca de 400 itens essenciais, selecionados para rotatividade eficiente. Essa diferença estrutural pode tornar a percepção diária dos descontos menos evidente para o beneficiário, uma vez que o Armazém não promove ofertas relâmpago ou itens com reduções extremas pontuais, comuns nos supermercados convencionais.

Referências:

<https://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/lei-17819-de-29-de-junho-de-2022>

<https://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/decreto-61564-de-8-de-julho-de-2022/consolidado>

https://drive.google.com/file/d/18ocfrK4UG-nmlRWsHYI-XOphIm_Yzzmeg/view

Sobre a Cidade

São Paulo possui uma população estimada em quase 12 milhões de habitantes e um PIB per capita de R\$ 66.872,84, a cidade de São Paulo enfrenta importantes desafios no campo da segurança alimentar. Segundo o Mapa INSAN, o município apresenta vulnerabilidade nutricional de grau médio. Dados do Cadastro Único revelam que cerca de 1,7 milhão de pessoas (14,8% da população) vivem em situação de pobreza, e 13,8% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do Programa Bolsa Família apresentam baixa estatura para a idade, indicando a importância da governança de políticas de segurança alimentar e nutricional. Desde 2015, a cidade integra o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), com estruturas como a Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, ativas e regulamentadas para apoiar o enfrentamento dessas questões.

A cidade conta com um conjunto robusto de instrumentos e bases de dados que orientam políticas públicas como o Armazém Solidário. Entre eles, destacam-se o Cadastro Único, fundamental para identificar famílias em situação de vulnerabilidade;

o ObservaSampa, que reúne indicadores socioeconômicos e territoriais; o IBGE, com informações demográficas e de renda; a Fundação Seade, que analisa desigualdades sociais; e plataformas georreferenciadas como o GeoSampa e o IPVS. Esses dados permitem mapear desigualdades, priorizar territórios e estruturar ações eficazes voltadas à promoção da segurança alimentar e nutricional na capital paulista.

Entre as iniciativas de SAN do município, destacam-se as 65 cozinhas comunitárias do Programa Rede Cozinha Escola, mantidas em parceria com Organizações da Sociedade Civil, e as 1.816 hortas comunitárias espalhadas pela cidade, mapeadas pelo Programa Sampa+Rural, que promove práticas sustentáveis na agricultura urbana, incentivando a transição agroecológica e a produção orgânica por meio de mapeamento de agricultores e mercados, concessão de selos, e suporte técnico com uma plataforma online de georreferenciamento.

Referências:

IBGE Cidades: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/sao-paulo/panorama>

<https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>

Disponível em: aplicacoes.mds.gov.br/sagi/ri/relatorios/cidadania/index.php (Dados de Maio de 2024).

São Vicente (SP)

Restaurante Escola

Bistro Sabores

do Continente

Autores:

Michelle Lima Correia, Carolina Fernandes Andrade Silva

Coautores:

Bárbara Santos Valiati (Analista de Políticas Públicas – ICdA)





O Restaurante Escola Bistrô Sabores do Continente é uma iniciativa de qualificação profissional que forma jovens e adultos como cozinheiros, articulando teoria e prática em um restaurante-escola. Durante o curso, os participantes vivenciam uma experiência gastronômica completa, que valoriza a comensalidade como prática pedagógica, promovendo o encontro entre pessoas, saberes e sabores da cultura caiçara.

O projeto surgiu em 2023 no contexto de profunda vulnerabilidade social da Área Continental de São Vicente (SP). A região enfrenta altos índices de pobreza, desemprego, evasão escolar e escassez de oportunidades para a juventude. Nesse cenário, a proposta foi desenhada com o objetivo de oferecer formação profissional, inclusão produtiva e fortalecimento dos vínculos comunitários, tendo a gastronomia como ferramenta de transformação social, cultural e afetiva.

A iniciativa é executada pelo Centro de Aprendizagem e Motivação Profissional - CAMP Rio Branco, sob a responsabilidade técnica da psicóloga Carolina Fernandes Andrade Silva. A equipe conta com consultorias técnicas, instrutores, orientadores

pedagógicos, apoio administrativo e o Chef de Cozinha Hélio Marquês Junior, que acumula 20 anos de experiência na gastronomia, marcada por talento e dedicação.

O público-alvo são jovens entre 18 e 24 anos e pessoas com deficiência, residentes em São Vicente, prioritariamente aqueles em situação de vulnerabilidade social, com renda familiar per capita de até dois salários-mínimos, que tenham concluído ou estejam cursando a educação básica e que tenham vivenciado situações como pobreza extrema, trabalho infantil ou exclusão educacional.

Durante o processo de inscrições do projeto, observou-se uma adesão majoritária do público feminino, muitas delas mães, moradoras das periferias e em busca de autonomia. Compreendeu-se que acolher essas mulheres era não apenas necessário, mas coerente com o compromisso de promover autonomia, dignidade e oportunidades reais para quem mais precisa. A presença dessas mulheres ressignificou o espaço da cozinha, que passou a ser também espaço de escuta, fortalecimento e empoderamento. Atualmente, o projeto é reconhecido não só pela qualificação para o mercado de

Turma no espaço de convivência

Equipe reunida em momento de integração e aprendizado gastronômico.



trabalho, mas também como instrumento de valorização das trajetórias femininas e fortalecimento da autoestima de mulheres periféricas historicamente excluídas de espaços de formação e protagonismo.

As atividades do projeto englobam aulas teóricas e práticas em gastronomia, oficinas culturais, vivências em restaurante real, eventos de comensalidade abertos à comunidade, acompanhamento psicossocial, avaliações formativas e autoavaliações, além de ações voltadas ao empreendedorismo e à cidadania. A comensalidade se manifesta especialmente nos momentos de produção e consumo coletivo dos alimentos, fortalecendo a convivência, a troca de experiências e o orgulho das raízes caiçaras.

A implementação contou com o apoio de uma emenda parlamentar com vigência de até 12 meses. As fases de execução incluíram a aquisição de equipamentos, reformas no espaço, contratação de consultorias técnicas e serviços de marketing, além do processo seletivo, início das aulas e eventos gastronômicos. A comensalidade está presente em todos os encontros reali-

zados nas oficinas práticas, tornando o restaurante-escola um espaço de convivência, partilha e pertencimento.

Durante a implementação, destacaram-se desafios como a adequação estrutural do espaço para as aulas práticas, a logística para aquisição de equipamentos e materiais, além da mobilização de jovens em situação de vulnerabilidade. A permanência dos alunos também exigiu atenção especial, sendo superada com o pagamento de bolsas e com a valorização de uma abordagem formativa que respeita os tempos, contextos e afetos dos participantes.

O financiamento é realizado por meio de emenda parlamentar, sem necessidade de contrapartida. O CAMP Rio Branco mantém forte articulação com a rede socioassistencial, especialmente com os Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) locais, que indicam jovens em situação de vulnerabilidade para participar do curso. A articulação com outras políticas públicas e equipamentos locais também fortalece e amplia os impactos do projeto.

Turma na cozinha

Beneficiários do projeto durante atividade prática de gastronomia.



A experiência está amparada por diversos marcos legais, incluindo a Constituição Federal (artigos 203 e 227), o Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA (Lei 8.069, de 13 de julho de 1990), a Lei Orgânica da Assistência Social – LOAS (Lei 8.742, de 7 de dezembro 1993), o Estatuto da Juventude (Lei 12.852, de 5 de agosto de 2013), a Lei da Aprendizagem (Lei 10.097, de 19 de dezembro de 2000 e Decreto 9.579 de 22 de novembro de 2018), além da Lei Municipal nº 3674-A/2017 e do Decreto nº 4662-A/2017 de São Vicente (SP). Essas normativas asseguram a formação técnico-profissional com proteção social e garantias de direitos aos participantes.

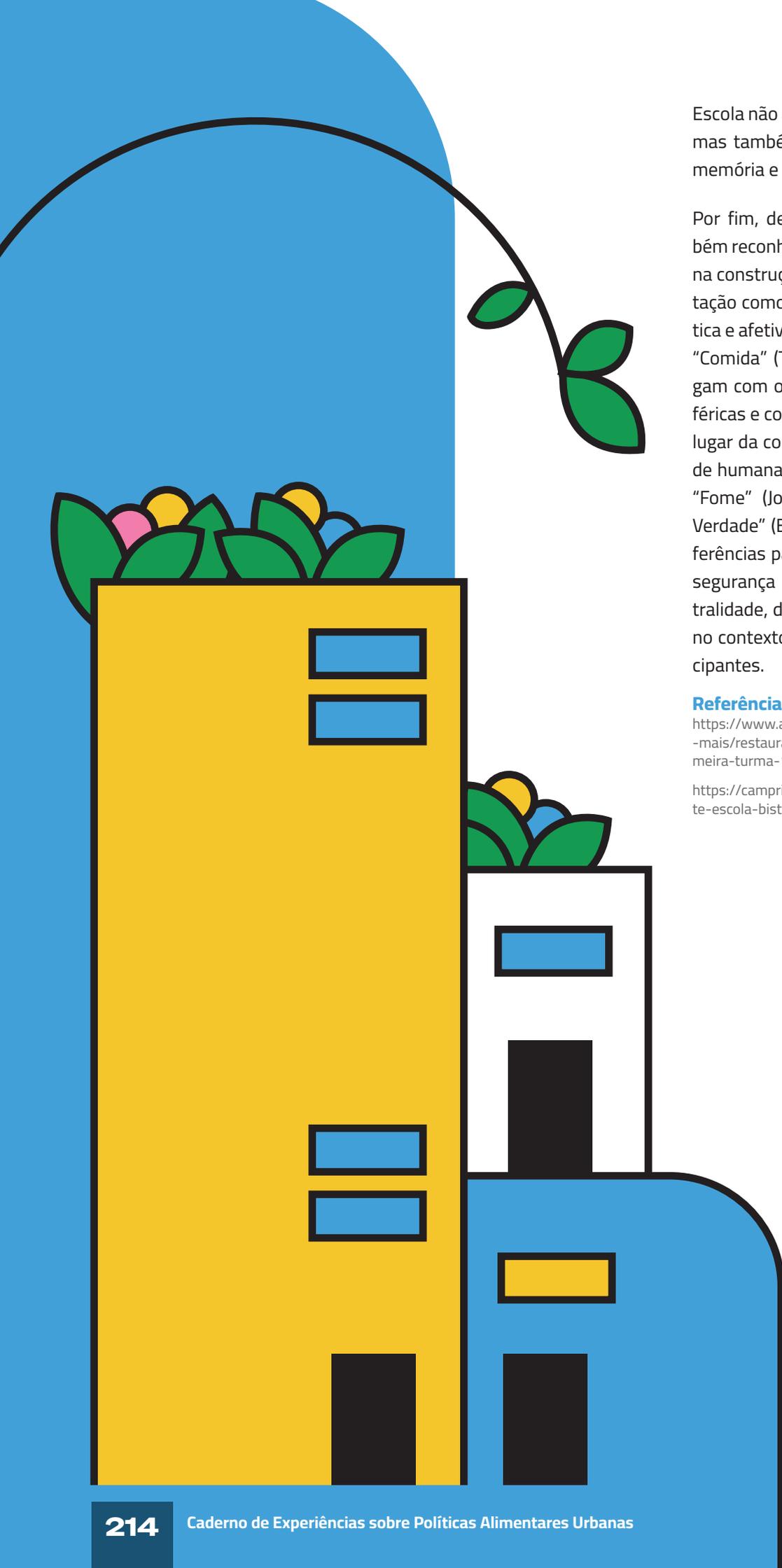
Os impactos do Restaurante Escola têm sido expressivos, especialmente na inclusão produtiva e valorização da juventude da Área Continental de São Vicente. Todos os alunos que concluíram a formação foram inseridos no mercado de trabalho, seja por meio de contratação em restaurantes da região ou pelo empreendedorismo, abrindo seus próprios buffets e gerando autonomia financeira.

Um destaque simbólico é a trajetória de uma aluna da primeira turma, hoje contratada pelo CAMP, que coordena a cozinha do Restaurante Escola e gerencia o buffet responsável por fornecer cafés da manhã e coffee-breaks para empresas locais. Ela, junto com outra aluna, também integra a equipe de apoio do renomado Chef Hélio na formação da segunda turma, fortalecendo o ciclo formativo entre pares.

Além dos resultados em empregabilidade e empreendedorismo, o projeto promove um impacto social profundo ao transformar o ato de cozinhar e comer em prática pedagógica e comunitária. A comensalidade fortalece os vínculos entre os jovens, seus territórios e culturas, tornando o Restaurante

Participar do Restaurante Escola foi uma virada de chave na minha vida. Foi ali que eu tive a certeza de que queria seguir profissionalmente. Mais do que um curso, foi uma experiência transformadora que me abriu as portas para o mercado de trabalho dentro da área da gastronomia. Ter contato direto com os chefs, com suas histórias e técnicas, foi um privilégio. São aprendizados que vão muito além da teoria, que a gente dificilmente encontra em instituições tradicionais. No CAMP, a gente vive a cozinha de verdade. Aprendemos desde o básico, como os tipos de corte, até a preparação de massas frescas. Cada aula era uma troca, um cuidado com o detalhe, com o sabor e com a história que a gente conta em cada prato. O que mais ficou comigo foi o respeito pelos processos. Hoje, sempre que entro na cozinha, levo comigo essa consciência: dar o meu melhor, porque cada prato carrega a chance de oferecer uma experiência única a quem vai comer. Cozinhar é mais do que preparar comida. É sobre entregar afeto, cuidado e presença. E foi no Restaurante Escola que aprendi isso.”

Beneficiário



Escola não apenas um espaço de formação, mas também um lugar de pertencimento, memória e reencontro com a dignidade.

Por fim, destaca-se que a iniciativa também reconhece e valoriza o papel da cultura na construção do direito humano à alimentação como uma dimensão simbólica, política e afetiva. Nesse sentido, músicas como “Comida” (Titãs) e “Fome” (Emicida) dialogam com o cotidiano das juventudes periféricas e contribuem para reflexões sobre o lugar da comida na construção da dignidade humana. Da mesma forma, obras como “Fome” (Josué de Castro) e “Comida de Verdade” (Bela Gil) são utilizadas como referências para fundamentar debates sobre segurança alimentar e nutricional, ancestralidade, desigualdade e cultura alimentar no contexto da formação dos jovens participantes.

Referências:

<https://www.atribuna.com.br/variedades/domingo-mais/restaurante-escola-de-s-o- vicente-forma-primeira-turma-1.407623>

<https://campriobranco.org.br/2024/04/25/restaurante-escola-bistro-sabores-do- continente/>

Sobre a Cidade

São Vicente, localizada na Região Metropolitana da Baixada Santista, possui uma população estimada de 329.911 habitantes, conforme o último censo do IBGE de 2022. Apesar de seu potencial histórico, cultural e turístico, a cidade enfrenta graves desigualdades sociais, especialmente na Área Continental, onde se concentram os maiores índices de pobreza, desemprego e exclusão.

Os dados sociais evidenciam esse cenário: mais de 10 mil famílias são beneficiárias de programas de transferência de renda e cerca de 8.600 pessoas vivem em situação de extrema pobreza. Jovens de 18 a 24 anos compõem um contingente vulnerável, sem acesso pleno à educação e ao mundo do trabalho, sendo comuns os casos de subemprego, informalidade e, infelizmente, trabalho infantil. Além disso, aproximadamente 33% da população vive com renda per capita de até meio salário mínimo. Os territórios periféricos da cidade ainda enfrentam graves deficiências em infraestrutura urbana, saneamento, transporte, acesso a serviços básicos e contaminações ambientais históricas, como o passivo da antiga atuação da Rodhia Química.

Diante desse cenário, uma das necessidades mais urgentes da população vicentina é o acesso digno e regular à alimentação de qualidade. A insegurança alimentar atinge de maneira direta diversas famílias, que dependem de redes de solidariedade, programas sociais e da criatividade comunitária para garantir as refeições diárias. É nesse contexto que ações como

hortas comunitárias, cozinhas solidárias, oficinas culinárias e formações em gastronomia ganham papel central, pois não apenas combatem a fome, mas também promovem educação alimentar, geração de renda e fortalecimento de vínculos comunitários. A valorização da cultura alimentar local, como a cozinha caiçara, aparece como uma importante estratégia para promover autonomia e resgatar a identidade dos territórios.

As ações relacionadas à segurança alimentar e nutricional no município são financiadas principalmente por repasses do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), programas federais como o Bolsa Família e iniciativas da sociedade civil organizada. Um exemplo disso é o Restaurante Escola Bistrô Sabores do Continente, executado pelo CAMP Rio Branco, que recebeu recurso por emenda parlamentar sem contrapartida e atua como política pública complementar ao SUAS, promovendo qualificação profissional em gastronomia para jovens de baixa renda. Recentemente, o município de São Vicente realizou a adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e passou a contar com o apoio técnico da ESAN Alimentada Cidades para a elaboração da rota de implantação da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. Esse movimento fortalece institucionalmente as ações locais, amplia as possibilidades de articulação intersetorial e reafirma o compromisso com o direito humano à alimentação adequada, sustentável e de base comunitária.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/sao-vicente/panorama>

Sorocaba (SP)

Barriguinha

Feliz

**Educando Sabores e Saberes
na Primeira Infância de
Sorocaba (SP)**

Autores:

Jéssica Marques - Seção de Segurança Alimentar,
Renata Falcato Catini - Nutricionista da Secretaria de Educação,
Nívia Ferreira - Diretora de Escola

Revisão:

Bárbara Santos Valiati (Analista de Políticas Públicas – ICdA)

A Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria de Educação de Sorocaba vem, desde 2023, promovendo ações mais amplas de Educação Alimentar e Nutricional nas escolas municipais atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Dentre as ações desenvolvidas, destaca-se a “Jornada de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nas escolas públicas da Educação Básica do FNDE”, uma iniciativa proposta pelo Ministério da Educação/FNDE, com o objetivo de incentivar o debate e a prática de ações de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar. A Jornada visa, também, dar visibilidade às ações que já são realizadas nas escolas públicas da educação básica, ampliando o alcance de suas boas práticas.

Em 2024, a Jornada de EAN/FNDE foi desenvolvida em uma unidade de educação infantil (CEI 122 Nelson Fonseca), com o intuito de desenvolver ferramentas que possibilitem a conscientização dos estudantes sobre a alimentação e as escolhas alimentares. A implementação da Jornada ocorreu entre os meses de Abril e Outubro de 2024, através de uma parceria firmada entre a Divisão de Alimentação Escolar e a gestão escolar.

A execução da iniciativa contou com a participação da nutricionista Renata Falcato, da Secretaria de Educação, e da equipe pedagógica, formada por 5 professoras, liderada pela diretora Nivia Ferreira, e pela coordenadora pedagógica Miriam Pacheco, para o público-alvo composto por 128 crianças de 0 a 4 anos. A experiência foi financiada com recursos próprios da unidade escolar, não havendo parcerias com outras secretarias ou organizações do terceiro setor.

Apesar dos desafios enfrentados, como a falta de recursos financeiros específicos para o projeto e a limitação do quadro de profissionais da área de nutrição para apoio às ações, as atividades foram desenvolvidas

de forma primorosa pelas equipes pedagógica e de nutrição. Os insumos necessários para as atividades foram providenciados através de doação, empréstimo e reutilização de materiais. O apoio técnico da nutricionista se deu de forma remota, com envio de conteúdos e recursos didáticos.

Ao longo da Jornada foram desenvolvidas diversas ações de EAN, pautadas em 4 temas principais, propostos pelo FNDE:

- 1. Comer em companhia, com prazer e atenção;
- 2. Como a crise climática afeta a nossa alimentação e como podemos agir?
- 3. Povos e comunidades tradicionais: valorizando saberes e conexões na alimentação escolar;
- 4. Além da cozinha: o papel da merendeira como educadora;

Pautas estas que foram trabalhadas através de ações formativas voltadas para

Apresentando novos sabores de forma lúdica.

A equipe escolar despertou a curiosidade das crianças por frutas e alimentos variados usando fantoches e atividades lúdicas, tornando o aprendizado sobre alimentação saudável divertido e envolvente.





A alimentação da minha filha sempre foi boa, porém, com pouca variedade. Ela não aceitava experimentar novos alimentos. Depois da creche, e com esse projeto desenvolvido, ela começou a se interessar mais em experimentar, e nós, em apresentar novos alimentos. Ela passou a fazer parte das compras de frutas, verduras e legumes e a provar cada alimento que compra. Hoje, é uma criança que não tem problema em provar nenhum alimento. Come melhor do que a mamãe, inclusive! De couve a repolho, hoje ela come de tudo!”

Mãe de estudante
beneficiária

a equipe pedagógica, atividades para as crianças usando abordagens lúdicas como teatro, contação de histórias e músicas, além de atividades práticas como o plantio em horta com materiais reciclados e a visita guiada à cozinha escolar. Também foi promovido o envolvimento das famílias, através do envio de materiais informativos e comunicados sobre as pautas abordadas, além de conversas com as merendeiras e o uso do cardápio escolar como ferramenta pedagógica.

Os relatos de todas as atividades desenvolvidas ao longo da Jornada de EAN foram submetidos à avaliação do FNDE, sendo, uma delas, premiada como uma das melhores experiências de EAN a nível nacional. A ação premiada, intitulada “Barriguinha feliz”, com tema: Comer em companhia, com prazer e atenção, teve como objetivo principal incentivar e valorizar o momento de se alimentar, englobando os cuidados com o corpo, ampliando a autoimagem e identificando as particularidades de cada um.

O projeto “Barriguinha feliz” foi desenvolvido em 2 etapas:

■ Etapa 1: sensibilização da equipe pedagógica, trabalhada em reunião entre a equipe escolar (gestoras e professoras) e a nutricionista Renata, com apresentação dos objetivos, temas e propostas da Jornada, o conceito de EAN segundo o Marco de Referência de EAN para as políticas públicas (Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012).

■ Etapa 2: A equipe escolar elaborou o planejamento pedagógico semanal sobre o tema central. As professoras buscaram materiais e atividades que trouxessem o conteúdo de forma lúdica e adequada à faixa etária atendida. As atividades foram realizadas com todas as turmas da unidade escolar, crianças de 0 a 4 anos. Para cada dia da semana, uma atividade foi planejada, conforme apresentado abaixo:

Segunda-feira: Leitura do livro: Hora do almoço - “Rebecca Cobb”

■ **Habilidades Desenvolvidas:** Estimular a alimentação saudável, compreender a sua importância, aprender a reconhecer os sinais de fome.

Terça-feira: Barriguinha feliz.

■ **Habilidades Desenvolvidas:** noção de quantidade, percepção de conforto e saciedade.

Quarta-feira: Imagem interativa Corpo Humano “Quanto cabe na minha barriguinha”

■ **Habilidades Desenvolvidas:** Conhecer-se, expressar-se com o outro, aprender a respeitar o próprio corpo.

Quinta-feira: Conhecendo o cardápio da creche.

Habilidades Desenvolvidas: entender o motivo da rotina escolar.

Sexta-feira: Música O que é que a comida tem? - Animazon

■ **Habilidades Desenvolvidas:** estimular a concentração e memória, incentivar aos hábitos alimentares saudáveis.

Ao final, todas as ações tiveram embasamento legal no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, além de recomendações oficiais do Ministério da Saúde, como o Guia Alimentar para a População Brasileira (Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf) e o Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 Anos.

O impacto mais significativo observado na cidade foi a conscientização dos educadores sobre seu papel fundamental na formação do hábito alimentar das crianças. Além disso, as crianças passaram a demonstrar maior interesse pelo consumo de frutas, verduras e legumes, que, por meio de brincadeiras e atividades práticas, tornaram-se mais familiares. Muitos dos pequenos que antes resistiam a esses alimentos, passaram a aceitá-los e até provar alimentos que antes eram rejeitados.

Esses resultados positivos foram observados tanto pelos educadores quanto pelas famílias das crianças, através de depoimentos e relatos sobre a melhora da aceitação de alimentos saudáveis, além da redução da recusa alimentar. A participação de toda a comunidade escolar também demonstrou a efetividade da iniciativa, que culminou com a conquista do Prêmio Jornada de Educação Alimentar e Nutricional, promovida pelo FNDE em 2024, destacando o município no cenário de segurança alimentar e nutricional.

Referências:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf, conforme sintetizado no documento Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional (Ministério do Desenvolvimento Social – MDS, Governo Federal, 2018. Disponível em:

https://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/21_Principios_Praticas_para_EAN.pdf), além da realização de atividades práticas sobre o comer consciente.

(Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-que-ro-me-alimentar-melhor/Documentos/pdf/guia-alimentar-para-criancas-brasileiras-menores-de-2-anos.pdf/view>), e foram inseridas no Planejamento Político Pedagógico da unidade escolar, conforme previsto na Base Nacional Comum Curricular - BNCC.

Sobre a Cidade

Sorocaba possui 723.682 habitantes e um PIB per capita de R\$ 64.046,61, ocupando a 1909ª posição no ranking nacional. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan), classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional médio. O Cadastro Único registra 36.310 famílias em situação de pobreza, (9,7%) 275 crianças do PBF de 0 a 7 anos com magreza acentuada, (25,2%) 981 crianças do PBF de 0 a 7 anos com excesso de peso e (11,5%) 409 crianças do PBF de 0 a 7 anos com baixa estatura para idade.

As políticas de segurança alimentar contam com os equipamentos de SAN: 1 banco de alimentos; 6 parceiros doam para o Banco de Alimentos; 20 toneladas por mês de doações arrecadadas e distribuídas; 52 instituições beneficiadas; 7.027 pessoas ou famílias são beneficiadas pelo Banco de Alimentos; 20 toneladas dos alimentos aproveitados por mês; não há diferenciação na pesagem de alimentos in natura, minimamente processados e ultraprocessados que são distribuídos no mês. Beneficiários das doações de alimentos do Banco de Alimentos: unidades de Acolhimento Institucional; unidades públicas e privadas sem fins lucrativos

referenciadas no SUAS e Unidades privadas sem fins lucrativos não inscritas nos Conselhos de Assistência Social.

As necessidades mais urgentes da população em relação à segurança alimentar e nutricional consistem na Instalação de cozinhas comunitárias em bairros periféricos, como exemplo a zona norte de Sorocaba, bem como um restaurante popular, servindo café da manhã, almoço e janta como o Bom Prato, que atualmente funciona na região central da cidade. Ampliação das feiras livres em zonas com maior índice de desertos e pântanos.

As políticas de segurança alimentar contam com financiamento do PNAE/FNDE, com aquisição de alimentos para o preparo das refeições servidas nas escolas municipais. Anualmente, pelo menos 30% do repasse é destinado à compras de hortifrutis fornecidos pela Agricultura Familiar, como: abóbora, abobrinha, acelga, alface, banana, batata doce, beterraba, cebola, inhame, uva, cenoura, chuchu, laranja, mexerica, tomate, repolho, morango, entre outros. No ano de 2024, foram adquiridos 368.066 toneladas de alimentos produzidos por agricultores familiares.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sp/sorocaba/panorama>

Uberlândia (MG)

Educa Aggro

**Raízes do saber e
sustentabilidade no campo**

Autoria

Márcio Mateus Barbosa

Marcelo Donizete

Paula Taísa Arantes Martins

Ravisa de Oliveira Magalhães

Coautores:

Raquel Hunger (Analista de Políticas Públicas – ICdA)

O programa Educa Agro é desenvolvido em escolas municipais, preferencialmente localizadas na zona periurbana do município, que manifestem interesse em participar. Consiste no desenvolvimento de atividades educacionais com alunos da rede municipal de ensino, abordando temas específicos ligados ao agronegócio. Idealizado pela Secretaria Municipal de Agronegócio, Economia e Inovação, em parceria com a Secretaria Municipal de Educação, o programa tem como objetivo promover uma educação contextualizada voltada à agricultura sustentável e à sucessão familiar rural.

A proposta busca oferecer uma formação introdutória como produção de alimentos, pecuária, avicultura, manejo de irrigação e comercialização agrícola, aliando teoria e prática no ambiente escolar. Atualmente, o programa está presente em cinco unidades de ensino. Participam, majoritariamente, crianças entre 6 e 13 anos, muitas delas filhas de produtores ou trabalhadores rurais da região.

A origem do projeto está ligada à demanda por maior integração da educação ambiental no contexto de alunos da zona rural. Seu foco inicial foi despertar nos estudantes a percepção de valor pelas atividades rurais e a possibilidade de dar continuidade às atividades agropecuárias da família. Por meio da implantação e manutenção de hortas escolares pelos próprios alunos, promove-se o contato direto com práticas agrícolas e agroecológicas. Parte da produção é utilizada na alimentação da própria comunidade escolar.

Embora as hortas escolares existissem desde 2019 com algum acompanhamento técnico, o programa estruturado foi oficialmente implantado em 2024. Nesse ano, foram elaboradas ementas específicas para duas escolas rurais, estabelecen-



do uma rotina contínua de estudos e práticas. As atividades vão desde o preparo do solo até a colheita e a simulação da comercialização dos alimentos produzidos, essa última uma atividade lúdica ensina noções básicas de precificação.

As ações incluem aulas práticas de manejo das hortas, aulas teóricas interdisciplinares e visitas técnicas a propriedades rurais e empresas. Todo o conteúdo é alinhado com temas como agricultura sustentável e produção de alimentos. O trabalho é coordenado por técnicos e engenheiros agrônomos da Secretaria Municipal de Agronegócio, que atuam diretamente nas escolas.

A iniciativa possui baixo custo e conta com a parceria da Secretaria de Educação, que viabiliza o acesso dos técnicos às escolas. O financiamento é realizado por meio de do-

**Hortas que ensinam:
cultivando
conhecimento e
alimentos**

Crianças da zona rural aprendem na prática sobre cultivo de hortaliças, conectando teoria e experiência direta com a agricultura sustentável e agroecológica.



O Projeto Educa Agro representou um divisor de águas. Antes, tínhamos um espaço ocioso, improdutivo, tomado pelo mato e com risco de presença de animais peçonhentos. Hoje, temos uma área organizada e produtiva, que enriquece o aprendizado dos alunos do 4º e 5º anos. (...)A escola percebe a satisfação dos alunos em participar do projeto e colhe resultados concretos: enriquecimento da merenda escolar, desenvolvimento do espírito empreendedor nas crianças do 5º ano e valorização, por parte das famílias, do saber do pequeno produtor e do campo. A experiência dos alunos na escola chega até suas casas, por meio da iniciativa de criação de hortas familiares, contribuindo para a melhoria da alimentação dessas famílias.”

Diretor de Escola Municipal de Uberlândia (MG)

ações de empresas locais, pais de alunos e membros da comunidade escolar. A Secretaria Municipal de Agronegócio é responsável por disponibilizar maquinário para o preparo dos canteiros, bem como um técnico agrícola que acompanha as atividades ao longo de todo o ano letivo, funcionando como um “professor de campo”.

Por sua vez, as escolas contribuem com o espaço físico, recursos para aquisição de mudas, insumos e sistemas de irrigação, além de garantir carga horária fixa para as atividades. Durante o desenvolvimento das ações, o técnico aprofunda temas como produção sustentável, conservação do solo e uso consciente da água, promovendo vivências significativas. Todas as etapas de cultivo contam com participação ativa dos estudantes, e o aprendizado ocorre tanto por meio de orientações técnicas quanto por conversas espontâneas e trocas de saberes.

O conteúdo é integrado ao currículo escolar por meio do projeto “Agro Júnior Sustentável”, que promove simulados interdisciplinares nas disciplinas de Língua Portuguesa, Ciências e Matemática. Questões como o uso de fungicidas naturais, aproveitamento da água da chuva, prevenção de geadas e práticas sustentáveis de cultivo são abordadas de forma aplicada e contextualizada. A experiência está amparada pelas seguintes legislações municipais: a Lei nº 14.429, de 24 de junho de 2025, que institui o Programa Novo Agro e a Lei nº 10.552, de 23 de agosto de 2011, e suas alterações, que criam o Programa de Segurança Alimentar e Nutricional.

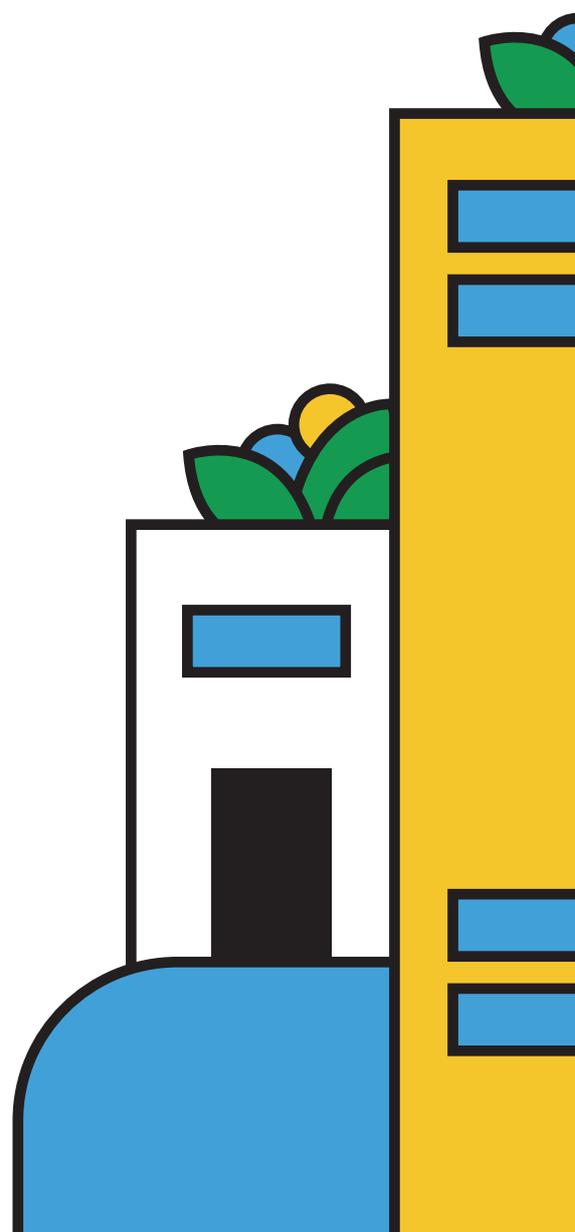
O principal desafio enfrentado pela iniciativa é a escassez de recursos financeiros para manutenção das hortas. As Secretarias de Agronegócio e de Educação não dispõem de orçamento específico para o programa, sendo necessários esforços da comunidade escolar, dos alunos e de doações de parceiros para aquisição de mudas, sistemas de

irrigação e fertilizantes naturais.

Apesar desses desafios, os impactos positivos são expressivos. Em 2024, o Educa Agro certificou cerca de 100 alunos, que participaram de mais de 200 horas de atividades ao longo do ano letivo. Em 2025, mais duas escolas passaram a integrar o programa. A iniciativa também fortaleceu o vínculo com instituições como o SENAR-MG, que realizou uma formação para alunos e ex-alunos de uma comunidade rural, emitindo certificados de Operador de Máquinas Agrícolas – Trator, atendendo a uma demanda da própria comunidade. Além disso, observa-se melhora no desempenho escolar e no engajamento dos estudantes participantes.

Referências:

<https://drive.google.com/file/d/1pECPvLAjuCuPxKRi-MOaBng2x-LI14T-w/view>



Sobre a Cidade

De acordo com o último Censo de 2022, realizado pelo IBGE, o município de Uberlândia possui 713.224 habitantes, com densidade demográfica de 173,31 habitantes por km², distribuídos em uma área de 4.115,206km². O Produto Interno Bruto (PIB) per capita é de R\$ 61.038,02 colocando o município na 615ª posição no ranking nacional. O Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan), classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional médio, refletindo a importância da governança de políticas públicas de promoção de segurança alimentar e nutricional.

Em 2024, o município formalizou sua adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Já havia instituído, legalmente, o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, criado pela Lei Municipal nº 11.808, de 21 de maio de 2014, e posteriormente alterado pela Lei Municipal nº 14.200, de 6 de junho de 2024. Também foi estabelecida, pela Lei nº 11.796, de 19 de maio de 2014, a Câmara Intersetorial Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, reforçando a estrutura de governança local sobre o tema.

Em relação às políticas de abastecimento alimentar, Uberlândia executa o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), beneficiando 46 agricultores e destinando os alimentos adquiridos a 64 instituições beneficentes. Tanto o PAA quanto o Programa Municipal de Alimentação Escolar são operados

a partir da Central de Abastecimento da Agricultura Familiar (CAAF). A CAAF ocupa um espaço de 540 m², localizado no barracão da Diretoria de Armazenagem e Distribuição (DAD), o que favorece a integração logística dos programas de alimentação. Os agricultores realizam a entrega dos produtos no local, enquanto a Secretaria Municipal de Administração se encarrega da distribuição para as unidades escolares e/ou para as instituições cadastradas no PAA. Todo o processo conta com o acompanhamento da equipe técnica da gestão municipal, que atua desde o apoio à produção até a etapa de distribuição dos alimentos.

O município conta, ainda, com 71 feiras livres convencionais, que recebem suporte técnico, administrativo e de infraestrutura. Além disso, são realizadas 7 feiras exclusivas de produtores rurais, instaladas em praças e parques da cidade. Participam dessas feiras 319 feirantes convencionais e 21 produtores rurais. Destaca-se também a Lei Municipal nº 12.815, de 2017, que autoriza o cultivo de hortaliças em terrenos públicos ociosos, sem fins comerciais. A norma permite que pessoas físicas ou jurídicas utilizem essas áreas com o objetivo de promover a preservação e a conservação do solo, incentivando práticas sustentáveis em espaços urbanos subutilizados.

Referências:

IBGE Cidades: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/mg/uberlandia/panorama>
<https://www.gov.br/mds/pt-br/caisan/monitoramento-da-san/mapa-insan>.

Vitória (ES)

Projeto Feira

Compartilhada

**Promovendo hábitos
alimentares saudáveis a partir
da agricultura familiar**

Autores:

Sara Rodrigues Alves, Débora Ruama Valentim, Eliana Cirilo, Rafaela Brito Fardin e Roseane Fernandes

Coautores:

Bárbara Santos Valiati (Analista de Políticas Públicas – ICdA)



Em setembro de 2023, a Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional (GSAN) da Secretaria Municipal de Assistência Social (SEMAS) deu início ao planejamento e à execução de atividades voltadas à divulgação do Plano Brasil sem Fome — plano do governo federal que orienta estratégias e ações para o combate à fome e à insegurança alimentar e nutricional (InSAN) no país. Durante esse processo, foi identificado que o território da Grande São Pedro concentra o maior número de pessoas em situação de baixa renda e pobreza no município de Vitória, conforme dados do CADÚNICO (Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal), totalizando 7.030 famílias (69% dos cadastrados na região). Diante dessa realidade, verificou-se a necessidade de iniciar ações prioritárias para o enfrentamento da fome e da InSAN nesse território.

A partir dessa constatação e por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA

— programa federal de transferência de recursos para compra de produtos da Agricultura Familiar) e do Programa Compra Direta de Alimentos (CDA — programa estadual com a mesma finalidade), foi desenvolvida a ideia da Feira Compartilhada. O projeto consistiu na distribuição de alimentos oriundos da agricultura familiar e na realização de atividades de educação alimentar e nutricional (EAN) para indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade social da Grande São Pedro. Assim, a iniciativa promoveu o acesso a alimentos saudáveis, por meio da articulação entre diferentes programas dos entes federados, contribuindo para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.

Para a definição e identificação do público-alvo, foi formado um grupo de trabalho intersetorial, envolvendo as áreas da saúde, assistência social e segurança alimentar e nutricional. A GSAN firmou parceria com as quatro Unidades de Saúde da região (US de



As crianças amam as verduras e frutas. Eu amo aipim, abacaxi e não comia fazia muito tempo”.

Beneficiária



Roda de conversa: aprendendo sobre alimentação saudável

Famílias participam de atividades educativas na Feira Compartilhada, refletindo sobre escolhas alimentares mais nutritivas e hábitos saudáveis no dia a dia.



Fortalecer a agricultura familiar é crucial para garantir a segurança alimentar e nutricional da população, além de promover a sustentabilidade e a inclusão social. Além disso, contribui para a preservação cultural e a resiliência das comunidades”.

Gerente de Segurança Alimentar e Nutricional de Vitória (ES)

Conquista, Nova Palestina, Santo André e Caieiras), com os dois Centros de Referência da Assistência Social (CRAS São Pedro I e II) e com o Centro de Referência Especializada da Assistência Social (CREAS) local. A partir da avaliação conjunta desses serviços, foram priorizadas famílias com crianças de 0 a 6 anos (prioridade à primeira infância, incluindo gestantes); famílias em situação de pobreza, especialmente aquelas sem renda ou sem acesso a programas de transferência de renda; pessoas com hipertensão e/ou diabetes; famílias em situação de violação de direitos e/ou insegurança alimentar e nutricional; e famílias atendidas pelo Programa de Erradicação do Trabalho Infantil (PETI).

A execução do projeto Feira Compartilhada foi realizada uma vez por mês, nos turnos da manhã e da tarde, entre março e dezembro de 2024, beneficiando 120 famílias. O atendimento foi dividido por turno, sendo 60 famílias no período matutino e 60 no vespertino. Após uma atividade inicial de EAN, os participantes eram conduzidos ao espaço da feira, onde podiam escolher seus alimentos, dispostos em caixas por tipo/variedade, respeitando um limite pré-estabelecido por variedade, totalizando até 23 kg de alimentos por família (composição familiar com média de 04 indivíduos).

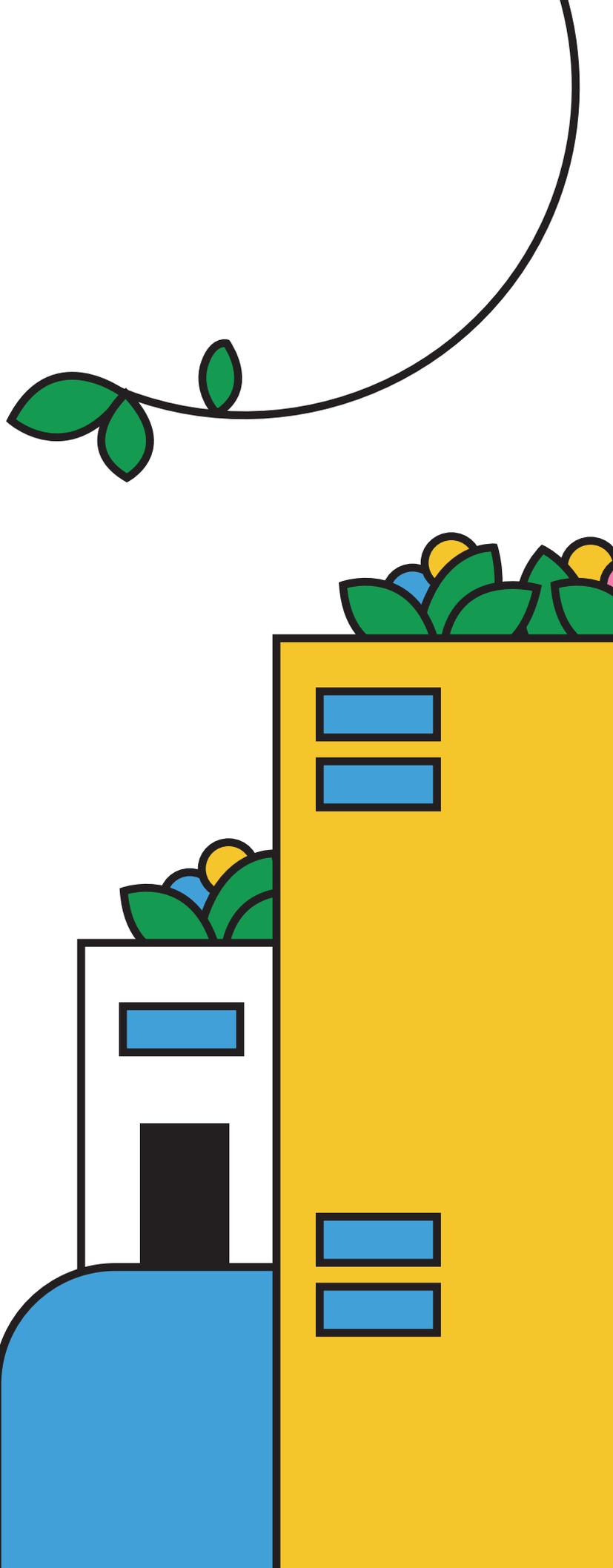
As compras dos alimentos pelo poder público foram realizadas junto a 39 agricultores familiares cadastrados nos programas PAA e CDA, residentes nos municípios capixabas de Domingos Martins, Cariacica, Santa Leopoldina, Viana e Santa Maria de Jetibá, todos próximos à capital do estado do Espírito Santo. Para a execução do projeto, foram utilizados R\$ 299.984,42 de recursos do PAA e R\$ 24.044,80 do CDA. Foram adquiridas mais de 25 toneladas de alimentos da agricultura familiar, com 27 variedades, entre hortifrutis, feijão, café, filé de tilápia e manteiga.

Em dezembro de 2024 realizamos o último encontro do projeto devido ao término de execução dos programas PAA e CDA e dos recursos destinados para a aquisição dos alimentos, mas há intencionalidade de replicar o projeto para outros territórios do município mediante captação de futuros recursos. E para marcar esse dia de encerramento, preparamos uma mesa de café da manhã/tarde com o apoio dos serviços participantes (CRAS, CREAS, Unidades de Saúde e Banco de Alimentos) como forma de acolher os munícipes e celebrar os resultados alcançados.

Durante este último encontro, foi aplicada uma pesquisa de satisfação com 88 representantes das famílias que estavam presentes. Os resultados foram bastante positivos:

- 100% afirmaram que gostaram do projeto Feira Compartilhada;
- 98,9% relataram mudanças nos hábitos alimentares dos moradores do domicílio após participarem da iniciativa;
- 68,2% passaram a consumir algum alimento que antes não conheciam ou não consumiam, sendo o filé de tilápia o mais citado, presente em 60% das respostas.

Os principais desafios enfrentados para a operacionalização do projeto foram: a logística de recebimento dos alimentos, uma vez que o município não possui central de abastecimento e os agricultores estão, em sua maioria, em municípios do interior; a estrutura precária do imóvel no Bairro de São Pedro, que dificultou os processos de recebimento e distribuição; e a equipe de trabalho reduzida frente à escala e à complexidade do projeto, tornando a execução exaustiva, dada a necessidade de agilidade em todas as etapas.



Sobre a Cidade

Vitória possui 322 mil habitantes (censo 2022)¹ e 45.752 famílias cadastradas no CADÚNICO² (dados de junho de 2024). Dessas, mais de 30 mil se encontram na faixa da baixa renda e pobreza. Além disso, ressalta-se que o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS) divulgou recentemente junto à plataforma da Estratégia Nacional Alimenta Cidades o diagnóstico de Segurança Alimentar e Nutricional do município. Nele, observa-se o mapeamento de diversos territórios com a presença de desertos e pântanos alimentares, ou seja, a identificação das áreas onde o acesso a alimentos saudáveis é dificultado (desertos alimentares) e as áreas onde o acesso a alimentos ultraprocessados é facilitado (pântanos alimentares), com especial atenção aos locais onde residem pessoas e famílias em situação de baixa renda e aos territórios periféricos. Nesta ferramenta observou-se que mais de 75 mil pessoas do município de Vitória residem em regiões consideradas desertos alimentares.

Atualmente a cidade de Vitória possui apenas o Banco de Alimentos Herbert de Souza como Equipamento de Segurança Alimentar e Nutricional. O restaurante popular, fechado em 2017, está em processo de reabertura e com previsão de reinauguração para o mês de julho de 2025. Além disso, um imóvel da prefeitura está passando por reforma para implantação de uma Cozinha Comunitária, também na região da Grande São Pedro. Porém ainda se faz necessário o fortalecimento da política de SAN no município. Logo, é fundamental a elaboração de estratégias e ações que possibilitem a essas pessoas o acesso, não à qualquer alimento, mas sim a uma alimentação digna que prioriza o consumo de alimentos in natura e minimamente processados, conforme orienta o Guia Alimentar para a População Brasileira.

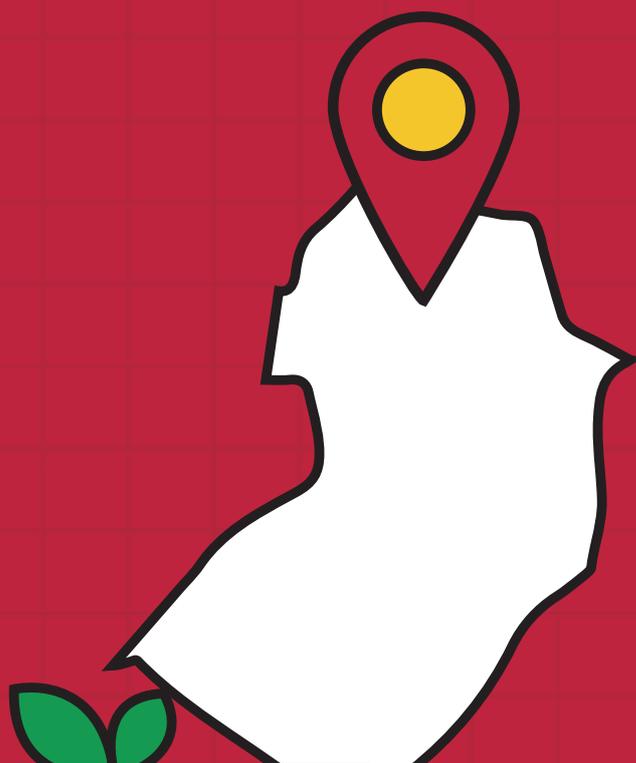
Além disso, é necessário incentivar práticas que promovam a saúde, como por exemplo, por meio da realização de atividades de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). A EAN é compreendida como um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.

Referências:

IBGE Cidades: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/es/vitoria/panorama>

Cadúnico: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/consultar-dados-do-cadastro-unico-cadunico>

Fonte: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm



- **Caxias do Sul** (RS)
- **Curitiba** (PR)
- **Florianópolis** (SC)
- **Joinville** (SC)
- **Londrina** (PR)
- **Maringá** (PR)
- **Ponta Grossa** (PR)
- **Porto Alegre** (RS)
- **São José dos Pinhais** (PR)

Sul

Caxias do Sul (RS)

Banco de Refeições Coletivas

**Estratégia de apoio à
segurança alimentar e
nutricional e mitigação às
mudanças climáticas**

Autores:

Cristina Fabian Gregoletto
Thabata Pedroni
Junia Goes

Coautores:

Luana de Brito (Analista de Políticas Públicas - ICdA)

O Banco de Refeições Coletivas (BRC) é uma política pública instituída em Caxias do Sul desde 2013, voltada à redução do desperdício de alimentos e à promoção da segurança alimentar e nutricional. A iniciativa capta sobras limpas – refeições prontas que não foram servidas e estão em perfeitas condições sanitárias – oriundas de cozinhas industriais, e as redistribui às entidades assistenciais previamente cadastradas no Banco de Alimentos do município.

O programa funciona diariamente, com entregas concentradas nos turnos de almoço e/ou pré-jantar, conforme a dinâmica de funcionamento de cada entidade. São distribuídas cerca de 650 refeições por dia, atendendo 12 instituições. O processo envolve um rigoroso controle de tempo e temperatura, transporte em caixas térmicas (hot box) e registro diário das condições higiênico-sanitárias, de acordo com a RDC nº 216/2004 da ANVISA.

Origem e Estruturação

O BRC nasceu como resposta concreta ao paradoxo entre o desperdício de alimentos e a insegurança alimentar e nutricional. Sua criação integrou um esforço público estruturado para combater a fome com dignidade, responsabilidade social e sustentabilidade ambiental.

A implantação do BRC exigiu planejamento técnico, articulação intersetorial e estruturação de processos operacionais padronizados. A iniciativa foi liderada pela Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional (à época vinculada à Secretaria Municipal de Segurança Pública e Proteção Social) e contou com o apoio da Vigilância Sanitária, da Secretaria Municipal da Saúde, que prestou orientação técnica com base nas normas sanitárias vigentes, especialmente no que se refere ao controle higiênico-sanitário das refeições, e da Fundação de Assistência Social (FAS), que contribuiu na identificação das instituições sociais beneficiadas e no alinhamento das ações com a rede socioassistencial do município.

O diálogo intersetorial foi garantido por meio de reuniões técnicas periódicas e por espaços de deliberação como o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), acompanhando a execução da política e sugerindo aprimoramentos. Essa governança compartilhada permitiu a construção de consensos, o monitoramento contínuo e a qualificação progressiva da política pública.

Fluxos Operacionais

■ 1. Empresas doadoras:

Empresas com potencial para doação são identificadas pela DSAN com base em cri-

Banco de Refeições Coletivas:

reduzindo desperdício e promovendo segurança alimentar Criado em 2013, o programa transforma sobras limpas em refeições seguras, atendendo diariamente instituições sociais e promovendo segurança alimentar e nutricional.





Todos os dias recebemos as refeições, que são muito importantes para nossas crianças e adolescentes. São refeições variadas, que eles realmente amam. Ao recebê-las todos os dias, sentem o gosto e o prazer de comer, além de se sentirem bem para aproveitar todas as atividades que têm aqui no serviço. (...) A comida que recebemos é muito boa."

Gestor municipal de Caxias do Sul (RS)

térios como perfil de produção, porte, localização e viabilidade logística. Após visita técnica e apresentação do projeto, é feita a articulação com a direção da empresa e, se for o caso, com a empresa terceirizada responsável pela alimentação. Essa etapa visa construir confiança, esclarecer as exigências sanitárias e alinhar os fluxos operacionais antes da formalização da adesão.

As empresas doadoras devem garantir que as refeições excedentes estejam em condições sanitárias adequadas e dentro dos padrões de tempo e temperatura estipulados. A definição leva em conta a quilometragem contratada para transporte, o que garante a sustentabilidade da rota e o cumprimento das normas sanitárias.

■ 2. Prefeitura de Caxias do Sul, por meio da DSAN:

Captação e capacitação das empresas: identifica e visita empresas potenciais doadoras, apresentando o projeto, os critérios sanitários e a logística envolvida. Após a adesão, as empresas passam por capacitação sobre boas práticas e o fluxo de doação;

Seleção das entidades receptoras: realizada com base em critérios técnicos como regularidade de funcionamento, tipo de público atendido (crianças, idosos, pessoas em situação de rua, entre outros), capacidade de armazenamento e manipulação segura dos alimentos e localização dentro da rota viável de transporte. As instituições devem estar cadastradas no Banco de Alimentos.

Contratação do transporte: o transporte é terceirizado, feito por empresa contratada por meio de processo licitatório, e deve atender critérios técnicos definidos em edital, como veículo apropriado para transporte de alimentos, pontualidade, rastreabilidade da quilometragem e garantia de conservação térmica dos alimentos;

Capacitações, visitas técnicas e monitoramento: tanto as empresas doadoras quanto as entidades receptoras participam de capacitações. As empresas recebem orientações sobre as condições sanitárias para doação e manuseio das refeições; já as entidades passam por treinamento para o recebimento, controle de temperatura, registro e distribuição dos alimentos. As visitas técnicas são periódicas e cumprem função educativa e de monitoramento.

■ 3. Entidades receptoras:

Recebem as refeições, registram as condições de recebimento e realizam a distribuição conforme orientações e normas sanitárias.

Financiamento e Governança

O projeto é financiado com recursos públicos municipais, que cobrem a contratação de transporte, aquisição de caixas térmicas (hot box) e equipe técnica. Já as empresas privadas participam voluntariamente doando refeições, equipamentos e utensílios. A governança do BRC é compartilhada entre os setores público, privado e social, sendo acompanhada pelo COMSEA como importante instância de controle social.

Desafios Enfrentados

- Garantir a eficiência logística, respeitando os limites de tempo e temperatura;
- Manter o controle sanitário rigoroso até o ponto de consumo;
- Lidar com a rotatividade de profissionais nas entidades, exigindo capacitações recorrentes e constantes;
- Consolidar uma cultura permanente de boas práticas de manipulação e de educação alimentar e nutricional.
- O comprometimento com a segurança do alimento é uma marca do projeto e exige acompanhamento contínuo.

Base Legal

O BRC está apoiado nos seguintes marcos legais:

- Lei Federal nº 14.016/2020 – institui o Programa de Combate ao Desperdício de Alimentos;
- Lei Municipal nº 8.158/2016 – regula a doação e reutilização de gêneros alimentícios em Caxias do Sul;
- Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional – LOSAN (Lei nº 11.346/2006);
- RDC nº 216/2004 – ANVISA – define regras de boas práticas para serviços de alimentação.

Impactos Diretos e Indiretos Observados

- Atualmente, o programa contribui para a redução mensal de cerca de 6.700 kg de alimentos que antes seriam descartados;
- Em 2024, foram evitados 69.486,24 kg de desperdício de alimentos;
- Participação de 13 empresas doadoras e atendimento direto a 12 instituições sociais;
- O custo médio para a Prefeitura com transporte foi de R\$ 0,89, em 2024, por refeição distribuída;
- Diminuição significativa dos custos das instituições com gêneros alimentícios, gás e produção, permitindo a aplicação desses recursos em outras necessidades;
- Ampliação do acesso à alimentação adequada para populações vulneráveis;
- Promoção de uma cultura de sustentabilidade e estímulo a modelos de gestão de desperdício com responsabilidade ambiental e social;
- Fortalecimento da articulação intersetorial e da solidariedade;
- Consolidação do BRC como um instrumento estruturante de combate à fome e desperdício de alimentos, promovendo ações de educação alimentar e boas práticas.

Sobre a Cidade

Caxias do Sul possui 463.501 habitantes e um PIB per capita de R\$ 60.506,95, ocupando a 638ª posição no ranking nacional. A cidade se destaca pela forte produção de alimentos e desempenha um papel importante no abastecimento do Rio Grande do Sul, especialmente na região da Serra gaúcha. A cidade é um centro de produção agrícola e também possui a segunda maior central de abastecimento do estado, a Ceasa Serra.

O município aderiu ao SISAN no ano de 2012 com a Lei nº 7421/2012, que instituiu o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), bem como a criação do Fundo Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. A CAISAN e o COM-SEA seguem ativos, garantindo a governança das políticas públicas de segurança alimentar.

As políticas de segurança alimentar contam com financiamento do PAA e do PNAE, além de recursos municipais e parcerias com instituições locais. O município tem um marco legal que ampara essas ações, incluindo a Lei nº 8.750/2021 que institui o Programa Municipal de Agricultura Urbana e dá outras providências, com destaque para o Ponto Safra, que é uma modalidade diferente de feira, na qual os hortifrutis são vendidos em porções/sacolas pré-definidas a um preço fixo. Atualmente, a sacola é vendida a R\$3,00, sendo que o peso de cada produto varia toda a semana, de acordo com a cotação de preços divulgada pela CEASA Serra (entre 0,8kg e 1,2kg). O Ponto Safra ocorre às sextas feiras e tem o objetivo de levar alimento de qualidade com baixo custo para a mesa do consumidor. Outro objetivo é estimular a produção local e fortalecer a agricultura familiar.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/caxias-do-sul/panorama>

Curitiba (PR)

Programa Sacolão da Família Curitiba

Autores:

Dayane Bordignon Xavier (Nutricionista no Departamento de Planejamento Estratégico e Projetos da Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Curitiba - SMSAN)

Revisão:

Maria Rosi Marques Galvão (Nutricionista Coordenadora Técnica da Superintendencia da SMSAN)

Alessandra Mara Athaide (Chefe de Operações dos Equipamentos Comerciais da SMSAN)

Luana de Brito (Analista de Políticas Públicas - ICdA)

Criado em 1997 como Sacolão Curitiba, o Programa Sacolão da Família, como é denominado atualmente, é coordenado pela Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN). Concebido para ser um verdadeiro aliado das famílias em meio ao desafio da busca de uma alimentação saudável a preços acessíveis, a ação visa reduzir o impacto dos gastos com a alimentação no orçamento familiar e demonstram o compromisso da administração municipal com o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional.

As 12 unidades do programa integram a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, assegurando à população o acesso regular a frutas, verduras e legumes com preços até 40% inferiores aos praticados no varejo convencional.

As unidades são implantadas em diferentes regiões do município, conforme planejamento da SMSAN. A definição dos locais de instalação considera critérios como densidade demográfica, perfil socioeconômico e demanda da população. Com frequência, esses pontos são estrategicamente posicionados em áreas caracterizadas como “desertos alimentares” — regiões com oferta limitada de alimentos in natura —, promovendo, assim, a substituição do consumo de produtos ultraprocessados por alimentos frescos e nutricionalmente adequados.

Além de sua função principal de promover o acesso a alimentos saudáveis, os sacolões também desempenham um papel relevante como reguladores de preços nas regiões onde estão inseridos. Ao oferecerem alimentos a preços mais acessíveis em relação aos estabelecimentos comerciais do entorno, esses sacolões acabam por incentivar uma reavaliação das margens de lucro e dos valores praticados pelo comércio local, beneficiando diretamente os consumidores.

Os Sacolões da Família operam com base em uma pauta mínima de alimentos, esta-



belecida para assegurar a oferta regular e padronizada de produtos ao longo de todo o ano. Essa lista mínima define os itens obrigatórios que devem estar disponíveis nas unidades, considerando a sazonalidade dos alimentos e a variedade necessária para uma alimentação saudável.

Durante os meses de outono e inverno, a pauta mínima é composta por 23 alimentos, incluindo frutas, legumes e hortaliças. Entre as frutas mais comuns nesse período estão banana, bergamota, caqui, goiaba, kiwi, laranja, mamão, maçã, melancia e pera. No grupo das hortaliças e raízes, destacam-se batata, batata-doce, cebola, cenoura, beterraba, aipim, inhame, cará, nabo e mandioquinha-salsa.

Durante a primavera e verão, a pauta é ampliada para 30 alimentos, acompanhando a maior diversidade de itens disponíveis nessa estação. A adoção dessa pauta mínima garante previsibilidade para o consumidor, fortalece o planejamento logístico dos permissionários e reforça o compromisso do programa com a segurança alimentar da população.

Os Sacolões da Família possuem acesso universal, sendo abertos a toda a população, sem a necessidade de inscrição ou critérios de elegibilidade socioeconômica.

Sacolão da Família Rui Barbosa:

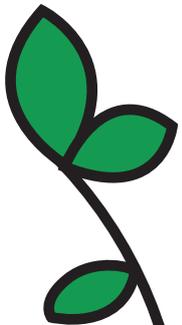
alimentos frescos para todos.

A unidade oferece frutas, verduras e legumes com preços até 40% inferiores ao varejo, garantindo segurança alimentar e fortalecendo a agricultura familiar, integrando eficiência econômica e impacto social positivo.



As mercadorias estão boas, agora tem alimento saudável pertinho de casa. Isso é bem importante para a gente que já tem uma certa idade e não pode caminhar longe.”

Beneficiária



Essa característica confere ao programa um caráter mais inclusivo e democrático, ampliando seu alcance e promovendo o acesso a alimentos saudáveis e de qualidade a um número ainda maior de cidadãos. Trata-se de uma iniciativa que fortalece a segurança alimentar em Curitiba, ao facilitar o consumo de alimentos in natura por todas as camadas da sociedade, independentemente de sua condição socioeconômica.

Parceria Público-Privada

O modelo de gestão dos 12 Sacolões da Família em Curitiba é um exemplo bem-sucedido de parceria público-privada. As unidades são operadas por permissionários selecionados por meio de licitação realizada pela Prefeitura, seguindo diretrizes públicas de preço e variedade de produtos. Toda a infraestrutura necessária é custeada pelo empresário vencedor da concorrência, o que reduz custos para o poder público.

Em contrapartida, os permissionários têm a oportunidade de comercializar outros alimentos fora da lista obrigatória, com maior margem de lucro, garantindo a viabilidade econômica do negócio. Além disso, se beneficiam da visibilidade e da localização estratégica das unidades, instaladas em espaços indicados pelo município.

A parceria vai além da gestão: os Sacolões da Família atuam junto à Prefeitura em ações sociais e promocionais. Realizam campanhas em datas comemorativas e eventos públicos, contribuindo para a redução dos preços ao consumidor. Também colaboram com o Banco de Alimentos Municipal, doando toneladas de alimentos próprios para o consumo, mas sem valor comercial, que são redistribuídos a entidades sociais e utilizados no preparo de refeições servidas gratuitamente no programa Mesa Solidária.

Essa articulação entre o setor público e o privado permite que Curitiba ofereça uma das cestas básicas mais acessíveis do país, segundo o DIEESE, somando os produtos dos Sacolões da Família e do Armazém da Família. Trata-se de uma política pública inovadora e sustentável,

que alia eficiência econômica a impacto social positivo.

Nota Do Fazendinha para a cidade:

Tudo começou há quase 30 anos, no bairro Fazendinha, junto ao terminal de ônibus da Regional. Coube ao então jovem comerciante Adão Antunes de Campos Filho tocar a primeira unidade do Sacolão e tornar-se o primeiro permissionário do programa: “Imagina você trabalhar numa coisa que é o mesmo que fazer o bem para as pessoas. É assim que eu me sinto porque, com o Sacolão da Família, a coisa é séria. Do contrário, não teria tantos clientes antigos e produtores plantando e contando com as unidades do programa para mandar a produção”, diz Adão. Vizinhas do Sacolão do Fazendinha, as donas de casa Gláucia Farias e Eva Lopes compram no local desde o primeiro dia de funcionamento. Gláucia mora na região há cerca de 30 anos e compra vegetais uma vez na semana: “Aqui as coisas são boas e os preços, sempre mais baixos que nos outros lugares”, afirma. Já Eva, que chegou antes ao bairro, há 40 anos, procura comprar hortifrútis duas vezes por semana. “É um hábito da gente vir aqui”, explica Eva.

Integração Temporal e Expansão do Programa

Ao longo dos anos, o programa Sacolão da Família tem passado por sucessivas melhorias e ampliações, tanto na infraestrutura quanto na acessibilidade, com a inauguração de novas unidades e a incorporação de políticas públicas voltadas à mobilidade urbana. Um dos avanços mais significativos nesse sentido foi a implementação do sistema de integração temporal em terminais de transporte coletivo.

Nas unidades localizadas dentro dos terminais Boqueirão, Pinheirinho e Santa Cândida, os usuários do transporte coletivo podem acessar os Sacolões sem custo adicional, desde que retornem ao sistema de transporte no prazo de até 30 minutos. Por meio dessa integração, o valor da passagem não é descontado do cartão-transporte ao entrar no terminal exclusivamente para realizar compras, como ocorria anteriormente.

Já no Sacolão Capão Raso, a mais recente unidade do programa — situada dentro do Mercado Municipal Capão Raso, em frente ao terminal homônimo —, o sistema de integração temporal é ainda mais ampliado. Nesse caso, os passageiros têm um período de até duas horas para sair do terminal, realizar suas compras e retornar, sem a necessidade de pagar uma nova tarifa de ônibus.

A integração entre o acesso ao transporte público e a oferta de alimentos saudáveis reforça o compromisso da Prefeitura com a inclusão social, a mobilidade urbana e a promoção da segurança alimentar, tornando os Sacolões da Família cada vez mais presentes na rotina dos curitibanos.

Agricultura Familiar

A unidade do Sacolão da Família Santa Cândida é gerida pela Federação de Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária do Paraná (FECAFES), entidade que representa 54 cooperativas voltadas à produção e comercialização

de alimentos provenientes da agricultura familiar.

Essa iniciativa integra as ações dos programas Pró-Metrópole (Programa de Desenvolvimento Produtivo Integrado da Região Metropolitana de Curitiba) e ProdAm (Programa de Desenvolvimento Agroalimentar da Região Metropolitana de Curitiba), ambos promovidos pelo município. Por meio desses programas, agricultores familiares da Região Metropolitana de Curitiba (RMC) têm acesso a oportunidades concretas de comercialização direta na capital, fortalecendo os circuitos curtos de produção e consumo, e promovendo o desenvolvimento econômico local com base na sustentabilidade e na valorização da economia solidária.

A parceria entre os Sacolões da Família e as cooperativas da agricultura familiar demonstra o compromisso da Prefeitura de Curitiba com o incentivo à produção local, a geração de renda no campo e o fortalecimento de cadeias alimentares mais justas e acessíveis.

Sobre a Cidade

Curitiba possui 1.773.718 habitantes e um PIB per capita de R\$ 49.907,02 ocupando a 958ª posição no ranking nacional. A cidade se destaca na área de Segurança Alimentar e Nutricional, sendo considerada uma referência nacional por ter uma Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN). A cidade possui diversas iniciativas e programas que visam garantir o acesso a alimentos seguros, saudáveis e acessíveis para toda a população, como foco especial no combate à fome e na promoção da agricultura familiar.

O município aderiu ao SISAN no ano de 2018 com a Lei nº 15.209/2018, que instituiu o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). A CAISAN, instituída em 2013, e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), criado em 2003, seguem ativos, garantindo a governança das políticas públicas de segurança alimentar.

As políticas de segurança alimentar são viabilizadas pelo Fundo de Abastecimento Alimentar de Curitiba e por recursos do tesouro municipal. Contam ainda com financiamentos do PAA e do PNAE, além de parcerias com instituições locais. O município tem dentre as principais ações e programas que evidenciam o destaque: Mesa Solidária que distribui refeições gratuitas para pessoas em situação de rua e idosos em vulnerabilidade. Armazéns da Família que promovem o acesso a alimentos de qualidade a preços mais baixos, beneficiando principalmente famílias de baixa renda. Além desses programas, Curitiba também destaca-se pela fiscalização e controle sanitário dos alimentos comercializados na cidade, garantindo a segurança e a qualidade dos produtos oferecidos à população. A cidade tem recebido reconhecimento nacional e internacional, sendo considerada um exemplo a ser seguido por outras cidades brasileiras.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/curitiba/panorama>

Florianópolis (SC)

Cultiva Floripa

Programa municipal de agricultura urbana

Autores:

Viviani Gomes Vieira Malafaia e Lidiamara Dornelles de Souza

Coautores:

Luana de Brito (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



O Cultiva Floripa, instituído por meio de decreto municipal em 2020, é um programa voltado ao desenvolvimento da agricultura em espaços urbanos no município de Florianópolis. A iniciativa contempla várias frentes como o aproveitamento de espaços públicos para produção de alimentos frescos e saudáveis, socialização, estímulo à compostagem, valorização de atitudes sustentáveis e a promoção de práticas agroecológicas, incluindo ações de agroextrativismo, coleta e transformação de alimentos. A produção ocorre de forma segura e consciente, com foco no consumo próprio, trocas, doações e comercialização, aproveitando de forma eficiente e sustentável os recursos locais.

O programa também se articula a uma agenda mais ampla de promoção da alimentação adequada e saudável, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional, a promoção da saúde e a garantia do direito humano à alimentação adequada. Por meio dessas ações, o Cultiva Floripa colabora com metas de redução da pobreza, inclusão social e equidade, ao reconhecer o papel estratégico da agricultura urbana na construção de cidades mais justas e resilientes.

A agricultura urbana de base agroecológica é, nesse contexto, uma estratégia concreta de desenvolvimento sustentável, atuando na educação ambiental, no cuidado com o meio ambiente, na valorização da cultura local e na função social do uso do solo urbano. Além disso, promove a mobilização e articulação entre diferentes setores da sociedade, incluindo o poder público, a sociedade civil, o setor privado, e instituições diversas como escolas, igrejas, comunidades, bairros, territórios, empresas, áreas rurais e de floresta, favorecendo uma abordagem integrada entre saúde, ambiente e desenvolvimento.

Os benefícios para a população são múltiplos: o programa contribui para a melhoria das condições nutricionais e de saúde, promove o lazer e a integração comunitária, fortalece o pertencimento e a solidariedade, e gera emprego e renda. Também impulsiona a ampliação e conservação de áreas verdes, a melhoria urbanística da cidade e o fortalecimento de relações de cuidado coletivo, consolidando-se como uma iniciativa inovadora e eficaz na produção social da saúde e na promoção da sustentabilidade urbana e humana.



Transformando resíduos em vida

Mais do que reaproveitar materiais, o projeto fortalece práticas sustentáveis no dia a dia e coloca a cidade cada vez mais próxima das metas do Plano Municipal de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos.

BASES CONCEITUAIS

Promover práticas agroecológicas na produção, agroextrativismo, coleta e transformação gerando produtos de forma segura, voltados ao consumo próprio, trocas, doação, e comercialização, aproveitando de forma eficiente e sustentável os recursos locais. Busca melhorar as condições nutricionais, de saúde, lazer, saneamento, valorização da cultura, interação comunitária, educação ambiental, cuidado com o meio ambiente, função social do uso do solo, geração de emprego e renda, melhoria urbana da cidade e sustentabilidade.

O programa foi instituído pelo Decreto Municipal Nº 21.723 de 08 de julho de 2020, sendo um avanço do Programa Municipal de Agricultura Urbana instituído em 2017, e contempla os seguintes processos:

I - Gestão dos resíduos orgânicos por meio de compostagem e vermicompostagem;

II - Produção de mudas e sementes;

III - Aumento da biodiversidade;

IV - Certificação participativa de produção orgânica;

V - Uso sustentável dos recursos naturais como o aproveitamento de água da chuva, produção de energia solar, uso de materiais reciclados.

O Cultiva Floripa tem como objetivos:

■ Ampliar, fortalecer e consolidar as diversas formas de se fazer agricultura nas cidades;

■ Construir um modelo de desenvolvimento urbano mais justo e democrático que possibilite uma alimentação saudável para todos os seus habitantes;

■ Aumentar a capacidade da agricultura de base agroecológica de cumprir múltiplas funções de interesse público na produção sustentável de alimentos, plantas medicinais e demais produtos da sociobiodiversidade e da conservação do patrimônio cultural e natural;

■ Estimular o tratamento descentralizado e a gestão comunitária dos resíduos sólidos orgânicos;

■ Fomentar no âmbito das cidades, redes locais de economia solidária, de atividades contínuas de educação e de formação com vistas à estruturação de sistemas justos e sustentáveis de produção, doação, comercialização e consumo de alimentos;

■ Estimular as práticas alimentares e hábitos de vida saudáveis;

■ Aumentar o capital social em áreas de vulnerabilidade socioambiental;

■ Contribuir com a implantação das Políticas Nacionais de Segurança Alimentar e Nutricional e de Promoção da Saúde, por meio da aproximação de instituições públicas, privadas e da sociedade civil;

EIXO ESTRATÉGICO DO PROGRAMA

Valorização dos resíduos sólidos orgânicos:

O Município de Florianópolis adota conceito inovador e sustentável para a gestão dos resíduos sólidos orgânicos. A adoção da compostagem termofílica e vermicompostagem como métodos de tratamento dos resíduos orgânicos representa um processo educativo e de monitoramento, visando disseminar práticas sustentáveis bem como proporcionar a segurança téc-

nica e ambiental destas iniciativas. O composto orgânico é utilizado na manutenção e construção das hortas comunitárias e institucionais, proporcionando o retorno de nutrientes essenciais ao solo e contribuindo nesta caminhada para uma cidade mais sustentável.

Compostagem

A compostagem é a reciclagem dos resíduos orgânicos. Consiste em um processo natural de decomposição da fração orgânica, por meio da ação de microrganismos, principalmente fungos e bactérias aeróbias. Processo que necessita de oxigênio e determinadas condições de temperatura e umidade e do qual resultam composto sólido e líquido (biofertilizante). O composto sólido e líquido contém nutrientes ricos para o solo e plantas. A compostagem reduz a quantidade de resíduos que seguem para o aterro sanitário, proporcionando economia na coleta e destino.

Composteira Termofílica

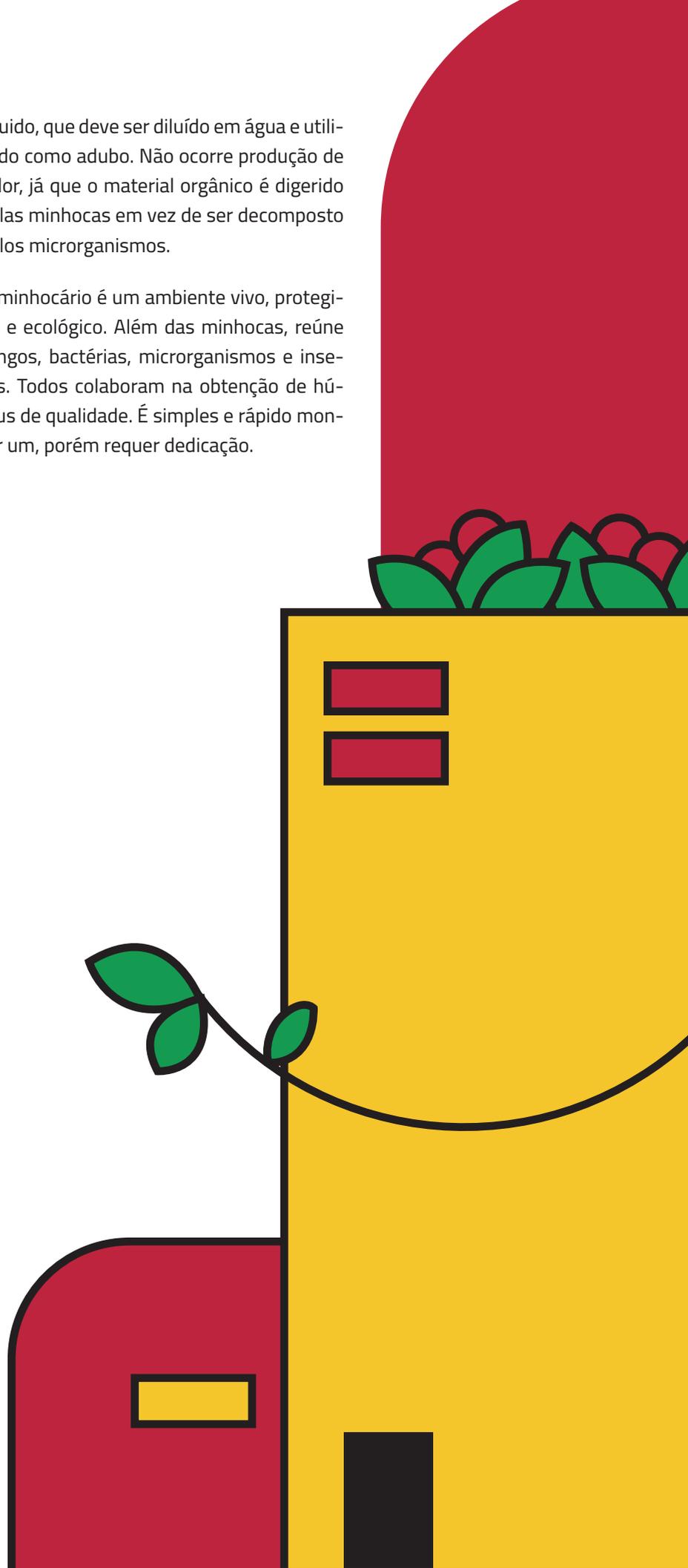
O principal sistema de compostagem adotado no município de Florianópolis é o da Compostagem Termofílica em Leiras Estáticas com Aeração Passiva, conhecido como "Método UFSC". É um processo de decomposição microbiológica da matéria orgânica, que depende de oxigênio e gera calor. A aeração ocorre de maneira passiva por convecção natural, onde o ar quente sai pelo topo e o ar frio é sugado pela base da leira.

Vermicompostagem

A vermicompostagem é o sistema similar à compostagem onde os organismos responsáveis pela decomposição dos resíduos são as minhocas, especialmente da espécie *Eisenia Foetida*, a minhoca vermelha californiana. São processos com características físico-químicas diferentes, porém o produto também é o composto orgânico. O processo de transformação ocorre quando as minhocas se alimentam, transformando os resíduos em húmus. Também na vermicompostagem é obtido composto

líquido, que deve ser diluído em água e utilizado como adubo. Não ocorre produção de calor, já que o material orgânico é digerido pelas minhocas em vez de ser decomposto pelos microrganismos.

O minhocário é um ambiente vivo, protegido e ecológico. Além das minhocas, reúne fungos, bactérias, microrganismos e insetos. Todos colaboram na obtenção de húmus de qualidade. É simples e rápido montar um, porém requer dedicação.



Ambas as técnicas são usadas no Programa.

Além disso, o programa inclui compostagem comunitária, que são pátios descentralizados de compostagem. A gestão comunitária de resíduos orgânicos pressupõe responsabilidade compartilhada e construção coletiva. Para garantir a representatividade social e diversidade local na análise, elaboração, execução e avaliação de ações colaborativas nas etapas a seguir:

- 1. Formação de grupo comunitário
- 2. Definição de Métodos de sensibilização das famílias para a segregação doméstica
- 3. Articulação com o poder público e iniciativa privada
- 4. Definição de Metodologia de compostagem a ser adotada
- 5. Promoção de atividades para uso do adubo orgânico
- 6. Remuneração por material compostado

PROJETO MINHOCA NA CABEÇA - VERMI-COMPOSTAGEM

O projeto Minhoca na Cabeça incentiva a reciclagem doméstica do resíduo orgânico com a doação de minhocários pela Prefeitura de Florianópolis. Para ganhar o kit, é preciso inscrever-se e participar de uma oficina de capacitação. Nesta oficina, é entregue o minhocário. O minhocário pode ser manejado em casa ou apartamento. Sua operação é fácil, mas requer alguma dedicação. Basta separar os resíduos orgânicos e ter um pouco de matéria seca como folhas ou serragem. Aí, é só ir montando camadas dentro da caixa para alimentar as minhocas e outros microrganismos do bem que vão transformar esse material em húmus e composto líquido.

Com base na produção média diária de resíduos orgânicos é possível desviar toneladas de resíduos orgânicos em Florianópolis, com economia direta em transporte até o aterro sanitário e redução na emissão de carbono. O resultado estimado contribui com as metas do Plano Municipal de Gestão Integrada de Resíduos Sólidos de Florianópolis.

O Programa Minhoca na Cabeça do município de Florianópolis, até maio de 2025, já entregou mais de 2.500 kits de compostagem doméstica, oferecendo capacitação técnica aos munícipes e doação de minhocas, facilitando a cada pessoa possuir em sua própria residência um adubo de alta qualidade (húmus).

Referências:

<https://cultivafloripa.pmf.sc.gov.br/>

<https://www.pmf.sc.gov.br/entidades/residuos/index.php?cms=manual+minhoca+na+cabeça&menu=7&submenuid=283>

Sobre a Cidade

A cidade de Florianópolis possui 537.211 habitantes e um PIB per capita de R\$ 45.602,98, ocupando a 1.139ª posição no ranking nacional. O Mapa INSAN classifica o município com grau de vulnerabilidade nutricional média, refletindo desafios na segurança alimentar. O Cadastro Único registra 38.271 pessoas em situação de pobreza (7,1% da população), 5 e < 10% das crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF apresentam baixa estatura para a idade, indicando um quadro preocupante de insegurança nutricional.

As políticas de segurança alimentar contam com convênios federais do PAA e do PNAE, além de recursos municipais e parcerias com instituições locais.

O município tem como marco legal a Lei Nº 9.355, de 10 de outubro de 2013 que dispõe sobre a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e o Decreto Nº 16.510 de 28 de julho de 2016 que regulamenta a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN). O município também dispõe como dispositivos legais da Lei Nº 10.392 de 06 de junho de 2018 que institui a Política Municipal de Agroecologia e Produção Orgânica em Florianópolis e da Lei nº 10628 de 08 de outubro de 2019 que institui e define a ilha de Florianópolis como Zona Livre de Agrotóxicos.

Em 2015 surge a Rede Semear, um importante espaço para ampliação do diálogo sobre agricultura urbana na cidade de Florianópolis. Pouco tempo depois, em 2017, instiuiu-se por meio de um decreto o "Programa Municipal de Agricultura

Urbana de Florianópolis" que atualmente se chama "Cultiva Floripa". Os integrantes da Rede Semear são pessoas da sociedade civil, o poder público e as ONGs como o Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo (CEPAGRO).

Atualmente, há 7 hortas na rede socioassistencial, 34 hortas em Serviços de Saúde, 68 hortas em unidades educativas e 28 hortas comunitárias ativas, além de um forte envolvimento intersetorial em ações de educação alimentar e nutricional entre sociedade civil e atual gestão.

A CAISAN e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (COMSEA) seguem ativos diante os muitos desafios, garantindo a governança das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional do município.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/florianopolis/panorama>



Joinville (SC)

Segurança

Alimentar e Nutricional

dos Restaurantes

Populares de Joinville

Autores:

Patricia Girardi

Valquiria Viviani Rodrigues Backes Forster

Coautores:

Luana de Brito (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



Nos dois Restaurantes Populares de Joinville, a sustentabilidade passou a integrar de maneira sistemática as rotinas dos Restaurantes Populares, por meio da definição de metas específicas inseridas no contrato de gestão dos equipamentos. Essa estratégia permitiu que ações sustentáveis fossem integradas à operação dos restaurantes de maneira consistente e monitorada, alinhando a rotina dos serviços públicos à Política de Segurança Alimentar e Nutricional.

Uma das ações foi o fortalecimento da parceria com a agricultura familiar, que passou a fornecer cerca de 67% dos insumos utilizados no preparo das refeições. Essa colaboração contribuiu para valorizar pequenos produtores locais, promovendo o desenvolvimento econômico da região e garantindo alimentos frescos e diversificados para os usuários dos restaurantes.

Outra ação importante foi a inclusão de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) nos cardápios, valorizando alimentos regionais pouco explorados. Além disso, as equipes adotam práticas de aproveitamento integral dos alimentos e compostagem dos resíduos, buscando reduzir o desperdício e otimizando o uso dos recursos disponíveis. O composto orgânico produzido durante o processo de compostagem retorna ao Restaurante e é utilizado na horta do espaço, que produz insumos ao Equipamento e também é uma ferramenta educativa aos frequentadores.

A gestão ambiental dos restaurantes também foi reforçada com a implementação da logística reversa para embalagens, uma iniciativa que contribuiu para a redução de resíduos e promove a destinação adequada dos materiais, alinhando a operação dos restaurantes aos princípios de economia circular.

Direito que se Serve à Mesa

Com alimentos frescos da agricultura familiar e cardápios sustentáveis, os Restaurantes Populares de Joinville oferecem refeições acessíveis e nutritivas à população





Além dessas práticas, o projeto incluiu a realização de ações educativas mensais, voltadas aos frequentadores dos restaurantes. Essas atividades têm o objetivo de informar e sensibilizar a população sobre a importância da alimentação adequada, do consumo consciente e das práticas sustentáveis, ampliando o impacto do projeto para além da refeição servida.

Entre janeiro e dezembro de 2024, foram servidas 352.053 no Restaurante Popular Bacarein e 201.342 no Restaurante Popular Adhemar, refeições que refletem esse conjunto de ações e mostram que, por meio da definição clara de metas e do comprometimento das equipes envolvidas, é possível integrar sustentabilidade e segurança alimentar em equipamentos públicos, beneficiando tanto a comunidade atendida quanto os produtores locais e que os restaurantes populares podem desempenhar um papel importante na promoção da sustentabilidade, da economia local, da alimentação adequada e saudável e da garantia do direito humano à alimentação adequada.

Sobre a Cidade

Joinville possui 616.317 habitantes e um PIB per capita de R\$ 74.531,62 ocupando a 402ª posição no ranking nacional. A cidade possui o Plano Municipal de Segurança Alimentar e também o Fundo Segurança Alimentar e Nutricional criado e ativo desde 2003. I Plamsan 2017-2022, II PLAMSAN 2022-2025, III PLAMSAN 2026-2029 está atualmente em consulta pública

O município aderiu ao SISAN no ano de 2012 por meio da Lei nº 7316/2012, que instituiu o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). A CAISAN e o COMSEA seguem ativos, garantindo a governança das políticas públicas de segurança alimentar.

As políticas de segurança alimentar contam com financiamentos do PAA e do PNAE, além de recursos municipais e parcerias com instituições locais. O município tem dentre as principais ações e programas que evidenciam o destaque: O Prêmio de Práticas Exitosas, em que a CAISAN promove premiações para reconhecer e valorizar iniciativas de servidores públicos que contribuem para a SAN, incentivando a troca de experiências e a melhoria contínua dos serviços. Há também o Programa Plantando Saúde, o projeto que impulsiona as hortas comunitárias. Um exemplo é a horta comunitária Costa e Silva, que existe há mais de duas décadas, ocupa uma área de 6,4 mil m². A horta foi viabilizada a partir de um acordo, ainda em 2001, entre a Associação de Moradores e Amigos do Parque Douat, a Prefeitura e a Eletro-

sul, então proprietária do imóvel. São mais de 50 famílias envolvidas no processo de cultivo e consumo da horta. A Lei nº 5.725/2007 foi aprovada na Câmara de Vereadores para permitir à associação a implantação "formal" da horta, que já estava em operação há alguns anos. Destaque também para o Programa Mama Nenê, uma iniciativa municipal que tem como objetivo incentivar o aleitamento materno e propiciar a continuidade da amamentação após o retorno da mãe ao trabalho. Por meio do programa, a mãe não necessita desmamar o bebê ao matriculá-lo no Centro de Educação Infantil (CEI), podendo levar o leite materno ordenhado até o CEI para ser ofertado à criança.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/joinville/panorama>

Londrina (PR)

Projeto Sacolas Camponesas

Coautores:

Viviane Fernandes

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

Ricardo Assis (Analista de políticas públicas - ICdA)



O projeto Sacolas Camponesas foi inspirado em uma proposta desenvolvida pela professora Rosemeire Aparecida de Almeida da Universidade Federal do Mato Grosso do Sul - UFMS. Em Londrina, este Projeto teve início em setembro de 2016, como um projeto de extensão coordenado pela professora Dra. Eliane Tomiasi Paulino, do Departamento de Geografia da Universidade Estadual de Londrina – UEL, envolvendo estudantes universitários para a capacitação de mulheres do assentamento Eli Vive, tendo como objetivo o empoderamento dessas mulheres para a produção e comercialização de alimentos de qualidade e livres de agrotóxicos, contribuindo para o manejo dos recursos naturais de forma sustentável; gerando renda e autonomia financeira, contribuindo para a diminuição da desigualdade econômica no assentamento.

A construção foi idealizada por um grupo de assentadas, por meio de suas articulações, tanto em âmbito político como social. No início deste Projeto participavam cerca de 40 mulheres, mas, devido a algumas dificuldades esse número declinou.

Um dos desafios, foi o enfrentamento ao machismo em seus próprios lares, pois algumas mulheres não tinham apoio do seu companheiro na condução da horta, porém, com o crescimento e comercialização da produção, esse cenário mudou, trazendo para ela autonomia e proporcionando maior renda na família.

Outro impasse estava relacionado à logística de vendas, ou seja, como fazer com que a produção chegasse ao mercado. Uma das formas encontradas foi a participação na Feira do Produtor realizada aos domingos na cidade de Londrina, no entanto, devido à distância do assentamento até o local da Feira, e conflitos internos, esta atividade teve que ser encerrada. No ano de 2019, auxiliando na logística de entrega, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura de Londrina, adquiriram um caminhão.

No quesito divulgação, outra adversidade superada, por meio do Google Formulários, onde as mulheres camponesas disponibilizam semanalmente uma lista de produtos de acordo com a sazonalidade da produção, e os consumidores com acesso para realizarem seus pedidos.



Força Feminina no Campo

Mulheres camponesas transformam a realidade do Assentamento Eli Vive com produção agroecológica, geração de renda e fortalecimento da agricultura familiar, por meio do Projeto Sacolas Camponesas.

Produção Sustentável

Hortalças frescas, livres de agrotóxicos e cultivadas com dedicação por mulheres do Projeto Sacolas Camponesas. Uma experiência que une saberes tradicionais e práticas agroecológicas.



Uma das ações do projeto é a identificação de parceiros que assumem o compromisso de adquirir semanalmente uma sacola de alimentos frescos, a um preço fixo compatível com os valores do mercado. Nessas sacolas são disponibilizados seis itens, produzidos de acordo com a sazonalidade agrícola, para o consumo de uma família de até quatro pessoas. Esses itens são diversificados entre verduras, legumes, tubérculos e as plantas alimentícias não convencionais (PANCs).

Esse projeto trouxe uma riqueza de oportunidades para o coletivo das mulheres, como a fundação da Associação de Mulheres Camponesas do Assentamento Eli Vive – AMCEV, que possibilitou maior engajamento e organização, como também a criação de outros projetos de luta por políticas públicas e melhorias para as camponesas.

No ano de 2019, a Prefeitura Municipal de Londrina, por meio da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, firmou um Convênio com a União por intermédio do Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária, para a aquisição de um Caminhão no valor de R\$ 148.000,00. O bem móvel é utilizado pela AMCEV como facilitador da logística de transporte visando a comercialização de alimentos frescos, selecionados, padronizados e com preços competitivos, diretamente do produtor para o consumidor, fomentando a produção agropecuária de pequeno porte das produtoras.

A proposta que deu origem à celebração deste Convênio foi ao encontro do Programa de Apoio a Projetos de Desenvolvimento e Fomento do Setor Agropecuário uma vez que incentiva e fomenta a produção agropecuária de pequeno porte. O Município, por meio da disponibilização do veículo, fortalece a agricultura familiar e agroecológica, e propicia a melhoria da saúde dos consumidores urbanos, promovendo a segurança alimentar e nutricional tanto na área urbana como na rural.

O projeto também integra o programa Economia Solidária, da Secretaria Municipal de Assistência Social – SMAS, que teve início em 2022, realizando vendas por meio de pedidos e entregas.

No que se refere à divulgação, o grupo utiliza as redes sociais do Facebook e Instagram, por meio dos quais são divulgados os produtos agrícolas produzidos, os dias e os locais de entrega, há também um link onde podem ser inseridos os dados de identificação do consumidor e selecionar os produtos e quantidades desejadas, além da criação de um grupo no WhatsApp, para sanar as dúvidas.

O projeto vem ganhando visibilidade e conta com muitos apoiadores na cidade, valorizando o trabalho no campo e estimulando o consumo de hortifrutis. Os quintais produtivos avançaram e hoje são produzidos alqueires. Atualmente o projeto conta com 10 agricultoras, e entregam também na merenda escolar e no PAA.

Sobre a Cidade

Com uma população de 555.965 habitantes e PIB per capita de R\$ 40.636,89, Londrina ocupa a 1.402ª posição no ranking nacional. Segundo o Mapeamento da Insegurança Alimentar e Nutricional (Mapa InSan), o município apresenta grau médio de vulnerabilidade nutricional. No Cadastro Único, 176.917 pessoas estão registradas, representando 31,8% da população total. Destas, 69.645 estão em situação de pobreza (12,5%). Entre as crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do PBF, 6,8% apresentam magreza, 8,2% baixa estatura para idade e 19,5% excesso de peso, o que evidencia desafios associados à má nutrição em múltiplas formas.

O município possui instrumentos normativos que apoiam políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), como a Lei nº 12.620/2017 que institui a Política Municipal de Agricultura Urbana e Periurbana e cria o Programa Municipal de Agricultura Urbana e Periurbana (AgriUrbana). As políticas são implementadas com apoio de múltiplas secretarias e envolvem ações intersetoriais. Entre os equipamentos existentes destacam-se um Restaurante Popular com 11 mil refeições mensais; duas cozinhas solidárias habi-

litadas e uma mapeada; 42 feiras livres; três Feiras do Produtor, sendo uma delas a Feira Pública de Orgânicos. Há ainda duas unidades de Banco de Alimentos e 31 hortas comunitárias. A CAISAN está ativa e o município mantém participação no SISAN, com potencial de avanço na regulamentação de ambientes alimentares, ações contra perdas e desperdícios e fortalecimento das parcerias federativas para SAN.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/londrina/panorama>

Maringá (PR)

Restaurantes Populares de Maringá

**Autosservimento reduzindo
significativamente o
desperdício de comida –
menos comida sobrando no
prato, menos comida indo
pro lixo.**

Autores:

Geferson Almeida Gonçalves
Camila Barbosa Carvalho

Revisão:

Ricardo Assis (Analista de políticas públicas - ICdA)

RESTAURANTE POPULAR COMIDA BOA



No Paraná o Governo do Estado mantém o Programa Paranaense de Apoio aos Restaurantes Populares – PPRP, com a finalidade de ampliar o acesso a refeições saudáveis a preços acessíveis e promover a Segurança Alimentar e Nutricional, no âmbito estadual. O Programa oferece apoio financeiro para a construção, reforma e aquisição de equipamentos e materiais para os restaurantes. Os municípios que aderem ao programa devem garantir a manutenção e gestão dos restaurantes.

Os Restaurantes Populares são estabelecimentos administrados pelo poder público municipal que se caracterizam pela produção e comercialização de refeições saudáveis, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, servidas em locais apropriados e confortáveis e comercializadas com subsídio municipal para garantir preços acessíveis ao público atendido. Os municípios se comprometem em garantir equipe necessária e responsável técnico pela execução do projeto de funcionamento do restaurante popular e atividades de segurança alimentar e nutricional, devendo esta ser constituída, no mínimo, por profissional da área de nutrição e gestor público local, além de assumir as despesas referentes à gestão e manuten-

ção do restaurante popular. Por meio da parceria entre Estado e Municípios foram construídos restaurantes populares em várias cidades do Estado do Paraná: Curitiba, Paranavaí, Umuarama, Toledo, Cascavel, Maringá e Londrina. Além desses em funcionamento, outros estão em construção nas cidades de Cianorte, Quedas do Iguaçu, Campo Mourão e Pato Branco.

O Programa de Restaurantes Populares na Cidade de Maringá – PR é mantido pela Secretaria de Assistência Social, Política Sobre Drogas e Pessoa Idosa (SAS), a gestão é feita por uma empresa contratada via licitação – a empresa é responsável pela contratação da equipe de funcionários, aquisição dos alimentos e produção e transporte das refeições. Hoje são quatro unidades de restaurantes populares, um na região central e três em diferentes bairros da cidade. O estado do Paraná, por meio da Secretaria de Estado da Agricultura e do Abastecimento (SEAB) apoiou a construção e equipagem dos Restaurantes Populares de Maringá. Também através de Convênio com Estado, está em fase final de construção e implantação, uma nova cozinha industrial/cozinha central com mais de 700 m² que permitirá melhores condições de trabalho e inclusive a ampliação do número de refeições produzidas diariamente.



Restaurante Popular Comida Boa

Unidade de alimentação que oferece refeições saudáveis e acessíveis, contribuindo para a Segurança Alimentar e Nutricional e promovendo a convivência comunitária.



Minha alimentação não era boa, eu pagava caro e a comida era ruim. Agora fica bem mais barato e a comida é muito gostosa e de qualidade. A minha família também costuma comer aqui, pra nós comer aqui significa que pode sobrar mais dinheiro para comprar outras coisas que necessitamos no dia a dia.”

Beneficiária

Considerados espaços de convivência e estímulo a práticas de vida e alimentação saudável, nos quatro restaurantes populares de Maringá é possível realizar refeições nutricionalmente balanceadas ao preço de R\$ 3,00, a Prefeitura custeia R\$ 7,50 e o cidadão paga R\$ 3,00. No caso de pessoas atendidas e acompanhadas pelo Centro de Referência Especializado para População em Situação de Rua (Centro Pop), o município paga o valor integral de R\$ 10,50. O cardápio é elaborado por nutricionistas e composto por arroz branco (opção arroz integral), feijão, um tipo de carne (opção ovo cozido/frito), acompanhamento, salada e sobremesa. Na última pesquisa realizada com 400 usuários dos Restaurantes Populares de Maringá, o perfil do público foi: 30% idosos, 40% trabalhadores, 15% estudantes e 15% desempregados. A satisfação com a qualidade da alimentação foi de 97,8%. Em parceria com estudantes/estagiários de IES locais, são realizadas periodicamente junto aos restaurantes atividades de educação alimentar e nutricional, as quais são intensificadas durante o período da Semana Municipal da Alimentação que acontece no mês de outubro.

Todos os quatro restaurantes populares adotam o sistema de buffet à vontade (self-service), em que os alimentos são dispostos em balcões térmicos. Nesse modelo, os clientes montam seus próprios pratos ou bandejas, escolhendo os alimentos e as quantidades que desejam consumir, com exceção da carne, que é servida de forma proporcionada. Nesse novo formato, houve uma redução significativa no desperdício de alimentos: cerca de 25% a menos de comida sobrando nos pratos e sendo descartada.

No restaurante popular central são disponibilizadas diariamente até 1.250 refeições e nos três restaurantes populares localizados em bairros de Maringá o total de refeições ofertada é 1.000, correspondendo a 2.250 refeições diárias. O horário de funcionamento dos quatro restaurantes é das 11 h às 14h ou até serem vendidas todas as refeições disponíveis.

Autossuficiência na escolha das refeições reduzindo o desperdício

O Sistema de self-service nos Restaurantes Populares de Maringá permite que cada usuário monte seu prato de forma consciente, resultando em cerca de 25% menos comida descartada.



Atualmente, os locais de atendimento são:

■ Restaurante Popular Central, Avenida Lauro Werneck, 500 – Ao lado do Ginásio de Esportes Chico Neto;

■ Restaurante Popular Bairro Santa Felicidade (José Floriano de Lira) Avenida Cerro Azul, 3850, Residencial Pioneiro Honorato Vechi;

■ Restaurante Popular Bairro Ney Braga (Mauro Longo) Avenida Alziro Zarur, 1780, Conjunto Ney Braga;

■ Restaurante Popular Bairro Residencial Tuiuti (André Ricardo Sacuman),

■ Rua Rio Ligeiro, 319, Parque Residencial Tuiuti.

Público-alvo: População geral, prioritariamente pessoas em vulnerabilidade social

No Instagram dos Restaurantes Populares de Maringá você pode conferir vídeos e fotos: <https://www.instagram.com/restaurantepopular.mga/>

Sobre a Cidade

Maringá, no Paraná, conta com uma população de 409.657 habitantes e um PIB per capita de R\$ 51.908,79, ocupando a 876ª posição no ranking nacional. De acordo com o Mapa InSAN, apresenta grau médio de vulnerabilidade nutricional e baixo nível de pobreza. O Cadastro Único registra 111.355 pessoas cadastradas (27,1% da população), sendo 30.270 em situação de pobreza e 32.283 beneficiárias do Bolsa Família (PBF). Entre as crianças de 0 a 7 anos beneficiárias do programa, os dados apontam 6,6% com baixa estatura, 6,2% com magreza acentuada e 18,5% com excesso de peso, evidenciando múltiplas formas de insegurança nutricional.

Em termos de políticas públicas, Maringá conta com ampla rede socioassistencial e recebeu mais de R\$ 5,2 milhões em repasses do FNDE em 2022. O município aderiu recentemente ao PAA e possui iniciativas relevantes como os Restaurantes Populares e cozinhas solidárias da sociedade civil. Também realiza ações de

agricultura urbana, com 47 hortas comunitárias, apoio técnico e articulação entre secretarias.

Apesar dos avanços, ainda são desafios a reconstrução da CAISAN, a ausência de Fundo Municipal de SAN, a falta de regulamentação de ambientes alimentares e a integração entre políticas de assistência, saúde e segurança alimentar. A presença de desertos alimentares (19,8%) e pântanos alimentares (38,6%) reforça a necessidade de fortalecer a governança do sistema alimentar urbano.

Maringá mostra potencial e compromisso com o tema, e a adesão à Estratégia Alimentar Cidades pode ser o impulso necessário para consolidar uma política alimentar mais justa, articulada e sustentável.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/maringa/panorama>

Ponta Grossa (PR)

Panificadora

Escola Tia Nastacia

Autores:

Damaris Godoy (ponto focal)

Coautores:

Luana de Brito (Analista de Políticas Públicas - ICdA)





Uma iniciativa que une aprendizado, oportunidade e qualificação profissional para toda a comunidade do município. O projeto oferece um espaço onde as pessoas podem aprender, na prática, as técnicas de panificação, higiene, manipulação de alimentos, atendimento ao cliente e até noções de gestão de pequenos negócios, como precificação. Esse projeto é voltado principalmente para quem está em situação de vulnerabilidade social, como desempregados, jovens em busca do primeiro emprego, mães solas, beneficiários de programas assistenciais (como os Centros de Referência de Assistência Social - CRAS e os Centros de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS) e egressos do sistema prisional. Ao capacitar esses públicos, a panificadora amplia as possibilidades de empregabilidade e geração de renda, sendo um verdadeiro instrumento de transformação social.

A iniciativa é realizada pela Prefeitura Municipal de Ponta Grossa, por meio da Secretaria Municipal da Família e Desenvolvimento Social (SMFDS), em parceria com o Senac/PR e o Rotary. A concretização deste projeto só foi possível graças ao envolvimento e dedicação de todos os parceiros

e colaboradores, que acreditaram no poder da educação e do trabalho digno como ferramentas de transformação para nossa comunidade.

O projeto nasceu a partir de uma necessidade identificada na própria rede de assistência social. A prefeita, como gestora do município, compreendeu profundamente os desafios enfrentados pelo poder público: dar acesso ao mercado de trabalho, promover inclusão produtiva e garantir segurança alimentar. Foi a união desses esforços que deu origem à Panificadora Escola Tia Nastácia, que este ano completa um ano de muitas conquistas. São alunos e alunas que, após passarem pela capacitação, abriram seus próprios empreendimentos, transmitiram conhecimento às suas famílias e impactaram positivamente suas comunidades. A missão da Panificadora é justamente essa: ser uma porta de saída para quem antes só encontrava a porta de entrada dos serviços sociais.

A ideia da panificadora escola também surgiu como uma resposta concreta a desafios sociais e econômicos enfrentados pelo município — como o desemprego, a falta de qualificação profissional e a vulnerabilidade de muitas famílias. A proposta se apoia na



Aprendizado no dia a dia

Na Panificadora Escola Tia Nastácia, o forno aquece mais que o pão: aquece histórias, gera renda e abre portas para quem busca recomeçar.

criação de um espaço pedagógico e produtivo voltado ao ensino da panificação e áreas correlatas, promovendo educação profissional alinhada às necessidades do mercado de trabalho local.

Além de promover inclusão social, o projeto responde a uma demanda urgente do setor produtivo: a escassez de mão de obra qualificada em panificação. Muitos comércios e indústrias locais têm dificuldade em encontrar padeiros, confeiteiros e auxiliares com formação técnica e conhecimento das boas práticas alimentares. A panificadora escola, ao oferecer uma formação estruturada e atualizada, eleva o padrão de qualidade no setor e valoriza os profissionais da área.

Com o apoio do poder público, instituições de ensino técnico e parcerias com o setor privado, o projeto criou um ciclo positivo de formação, inserção profissional e desenvolvimento econômico. Dessa forma, a panificadora escola vai muito além de um centro de capacitação: torna-se um verdadeiro polo de cidadania e transformação social, reforçando políticas públicas de inclusão, geração de renda e combate à desigualdade.

Para transformar essa ideia em realidade, o município buscou parcerias fundamentais. Foi firmado um convênio entre a Prefeitura, o Senac/PR e o Rotary, em que cada parceiro teve um papel essencial. A Prefeitura contribuiu com a estrutura física do espaço, disponibilizando o imóvel e equipe de apoio. O Senac/PR foi responsável pela parte pedagógica e forneceu todos os insumos utilizados nos cursos. Já o Rotary investiu mais de R\$180.000,00 na doação de equipamentos modernos e materiais de ponta, abraçando a causa como uma missão de impacto social.

A implementação não foi simples e exigiu superação de diversos obstáculos. Houve entraves burocráticos, como a obtenção de licenças, alvarás e regularizações sanitárias, além da morosidade para firmar convênios e liberar o funcionamento. As condições climáticas também impuseram dificuldades, como o calor excessivo e a umidade, o que exigiu adaptações no imóvel. A logística envolvendo insumos, equipamentos e recursos financeiros foi outro ponto desafiador. No entanto, graças ao esforço conjunto entre a gestão municipal, os parceiros e as instituições envolvidas, todas essas barreiras foram superadas em nome de um benefício coletivo.

A panificadora escola oferece módulos profissionalizantes em diversas áreas da panificação, como técnicas de panificação, produção de pães artesanais, curso de padeiro, auxiliar de padeiro e tortas doces e salgadas. Já estão em fase de desenvolvimento novos cursos voltados para pizzaiolo, salgados em geral e churrasqueiro.



Sobre a Cidade

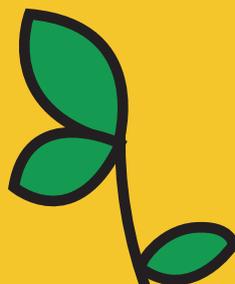
Ponta Grossa possui 358.371 habitantes e um PIB per capita de R\$ 57.316,58 ocupando a 795ª posição. no ranking nacional. A cidade possui o Plano Municipal de Segurança Alimentar ativo. O município aderiu ao SISAN no ano de 2023 com o Decreto nº 20.976/2022, que instituiu o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). A CAISAN e o COMSEA seguem ativos, garantindo a governança das políticas públicas de segurança alimentar.

As políticas de segurança alimentar contam com financiamentos do PAA e do PNAE, além de recursos municipais e parcerias com instituições locais. O município tem dentre as principais ações e programas que evidenciam o destaque: O Programa PG + Humana é uma ação coordenada entre a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a Fundação Municipal de Assistência Social, a ferramenta disponibiliza créditos aos munícipes em situação de vulnerabilidade nas lojas do Mercado da família, ao invés de entregar cestas básicas, um dos critérios para ser contemplados pelo programa é ser inscrito no Cadastro único (Cadúnico), comprovar renda familiar percapita inferior a ½ do salário mínimo.

Já o Programa Mercado da Família é uma iniciativa da prefeitura na qual busca ampliar o acesso da população ao programa, a partir do selo "Aqui tem Mercado da Família", permitindo que mercados e mercearias em todas as regiões da cidade se tornem pontos de venda. O Programa integra a Política de Segurança Alimentar e Nutricional do Município e disponibiliza mensal que representa 15% do salário-mínimo nacional, é utilizado exclusivamente para a compra de alimentos autorizados, como alimentos e produtos de higiene e limpeza.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/ponta-grossa/panorama>



Porto Alegre (PR)

***Uma trajetória consistente
na construção de Sistemas
Alimentares Sustentáveis***

Autores:

Carolina Breda Resende, Nutricionista e Epidemiologista, Coordenação de Segurança Alimentar da Secretaria da Inclusão e Desenvolvimento Humano (SMIDH)

Carolina Heineck da Cunha, Nutricionista, Coordenação de Alimentação e Nutrição da Secretaria de Assistência Social (SMAS)

Olívia Bertolini Monteiro, Especialista em Governança de Redes, Coordenação de redes da Secretaria de Governança Cidadã e Desenvolvimento Rural (SMGOV)

Coautores:

Luana de Brito (Analista de Políticas Públicas - ICdA)





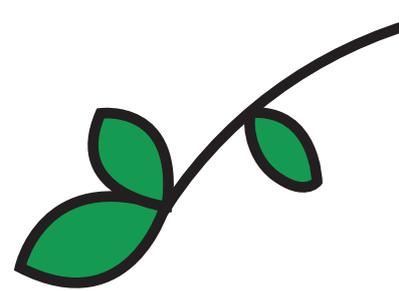
Porto Alegre tem trilhado uma trajetória consistente e inovadora na construção de sistemas alimentares sustentáveis, com foco na agroecologia e no direito humano à alimentação adequada. A cidade se destaca pela criação de políticas públicas integradas que promovem a sustentabilidade urbana, fortalecem a agricultura local, geram trabalho e renda, e ampliam o acesso a alimentos saudáveis, consolidando práticas alinhadas aos eixos da Estratégia Alimenta Cidades.

Em 1989, Porto Alegre foi pioneira ao criar a primeira feira agroecológica certificada do Brasil, no bairro Bom Fim. Hoje, a cidade mantém oito feiras agroecológicas certificadas, reafirmando seu compromisso com a comercialização de alimentos saudáveis e com circuitos curtos de distribuição. A promulgação da Lei nº 14.151/2024, que regulamenta as feiras orgânicas, representa um marco nesse percurso, reconhecendo a importância dos produtos certificados para a sustentabilidade urbana.

A valorização da produção local é central para a estratégia de Porto Alegre. A cidade conta com uma das maiores áreas rurais entre as capitais brasileiras e atualmente possui 184 produtores cadastrados, sendo 90 agricultores familiares. Esses produtores abastecem diretamente feiras, mercados e escolas. Mesmo diante de desafios climáticos extremos entre 2022 e 2024, como secas e enchentes que afetaram mais de 160 mil pessoas, Porto Alegre manteve sua rede de abastecimento ativa, evidenciando a resiliência construída por

Capacitações nas hortas comunitárias agroflorestais.

A troca de saberes nas hortas comunitárias de Porto Alegre, fortalecem vínculos sociais, produção sustentável e educação ambiental.



meio de políticas públicas articuladas voltadas à soberania alimentar.

O município estruturou uma ampla Rede Urbana de Alimentação Saudável, composta por 02 hortomercados, 24 bancas do Programa Banca Amarela, 07 Mercados do Produtor e 33 feiras modelo. Esses equipamentos integram o sistema de abastecimento da cidade, garantindo acesso democrático e descentralizado a alimentos saudáveis, fortalecendo os elos entre produtores e consumidores.

Em resposta aos desafios climáticos e à necessidade de adaptação, Porto Alegre intensificou a implantação de Sistemas Agroflorestais (SAFs) em áreas urbanas e rurais. Até julho de 2025, 46 hortas agroflorestais comunitárias haviam sido implantadas, com a meta de alcançar 68 ainda no mesmo ano. Essas hortas, distribuídas pelas 17 regiões do Orçamento Participativo, promovem a aprendizagem ambiental, a produção colaborativa, convívio comunitário e o fortalecimento de vínculos sociais. Técnicos das Secretarias de Esporte e Lazer e da Educação vêm sendo capacitados para atuar como multiplicadores dessa abordagem, ampliando o alcance da política.

Hortas Pedagógicas e Institucionais

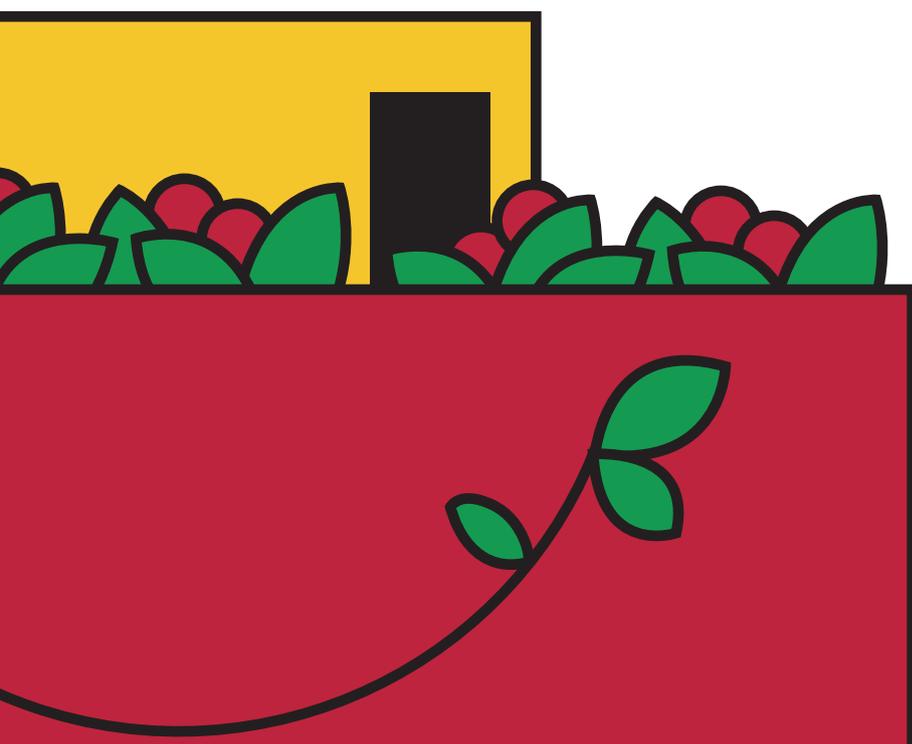
As hortas pedagógicas fazem parte do Projeto Horta Escolar: do Vasilho ao Pomar e estão vinculadas à Secretaria Municipal de Educação (SMED) e Secretaria Municipal de Saúde (SMS). Estas desempenham um papel fundamental na construção de hábitos alimentares saudáveis, proporcionando às crianças um aprendizado prático sobre alimentação e sustentabilidade. As hortas são utilizadas como espaços de educação ambiental e de integração entre o ensino teórico e a prática de cultivo, favorecendo o desenvolvimento de uma relação consciente com a comida desde a primeira infância.

As hortas Institucionais, vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social (SMAS) cumprem papel importante na construção de hábitos alimentares saudáveis, no fortalecimento de vínculos e na promoção de valores como cooperação, respeito e solidariedade. Ao mesmo tempo, contribuem para o aumento do consumo de frutas e hortaliças e para o resgate de saberes alimentares locais.

Educação Alimentar e Nutricional

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) tem sido um pilar importante nas políticas de Porto Alegre. O Projeto Alimentar é Tri realizado em parceria entre a Secretaria Municipal de Saúde (SMS) e a Secretaria Municipal de Educação (SMED), visa a manutenção do aleitamento materno mesmo após o ingresso da criança na escola, seja da rede pública ou privada. O projeto oferece orientações sobre a extração, armazenamento e transporte do leite materno, além da distribuição de kits para coleta, garantindo suporte às mães e o desenvolvimento saudável das crianças desde a primeira infância.

O projeto AlimentAÇÃO é desenvolvido junto aos usuários da rede socioassistencial, promovendo a adoção autônoma e consciente de hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis, contribuindo para a garantia



do Direito Humano à Alimentação Adequada. A iniciativa estratégica visa não apenas melhorar o estado nutricional e a saúde da população, mas também promover inclusão social, autonomia e bem-estar. O projeto também busca respeitar a diversidade cultural alimentar, valorizar práticas locais e estimular escolhas mais conscientes, sustentáveis e afetivas em torno do ato de comer.

PAA e PNAE

As políticas de abastecimento se articulam a programas federais como o PNAE e o PAA, promovendo o acesso a alimentos saudáveis, a valorização da agricultura local e o fortalecimento da economia regional.

Porto Alegre se destaca pela execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), oferecendo até cinco refeições diárias a mais de 62 mil estudantes, com prioridade para alimentos in natura e da agricultura familiar. Em 2025, foi selecionada para receber consultoria especializada do PNAE Agroecológico, consolidando sua liderança nas práticas alimentares sustentáveis.

Executa, também, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) que abastece entidades socioassistenciais e cozinhas solidárias. O município criou, em 2022, por meio da Lei 13.01, um Programa Municipal, aos moldes do federal, assegurando a compra direta da produção local, evitando lapsos temporais nas entregas e mantendo maior previsibilidade na produção e escoamento dos gêneros.

Restaurantes Populares e Sustentabilidade Social

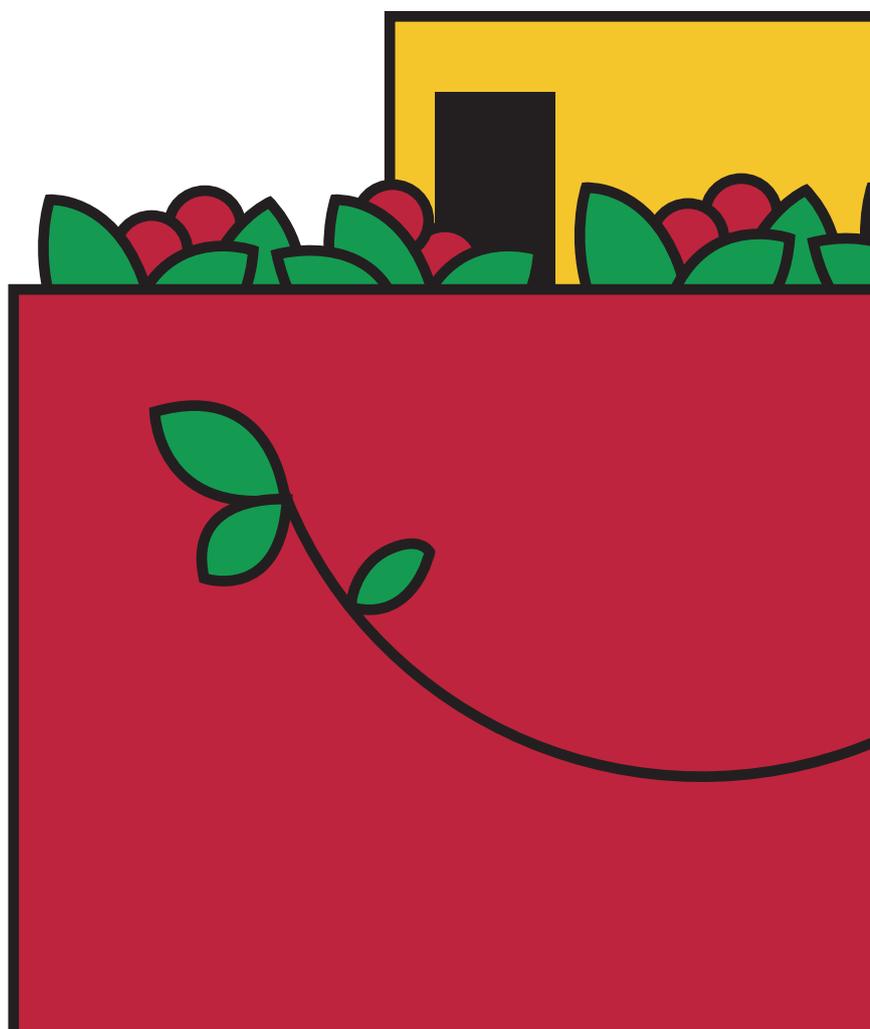
Os seis Restaurantes Populares de Porto Alegre são instrumentos importantes na promoção da segurança alimentar. Com foco na alimentação saudável, atendem, principalmente, pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Recentemente, o abastecimento das cozinhas solidárias, por meio do PAA Federal,

incentivou um movimento da gestão municipal no sentido de mapear, qualificar e atender estes equipamentos. No momento, existem 144 cozinhas mapeadas pelo município, que serão beneficiárias dos diferentes programas que distribuem alimentos, no âmbito federal, estadual e municipal.

Centro Agrícola Demonstrativo (CAD)

No apoio à produção, a Prefeitura, por meio do Centro Agrícola Demonstrativo (CAD), fornece insumos, máquinas e capacitações, inclusive atendendo às especificidades da agricultura agroecológica, auxiliando o produtor rural nos seus empreendimentos. O local foi criado em 1974, em uma área de 33 hectares, o qual é referência em assistência técnica. O local abriga uma cozinha industrial a qual, em breve, será aberta aos agricultores para o beneficiamento de alimentos. Essa iniciativa visa agregar valor à produção local e fortalecer a autonomia dos agricultores.





Os Caminhos Rurais, que contemplam 17 propriedades, oferecem diferentes atrativos turísticos, como almoços temáticos, trilhas ecológicas, educação ambiental, passeios a cavalo e gastronomia regional. A rota turística tem o apoio da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Turismo (SMDETE) e conecta agricultura, turismo, gastronomia e sustentabilidade, proporcionando visibilidade à produção local e fortalecendo a relação entre campo e cidade.

Governança e Articulação Intersectorial

A Coordenação de Redes, em articulação com as secretarias que compõem a CAISAN, tem um papel estratégico no fortalecimento de projetos intersectoriais, promovendo sinergias entre diferentes áreas da administração municipal. Além disso, articula políticas públicas voltadas para a alimentação sustentável, conectando as experiências locais às agendas globais, como o Pacto de Milão, a Rede Mercocidades e o PNAE Agroecológico. Essa abordagem integrada amplia o protagonismo da cidade em fóruns de cooperação e inovação em segurança alimentar e sustentabilidade.

Desafios e Oportunidades

Porto Alegre segue enfrentando desafios relacionados às mudanças climáticas, como eventos climáticos extremos que afetam a produção local. No entanto, a cidade tem mostrado resiliência por meio de políticas que promovem práticas sustentáveis, como a agricultura urbana e os SAFs. O fortalecimento do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional e da rede de abastecimento, bem como uma governança de dados, que permita disseminar informações alinhadas com as necessidades territoriais, representam oportunidades para avançar na sustentabilidade alimentar e ampliar o impacto social das suas políticas públicas. Além disso, a articulação com programas federais e redes internacionais relacionadas à pauta da segurança alimentar e práticas sustentáveis contribuirá para trocas de experiências e para a adoção de boas práticas na gestão municipal.

Sobre a Cidade

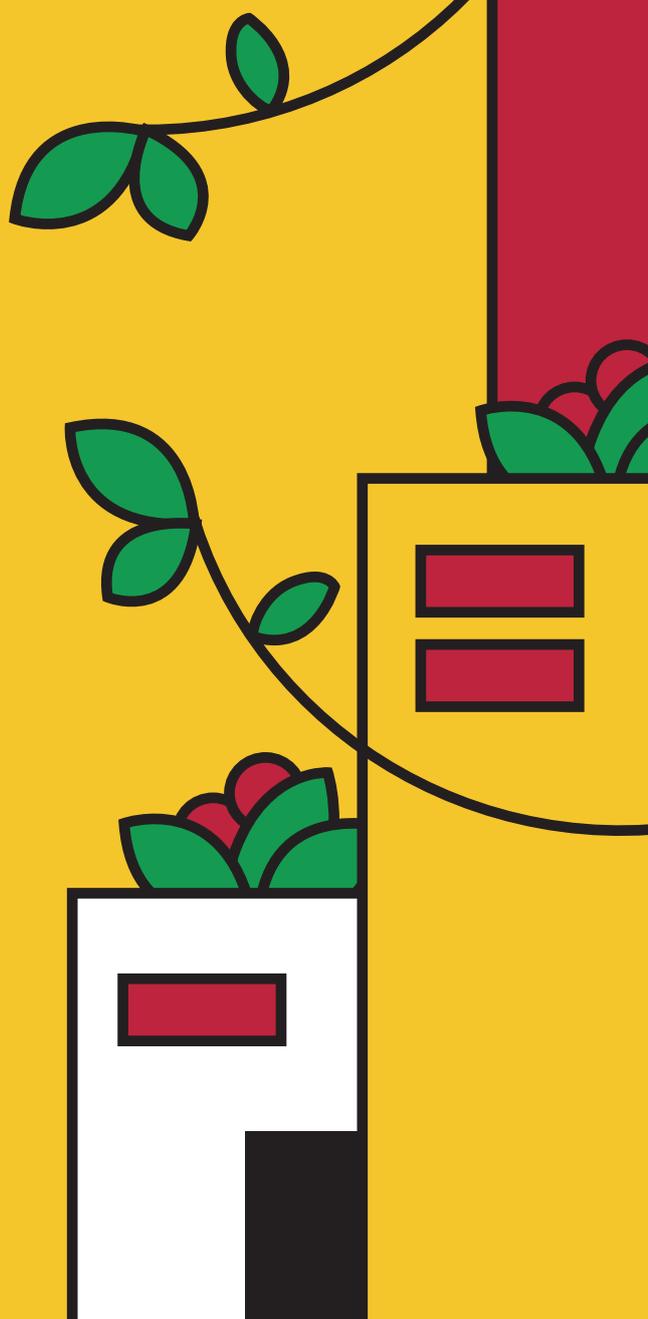
Porto Alegre possui, aproximadamente, 1.332.845 habitantes, ocupando a 786ª posição no ranking nacional do PIB per capita, para o qual o setor de serviços representa a maior contribuição. O município possui uma das maiores áreas rurais entre as capitais brasileiras e conta hoje com 184 produtores cadastrados, sendo 90 agricultores familiares, que abastecem diretamente feiras, mercados e escolas. A Lei Ordinária nº 12.328, de 3 de novembro de 2017, criou a Zona Livre de Agrotóxicos na zona rural do município, com a meta de eliminar progressivamente o uso desses insumos até 2032 e estimular a transição para práticas mais sustentáveis. Respalhada por políticas públicas consistentes e articulação entre os setores público e privado, Porto Alegre conseguiu manter ativa sua rede de abastecimento mesmo diante de eventos climáticos extremos ocorridos entre 2022 e 2024, período marcado por secas e enchentes que afetaram mais de 160 mil pessoas e comprometeram cerca de 60% da produção agrícola local.

O município criou o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (SIMSANS) por meio da Lei Complementar nº 577/2007, implantando a Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar Nutricional Sustentável (COMSANS). Porto Alegre aderiu ao Sistema

Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) no ano de 2014. No ano de 2022, publicou seu primeiro Plano Municipal de Segurança Alimentar Nutricional.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/porto-alegre/panorama>



São José dos Pinhais (PR)

***Políticas inovadora
de sustentabilidade e
SAN no município de
São José dos Pinhais***

Autores:

Sandoval Carpinelli (Técnico Agrícola)

Coautores:

Luana de Brito (Analista de Políticas Públicas - ICdA)



O Programa Sacolão Verde foi criado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento do Município de São José dos Pinhais, com o foco no fortalecimento da agricultura local e consequentemente no âmbito da política de gestão de resíduos sólidos e segurança alimentar do município. Sua implementação foi motivada pela busca por soluções integradas que alinhassem educação ambiental, redução de resíduos e incentivo à alimentação saudável.

O Programa Sacolão Verde é um programa "três em um", pois atua simultaneamente como ferramenta de educação ambiental (incentivo à coleta seletiva), promove a segurança alimentar e fomenta a agricultura local, beneficiando tanto o meio ambiente quanto a população do município.

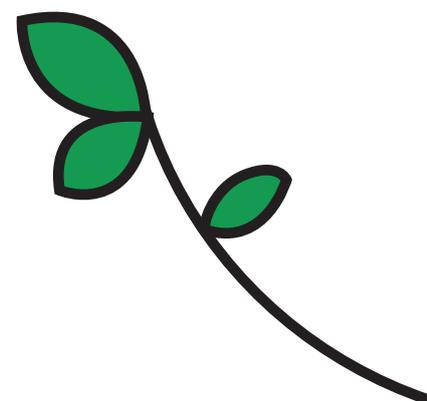
Histórico: Inicialmente, foi realizado um estudo de viabilidade para identificar as áreas com maior potencial de adesão e a logística necessária para a coleta dos recicláveis e distribuição dos alimentos. Em seguida, estabeleceram-se parcerias com cooperativas de reciclagem e cooperativas de produtores rurais locais, garantindo a qualidade e a procedência dos alimentos. A divulgação do programa e a sensibilização da comunidade foram cruciais para o engajamento da população. Pontos de troca foram estabelecidos em diferentes bairros da cidade, facilitando o acesso dos munícipes. Atualmente o programa atende 35 bairros.

Desafios: Apesar do sucesso, o Programa Sacolão Verde enfrentou e continua a enfrentar desafios. Um dos principais é a conscientização e a mudança de hábito da população em relação à separação correta do resíduo. A qualidade dos materiais recicláveis entregues é fundamental para a viabilidade do programa. Outro desafio reside na logística de transporte e armazenamento dos alimentos, que exigem cuidado para garantir a qualidade dos produtos. Para garantir a qualidade dos



Da coleta à sacola: um ciclo sustentável

O Programa Sacolão Verde promove consciência ambiental, incentivando a coleta de materiais recicláveis e garantindo frutas, verduras e legumes para milhares de famílias.



produtos, é utilizado um caminhão refrigerado e a logística de transporte e armazenamento foi aprimorada pelas cooperativas de produtores rurais que participam do Programa, com novas rotinas e equipamentos, assegurando que os alimentos cheguem frescos aos beneficiários.

Além disso, a oscilação no preço das hortaliças no mercado, influenciada por fatores climáticos e sazonais, impacta diretamente o poder de compra do programa, tornando o recurso anual nem sempre suficiente para atender plenamente à demanda e à oferta de produtos, exigindo uma gestão financeira e de parcerias ainda mais estratégica. No ano de 2024/2025, para fortalecer o poder de compra e garantir que os recursos anuais sejam suficientes, o valor das sacolas foi ajustado de R\$ 13,90 para R\$ 19,69. Devido a esse aumento, o programa recebeu apoio financeiro da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, um reconhecimento do seu importante aspecto ambiental. Essa medida foi essencial para competir de forma mais justa com o mercado local, mantendo a oferta de produtos de alta qualidade para a população.

As atividades envolvidas no Programa Sacolão Verde incluem:

■ **Coleta de Recicláveis:** Os munícipes levam seus materiais recicláveis (papel, plástico, vidro, metal) devidamente separados a um dos 35 pontos de troca.

■ **Pesagem e Troca:** Os materiais são pesados e, para cada 15 (quinze) quilogramas de resíduos recicláveis apresentados por 01 (um) vale, o qual será trocado posteriormente, em local previamente determinado pela Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento, por 01 (uma) sacola contendo no mínimo 06 kg de produtos hortifrutigranjeiros produzidos no Município.

■ **Distribuição de Alimentos:** Produtos locais como frutas, verduras, legumes são distribuídos aos participantes, de acordo com a disponibilidade na ocasião.

■ **Educação Ambiental:** O programa promove ações de educação ambiental para incentivar a coleta seletiva e o consumo consciente.

Em 2023, foram distribuídas 63.243 sacolas de hortifrutis frescos, provenientes das cooperativas de produtores locais da região. É importante ressaltar que todo o custeio do programa é feito com recursos próprios do município, sem a utilização de verbas Federal e/ou Estadual.

Além de fornecer alimentos de qualidade, em 2023, o programa também demonstrou um forte compromisso com a sustentabilidade, registrando a coleta de 876.666 kg de materiais recicláveis. Esse esforço conjunto beneficiou diretamente 48.871 pessoas com atendimento e acesso aos produtos (sacolas).

O público-alvo do Programa Sacolão Verde é a população em geral de São José dos Pinhais, com foco em famílias em situação de vulnerabilidade social e nutricional. No entanto, qualquer cidadão que deseje descartar corretamente seus recicláveis e ter acesso a alimentos frescos pode participar.

O Programa Sacolão Verde é amparado por legislação municipal que incentivam a coleta seletiva e a gestão de resíduos sólidos. A Lei Nº 2510, de 11 de dezembro de 2014 (<https://leismunicipais.com.br/a/pr/s/sao-jose-dos-pinhais/lei-ordinaria/2014/251/2510/lei-ordinaria-n-2510-2014-dispoe-sobre-a-criacao-do-programa-sacolo-verde-no-municipio-de-sao-jose-dos-pinhais>), de São José dos Pinhais, que dispõe sobre a Criação do Programa “Sacolão Verde”.

Os impactos do Programa Sacolão Verde em São José dos Pinhais são multifacetados e positivos:

■ **Ambientais:** Aumento significativo da quantidade de resíduos recicláveis coletados, redução do volume de lixo enviado ao aterro sanitário e diminuição da poluição ambiental.

■ **Sociais:** Melhoria na qualidade da alimentação de famílias de baixa renda, acesso facilitado a alimentos frescos e nutritivos, e estímulo à participação comunitária.

■ **Econômicos:** Geração de renda para as cooperativas de reciclagem e para os produtores rurais locais, fortalecendo a economia e a agricultura familiar. Contribuição para a redução de custos com a disposição final de resíduos para o município.

■ **Educacionais:** Aumento da conscientização da população sobre a importância da coleta seletiva e da alimentação saudável.

Em suma, o Programa Sacolão Verde de São José dos Pinhais representa um modelo de sucesso na gestão de resíduos sólidos e na promoção da segurança alimentar, demonstrando como iniciativas inovadoras podem gerar múltiplos benefícios para a sociedade e o meio ambiente.



Sacolão Verde: quando cuidado com o meio ambiente vira alimento. Moradores de São José dos Pinhais participam da coleta seletiva e recebem sacolas de hortifrutis frescos, fortalecendo a sustentabilidade e o acesso a alimentos saudáveis.



Sobre a Cidade

São José dos Pinhais possui 329.628 habitantes e um PIB per capita de R\$ 80.717,40, ocupando a 338ª posição no ranking nacional. A cidade se destaca pela forte produção de morangos, é o segundo produtor do Paraná, o que contribui para a oferta de alimentos saudáveis e frescos na região, segundo a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado.

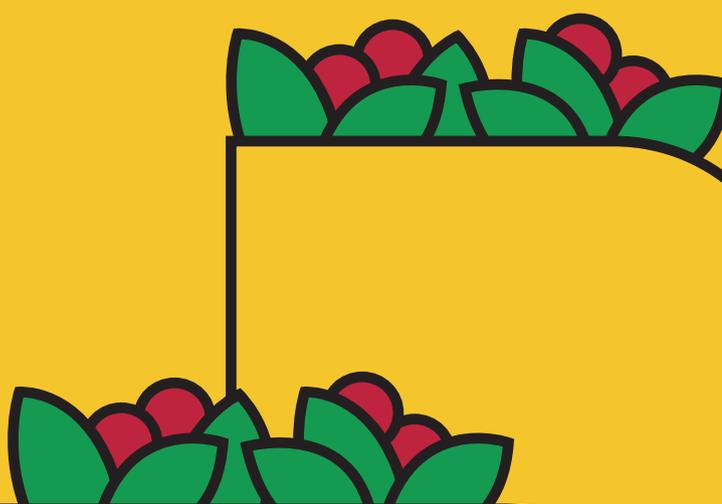
O município adere ao SISAN no ano de 2024 com a Lei nº 4022/2022, que instituiu o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), bem como a regulamentação do Decreto nº 6.421/2025 do Fundo Municipal de Combate à Fome vinculado à Secretaria Municipal de Assistência Social. A CAISAN e o COMSEA seguem ativos, garantindo a governança das políticas públicas de segurança alimentar.

As políticas de segurança alimentar contam com financiamento do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), além de recursos municipais e parcerias com instituições locais. O município tem iniciativas

como o “Programa Verde Vida – Hortas Comunitárias”, que promovem o cultivo de alimentos em hortas comunitárias, e o Programa de Qualificação e Evolução Profissional, que oferece capacitação profissional, incluindo áreas relacionadas à produção de alimentos. Além disso, o município participa de programas estaduais como o Programa Estadual Compra Direta Paraná e os Programas Federais como Cozinha Solidária, PAA, que visam complementar ações de respostas em situações de emergências e calamidades públicas.

Referências:

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/sao-jose-dos-pinhais/panorama>

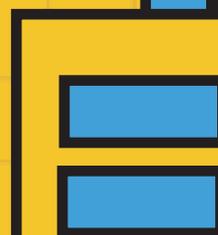
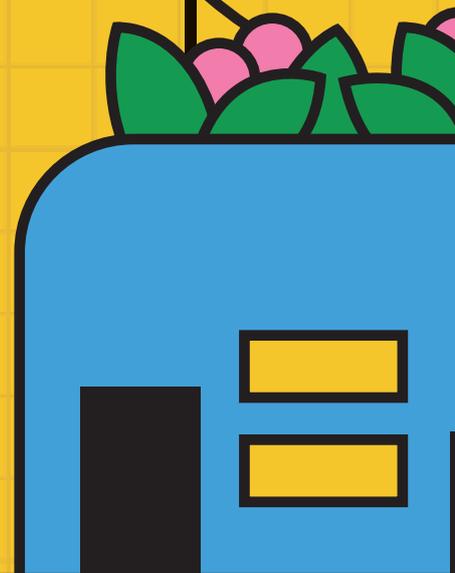
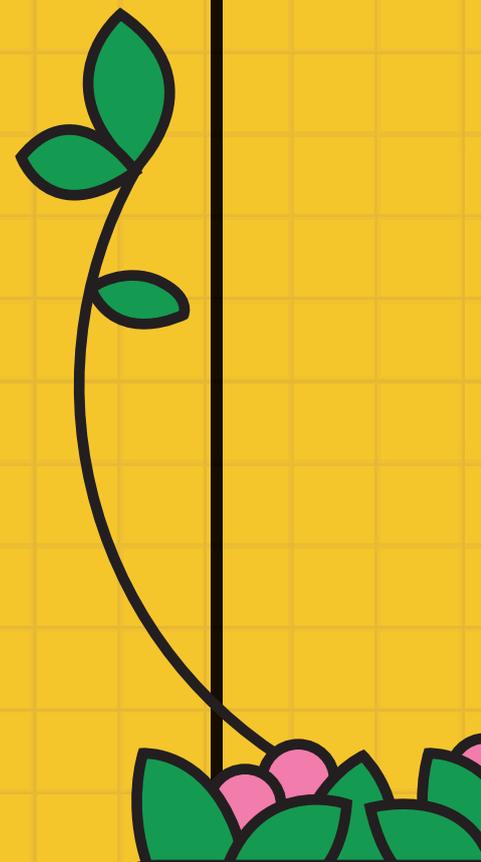


Considerações

Finais

A sistematização das experiências reunidas neste Caderno revela a potência das políticas de segurança alimentar e nutricional construídas a partir dos territórios. Cada relato é a expressão de um percurso único, forjado por saberes locais, desafios enfrentados com criatividade e articulações entre diferentes setores. Mais do que apresentar resultados, as iniciativas aqui descritas evidenciam processos vivos de mobilização, aprendizagem e transformação, que reafirmam o DHAA como princípio orientador das políticas públicas urbanas.

Ao longo dos capítulos, temas recorrentes emergem como marcas significativas das experiências em curso. O avanço da agricultura urbana e da agricultura familiar como estratégia de produção de alimentos saudáveis e sustentáveis e de reconexão com o território; a expansão das cozinhas solidárias como resposta social à fome; a articulação intersectorial como condição fundamental para integrar ações de saúde, educação, assistência social, abastecimento, meio ambiente; e o fortalecimento da governança local, com destaque para o papel dos conselhos e das Caisans, foram alguns dos temas que compõem as iniciativas, apontando para caminhos promissores na consolidação de sistemas alimentares mais justos e sustentáveis.





As experiências mostraram também o potencial de inspiração e de replicabilidade, em que muitas das ações descritas podem ser adaptadas a diferentes contextos, respeitando as particularidades locais e fortalecendo os arranjos institucionais e comunitários. Ao compartilhar esses aprendizados, este Caderno pode ser fonte de novas sistematizações e diálogo entre as cidades, a fim de incentivar gestores, técnicos, conselheiros e lideranças locais a construir soluções próprias, criativas e efetivas.

Reiteramos que esta publicação só foi possível graças ao envolvimento e dedicação de inúmeras pessoas e instituições. Agradecemos especialmente às equipes técnicas municipais, que conduzem diariamente as ações e deram suporte à sistematização das ações, aos pontos focais e autores dos relatos, que contribuíram com seus conhecimentos, tempo e sensibilidade, à equipe do Instituto Comida do Amanhã, que acompanhou todo o processo com escuta atenta e apoio contínuo, e aos parceiros institucionais que contribuíram para a concretização deste Caderno, seja com dados, mobilização ou participação ativa nas oficinas e nas experiências. Com esta publicação, reafirmamos nosso compromisso coletivo com a construção de políticas alimentares urbanas transformadoras, centradas na promoção da segurança alimentar e nutricional, no cuidado com as pessoas, com os territórios e com o futuro das cidades.

