

RELATÓRIO

2023



Comida e Cultura

PARCEIROS



a criança como sujeito, o alimento como objeto e Brasil como espaço.

O alimento transforma.

Transforma mentes, corpos e territórios.

O alimento cura ou adocece, conforta ou enlouquece, alimenta ou desnutre, regenera ou destrói. Conduzir as crianças pelos saberes modernos e ancestrais, abastecê-las de ferramentas materiais e intelectuais, e estimular o ato de cozinhar para que possam fazer escolhas mais saudáveis para si, para o outro e para o planeta, é a nossa prioridade.

Criança que cresce comendo bem, dificilmente viverá mal. Criança consciente dos impactos nutricionais, sociais e ambientais dos alimentos, dificilmente se alimentará mal. Criança com responsabilidade social dificilmente deixará outra para trás.

Como e o que colocamos no prato hoje define o futuro da humanidade. Acreditamos na **educação alimentar** como ferramenta de transformação para a criação de um sistema alimentar mais justo, um povo mais saudável e **territórios** mais pacíficos.

Somos o Instituto Comida e Cultura,
por mais Cozinhas nas Infâncias!





Ariela Doctors

Coordenação geral

Comunicadora, educadora e chef de cozinha. Tem larga experiência em educação sistêmica e está se especializando em Nutrição em Saúde Pública. No Instituto é coordenadora geral e nos projetos apoia todos os processos pedagógicos.



Juliana Furlaneto

Coordenação de comunucação

Bióloga, comunicadora e educadora. Atuou na difusão do Projeto Biodiversidade para Alimentação e Nutrição, que é parte de uma iniciativa internacional da ONU para o Meio Ambiente. No Instituto coordena a Comunicação institucional.



Bela Gil

Coordenação de engajamento

Chef de cozinha, apresentadora e nutricionista, no Instituto cuida para que haja o engajamento dos diversos públicos, ampliando a efetividade da iniciativa e a possibilidade de escala.



Erika Fischer

Coordenação institucional

Gestora pública, liderou por um tempo o programa de alimentação escolar em SP, com resultados expressivos nas aquisições de alimentos da agricultura familiar e orgânica do município. No Instituto Comida e Cultura coordena o desenvolvimento institucional e articulação de parcerias.



Daniella Brochado

Coordenação pedagógica

Engenheira química, traz sua experiência em inovação de projetos e processos para o desenvolvimento de materiais e práticas pedagógicas criativas e inspiradoras. No Instituto atua na coordenação pedagógica e de relações étnico-raciais.



José Graziano da Silva

Diretor-Geral do Instituto Fome Zero. Contribui há mais de 30 anos com conhecimentos acadêmicos, profissionais e políticos em questões relacionadas à segurança alimentar, ao desenvolvimento rural e às questões agrícolas.



Cesar Callegari

Presidente do Instituto Brasileiro de Sociologia Aplicada e Membro do Conselho Nacional de Educação por 12 anos, presidiu a Comissão de Elaboração da BNCC e foi Secretário de Educação Básica do MEC e Secretário de Educação do Município de São Paulo.



Carolina Pasquali

Diretora Executiva do Greenpeace Brasil. Jornalista e empreendedora social, lançou no Brasil o projeto Criativos da Escola, que figura entre as iniciativas mais emblemáticas do Instituto Alana, do qual foi diretora executiva por 7 anos.



Patrícia Jaime

Vice-coordenadora científica do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, professora do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP, foi Coordenadora de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde no período de 2011 a 2014 e co-autora do Guia Alimentar para a População Brasileira



Raul Schikmann

Administrador de empresas com especialização em Finanças, foi Diretor na KPMG Restructring Services Brazil. Tem mais de 20 anos de experiência em consultoria e expertise em projetos envolvendo melhoria de performance, reestruturação financeira, gestão de caixa / melhoria de capital de giro e recuperação judicial.

foco em 2023

nossa atuação em três dimensões

parcerias que
fortalecem
redes

educação
alimentar que
promove
direitos

processo avaliativo
que orienta



*parcerias que
Fortalecem
redes*

EIXOS

DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL

- Parceria - Ministério Público do Mato Grosso
- ACT- Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares - Luppa
- Construção - Programa de voluntariado ICC
- Apoio - Rede de organizações do Pacto Contra a Fome
- ACT - Coletivo de Pesquisa "Comer História"
- ACT - Secretaria Municipal de Educação de Curitiba

fevereiro

maio

maio

outubro

novembro

dezembro

fevereiro

julho

ago/set

outubro

setembro

outubro

março

outubro

novembro

novembro

SENSIBILIZAÇÃO

- Seminário de alimentação infantil - Museu das Favelas - XEPA
- Seminários regionais - diálogos do Programa Escola em Tempo Integral - MEC
- IX Jornada Pedagógica SME/PMSP- 20 anos da Lei 10639/2003
- XX Congresso Latinoamericano de Nutrición (SLAN / Ecuador)
- Ciclo de debates e vivências "Experimenta! Comida, Saúde e Cultura" SESC/ SP
- 2º Festival de Cinema e Gastronomia - SP Food Film Fes
- 35ª Bienal de Arte de São Paulo "Coreografias do Impossível"

fevereiro

*processo avaliativo
que orienta*



**cozinhas &
infâncias**

**educação alimentar
em perspectiva decolonial**

PESQUISA CIENTÍFICA - FSP|USP

RESULTADOS
JAN 2023

Componentes avaliados:

- Nível de conhecimentos, auto-eficácia e eficácia coletiva no uso do Guia Alimentar para a População Brasileira no contexto da educação (GAB).
- Nível de habilidades culinárias domésticas (EHAPS)

AVALIAÇÃO DO PROGRAMA

RESULTADOS
JAN 2023

- monitoramento da abordagem, métodos e tempos
- Percepção da interdisciplinaridade e das possibilidades pedagógicas do projeto

AVALIAÇÃO DE PRÁTICAS NO CHÃO DA ESCOLA - PADLET

Programa

COZINHAS & INFÂNCIAS

ORIGINALIDADE/INOVAÇÃO DA EXPERIÊNCIA	LUDICIDADE	ADEQUAÇÃO AO CURRÍCULO DA CIDADE E ÀS HABILIDADES DESSA FASE DO DES. INFANTIL	PEDAGOGIA EMANCIPADORA	INTEGRAÇÃO COM EQUIPES/PROFISSIONAIS DA ESCOLA	INTEGRAÇÃO COM OUTROS PROJETOS DA ESCOLA	VALORIZAÇÃO DA SEQUENCIA PEDAGÓGICA	INTEGRAÇÃO COM FAMÍLIAS	EXPERIMENTAÇÃO E INOVAÇÃO NA COZINHA	VALORIZAÇÃO DE ALIMENTOS LOCAIS OU DA SOCIOBIODIVERSIDADE	CORRELAÇÃO COM O TEMA DO MÓDULO	FOCO NA INTENCIONALIDADE PEDAGÓGICA	SOMA	ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ADEQUADA	ULTRAPROCESSADOS	BIODIVERSIDADE	SISTEMAS ALIMENTARES	MUDANÇAS CLIMÁTICAS	DESPERDÍCIO	HISTÓRIA E CULTURA	EDUCAÇÃO ANTIRRACISTA	COMIDAS, MEMÓRIA E AFETO	
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	SOMA										
2	3	3	2	4	4	2	1	3	3	1	2	30										
1	2	2	2	4	4	2	1	1	3	1	1	24										
4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	45										
2	3	2	3	2	2	3	1	3	4	1	4	30										
3	3	3	4	3		2		3	4	4	4	33										
3	4	4	4	3	3	4		3	4	4	4	40										
4	4	4	4	3	3	4	3	4	3	4	4	44										

*educação
alimentar que
promove
direitos*



**cozinhas &
infâncias**

**educação alimentar
em perspectiva decolonial**

COZINHAS & INFÂNCIAS

ESCOPO

Implementação e expansão do Programa de formação de educadores Cozinhas & Infâncias para inserção interdisciplinar da alimentação, sob uma perspectiva decolonial e emancipatória nos currículos da Educação Básica..

COMPONENTES VALORIZADOS:

- culinária regional e cultura alimentar brasileira
- diversidade de povos, territórios, biomas e culturas
- alimentação escolar e suas potencialidades como ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional

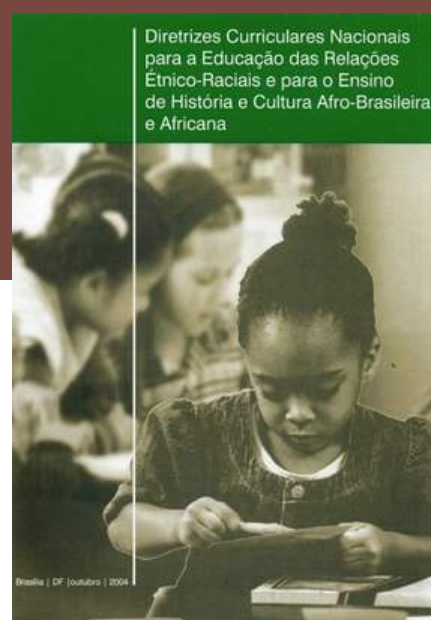
PREMISSAS

- Guia Alimentar para População Brasileira
- Marco Regulatório da Primeira Infância
- Estatuto da Criança e do Adolescente
- Objetivos do Desenvolvimento Sustentável | ONU
- Diretrizes da Base Nacional Comum Curricular (BNCC)

Programa

COZINHAS & INFÂNCIAS

- Lei 10.639/03 : Diretrizes curriculares nacionais para a educação das relações étnico-raciais e ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena
- Lei 13.666/18 : EAN nos currículos escolares
- Lei 11.947/09 - Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
- Currículo da Cidade (2019) e Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil (SME, 2020)



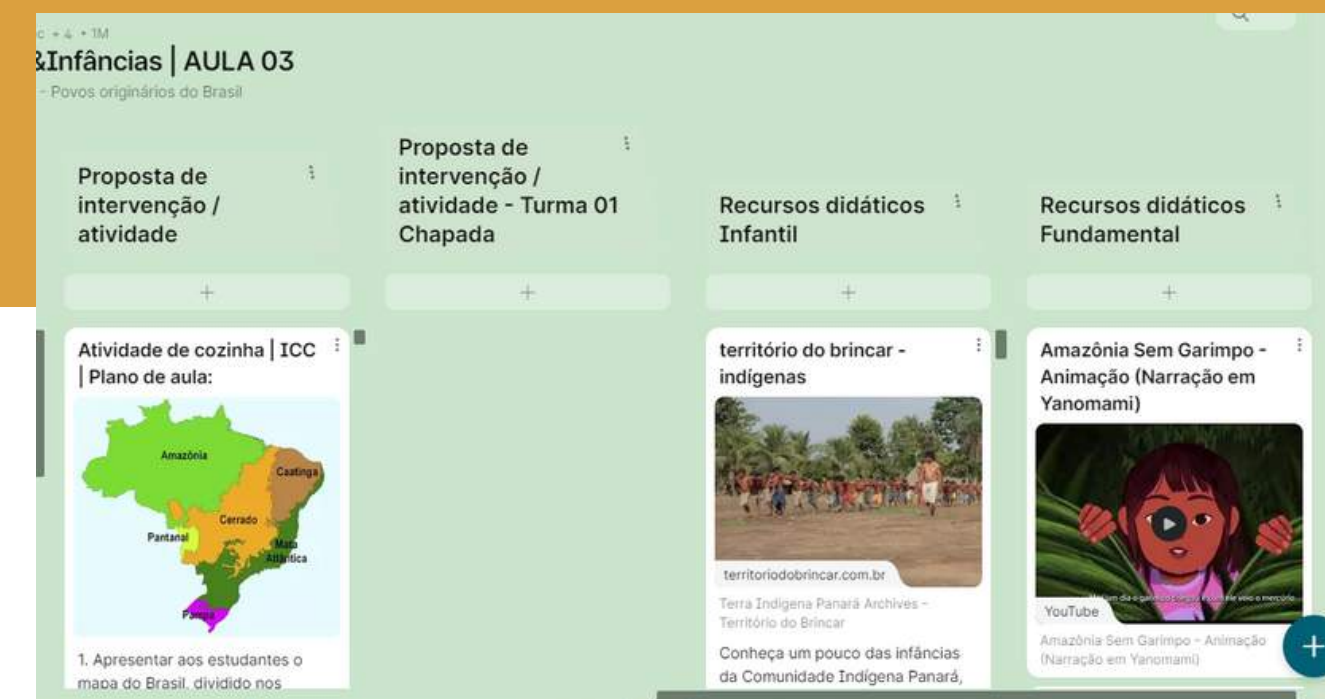
METODOLOGIA

Programa

COZINHAS & INFÂNCIAS



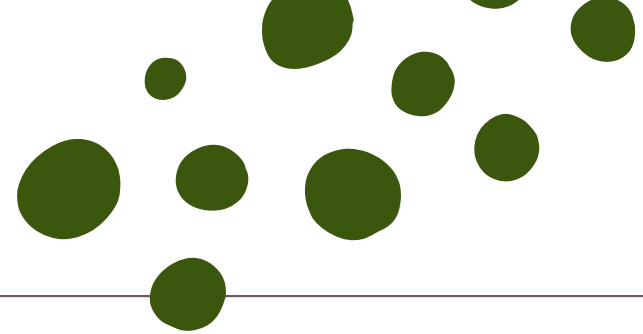
Google Classroom



- aplicativo de educação "padlet" curadoria e sistematização de conteúdos do programa Cozinhas & Infâncias

- aulas síncronas, interações e atividades assíncronas suportadas pelo google sala de aula

- encontros presenciais com aulas práticas

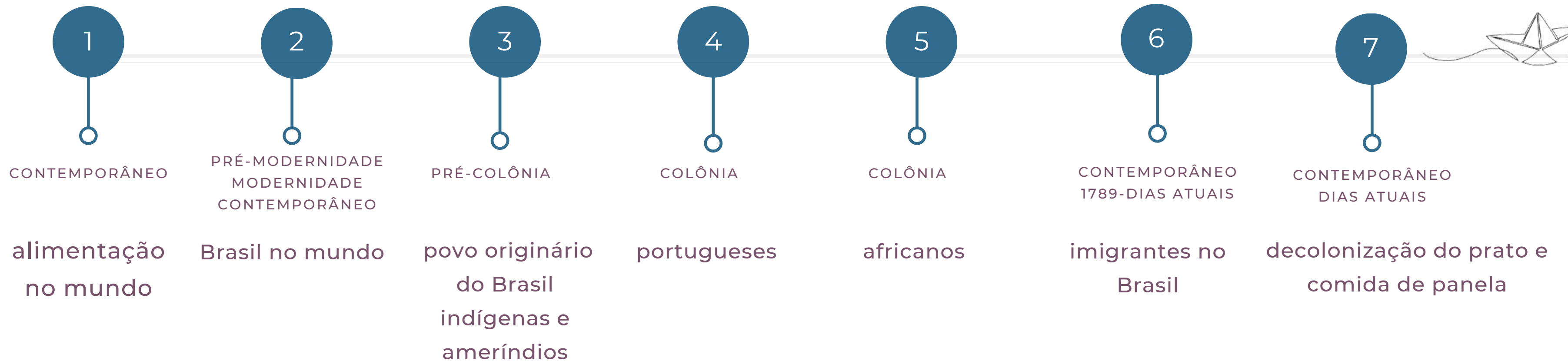


JORNADA PEDAGÓGICA

Programa

COZINHAS & INFÂNCIAS

ao tempo em que conta a história evolutiva da alimentação humana e a formação da culinária no Brasil, a proposta trata de questões sociais, econômicas, ambientais e culturais relacionadas aos territórios e às nossas escolhas e culturas alimentares, sob uma perspectiva decolonial, abordando as possibilidades de inserção dos temas no currículo.



ABORDAGENS

foco na escala

Cozinhas & Infâncias São Paulo

- formação de um educador de cada EMEI e CEMEI da rede municipal

foco no território

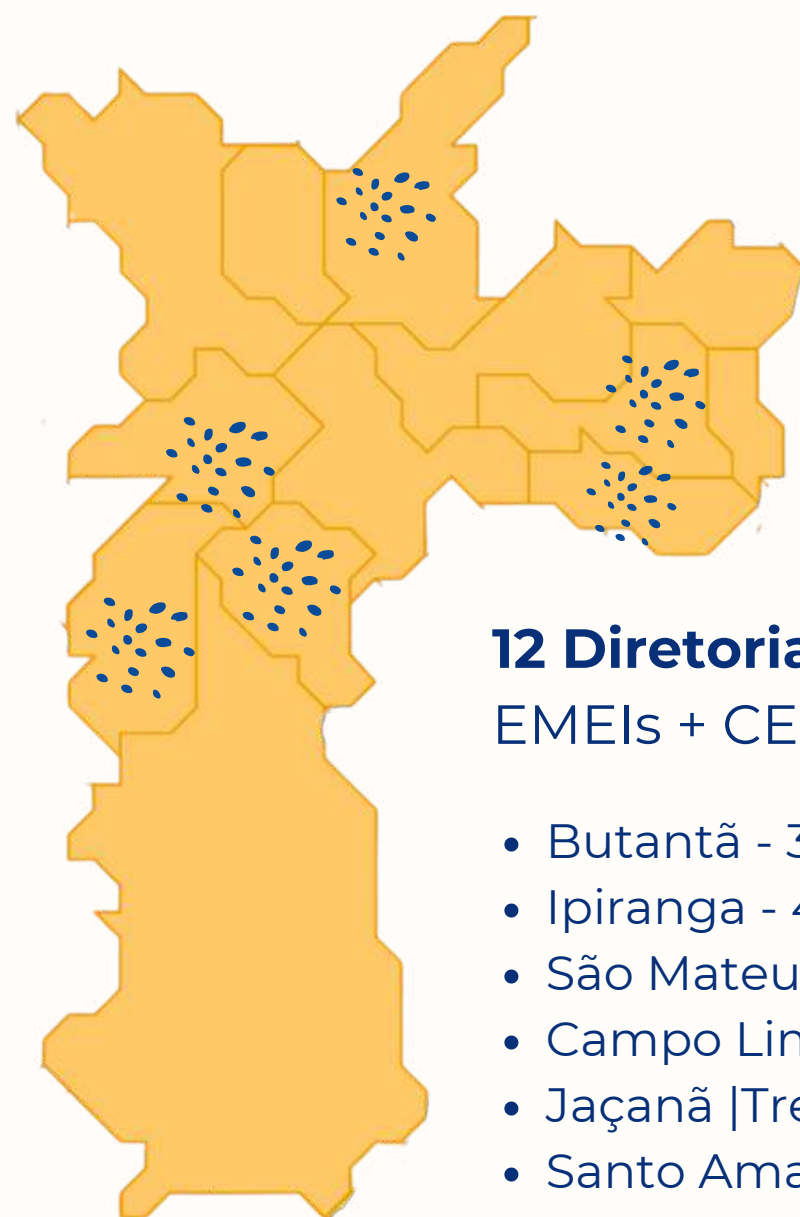
Cozinhas & Infâncias Chapada dos Guimarães -

- fase 1: sensibilização de educadores de 08 unidades escolares da rede municipal
- fase 2 "TemperAção": formação intensiva e emancipação de duas unidades escolares

COZINHAS & INFÂNCIAS

● foco na escala

ALCANCE - SÃO PAULO



1º semestre turma 1

257 unidades escolares

12 Diretorias Regionais de Educação - EMEIs + CEMEIs

- Butantã - 30
- Ipiranga - 49
- São Mateus - 40
- Campo Limpo - 62
- Jaçanã | Tremembé - 37
- Santo Amaro - 26
- Capela do Socorro - 3
- Itaquera - 2
- Pirituba | Jaraguá - 2
- Freguesia | Brasilândia - 2
- Guaianazes - 1
- Penha - 2
- São Miguel Paulista - 1



2º semestre turma 2

289 unidades escolares

7 Diretorias Regionais de Educação - EMEIs

- Capela do Socorro
- Itaquera
- Pirituba | Jaraguá
- Freguesia | Brasilândia
- Guaianazes
- Penha
- São Miguel Paulista

IMPACTO - SÃO PAULO

Programa

COZINHAS & INFÂNCIAS

1º semestre turma 1

6 Diretorias Regionais
de Educação - DREs



257

unidades
escolares



264

professores e gestores
capacitados
(beneficiários diretos)



18

nutricionistas
(beneficiários diretos)



20.560

estudantes potencialmente
impactados **(beneficiários indiretos)**

2º semestre turma 2

7 Diretorias Regionais de
Educação - DREs



289

unidades
escolares



305

professores e gestores
capacitados
(beneficiários diretos)



15

nutricionistas
(beneficiários diretos)



23.120

estudantes potencialmente
impactados **(beneficiários indiretos)**

Programa

COZINHAS & INFÂNCIAS

O PROJETO VISTO DE DENTRO SP

LINK PARA VIDEOS:



O PROJETO VISTO DE DENTRO SP

Programa COZINHAS & INFÂNCIAS

ASSISTA AO VIDEO



REFLEXOS NO CHÃO DA ESCOLA SP



Programa

COZINHAS & INFÂNCIAS

Cerca de 400 **intervenções pedagógicas** aplicadas com estudantes nas escolas participantes entre Março e Novembro de 2023

Registros no aplicativo de educação "Padlet" **(Clique nas imagens para abrir)**



MÓDULO 1



MÓDULO 2



MÓDULO 3



MÓDULO 4



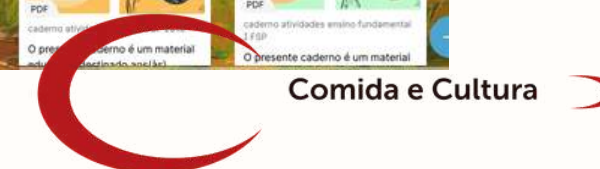
MÓDULO 5



MÓDULO 6



MÓDULO 7



REFLEXOS NO CHÃO DA ESCOLA SP

Esse curso me fez refletir sobre as minhas escolhas alimentares e as da minha família. Escolhas alimentares são teias que conectam histórias, práticas e afetos e moldam o legado que deixaremos para gerações.

Dandara Evangelista Valerio - professora de Educação Infantil e Ensino Fundamental I - EMEI PROF. ALCEU MAYNARD DE ARAÚJO - Ipiranga



Caderno de receita, tem história, tem memória...

Agora é tempo de fazer um projeto com meus alunos sobre as receitas preferidas e a construção coletiva de um caderno de receitas.

Rosangela da Rocha Lucas de Lemos - professora de Educação Infantil e Ensino Fundamental I - EMEI PERIMETRAL I - Campo Limpo

Programa

COZINHAS & INFÂNCIAS

Foi possível entender que o momento da alimentação também pode ser uma prática pedagógica.

Aline Mariana Silva - professora de Educação Infantil - CEMEI Morumbi - Campo Limpo



COZINHAS & INFÂNCIAS

REFLEXOS NO CHÃO DA ESCOLA SP

Agradeço a oportunidade de refletir sobre os alimentos que consumimos, para que eu possa ensinar à minha família e aos meus alunos a fazerem melhores escolhas.

Daniela Bandeira Ferreira da Cruz - professora de Educação Infantil e Ensino Fundamental I - CEMEI

MÁRCIA KUMBREVICIUS DE MOURA - Capela do Socorro



A mandioca foi apresentada às crianças a partir da lenda da *Mani*, durante encontro a que chamamos de *Dia de todo mundo*, que agora passou a ser esperado pelas crianças com muito entusiasmo.

Caren Alessandra Corrêa de Queiroz - professora de Educação Infantil e Ensino Fundamental I - EMEI
PROFA. VERA ARNONI SCALQUETTI - Jaçanã/Tremembé

Devemos, como educadores, retomar o rico conhecimento culinário das diferentes etnias existentes em nosso país e valorizá-lo.

Cristiane Neres Ribeiro dos Santos - professora de Educação Infantil e Ensino Fundamental I - EMEI
MARINA NOGUEIRA DE SÃO MARTINS - Jaçanã/Tremembé

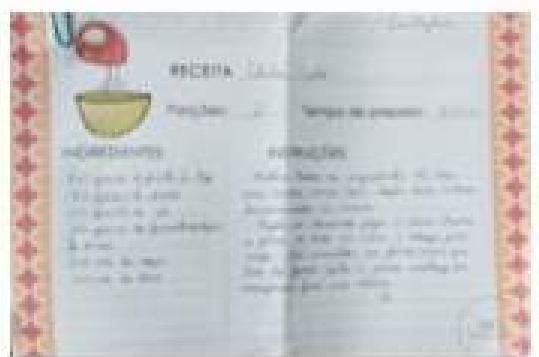


COZINHAS & INFÂNCIAS

REFLEXOS NO CHÃO DA ESCOLA SP



GRÃOS CRIoulos E SOPA HARIRA



RECEITAS DE FAMÍLIA

Panela de barro e colher de pau: a africanidade nos instrumentos culinários



FOTOGRAFIA E RELEITURA

Angelo - fotografia Andreia Silva (mãe)

fotógrafo Gregg Segal registrou como é a dieta de uma semana inteira de crianças em diversos cantos do mundo



BOLO DE MILHO



VISITA À COZINHA



MENOS DESPERDÍCIO
E essa receita, quem inventou?

Amanda Barros de Souza Cioccia, professora da EMEI Professor Enio Corrêa, na região de Jaçanã-Tremembé / SP

RUMO ÀS ESCOLAS COMESTÍVEIS



ASSISTA AO VIDEO



COZINHAS & INFÂNCIAS



foco no território

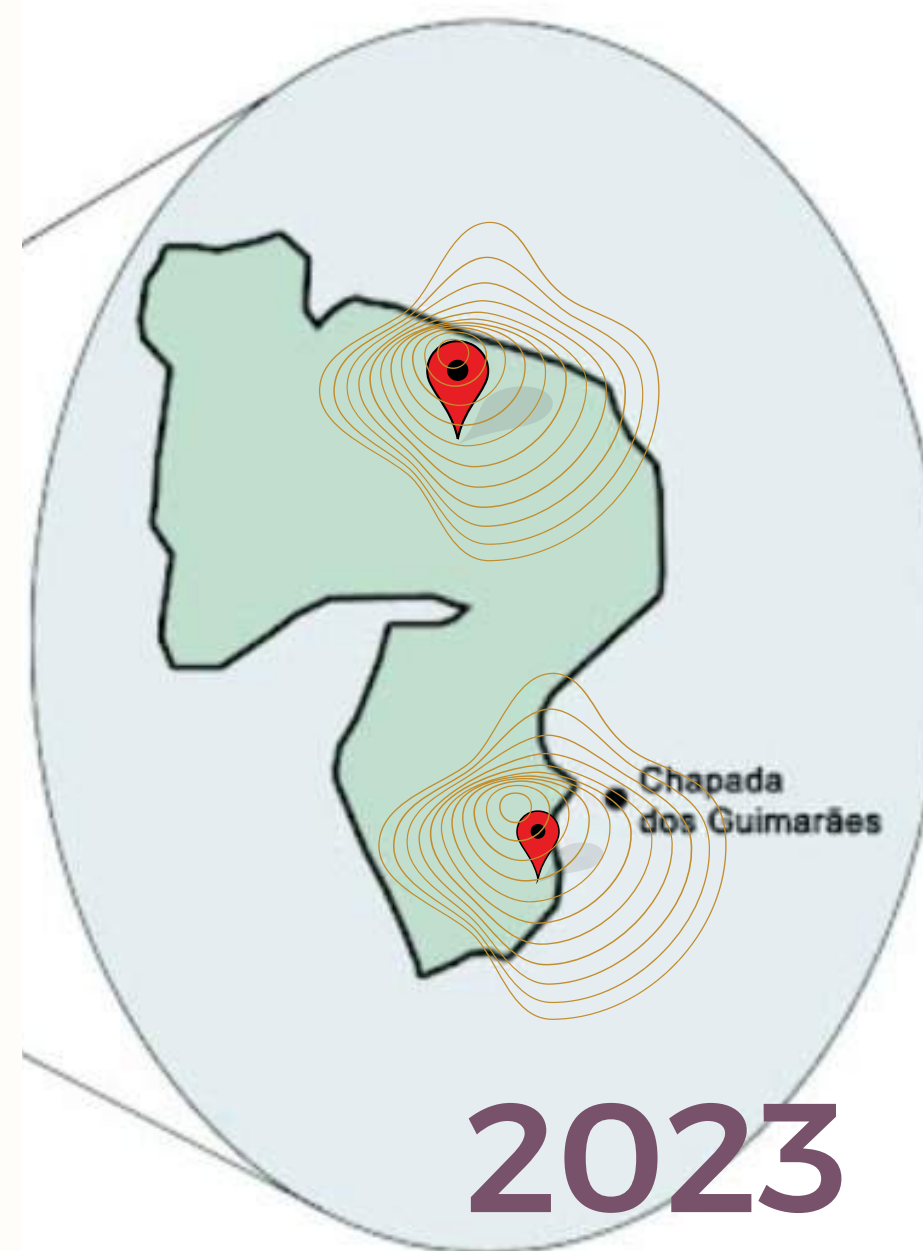
ALCANCE EM 2023 CHAPADA DOS GUIMARÃES

Imersão do projeto nos territórios de aprendizagem



2023

1º semestre
08 escolas



2023

2º semestre
02 escolas

IMPACTO EM 2023 CHAPADA DOS GUIMARÃES

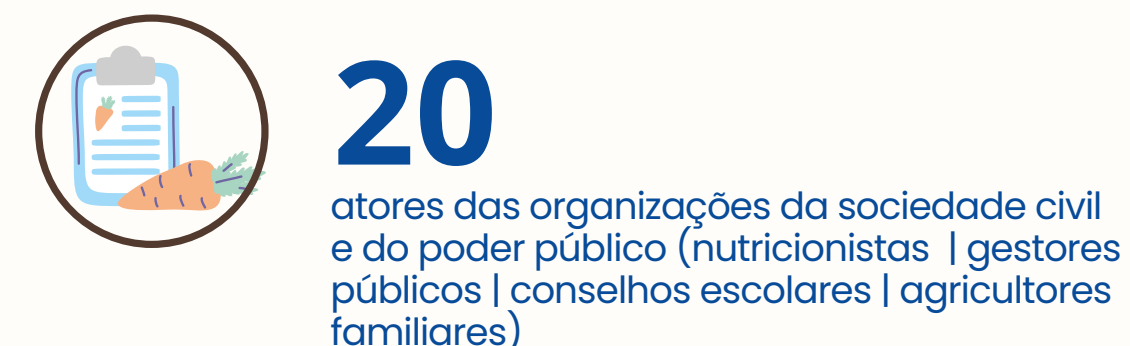
Programa

COZINHAS & INFÂNCIAS

1º semestre turma 1



2º semestre turma 2



O PROJETO VISTO DE DENTRO CHAPADA DOS GUIMARÃES

Programa

COZINHAS & INFÂNCIAS



Programa

COZINHAS & INFÂNCIAS

O PROJETO VISTO DE DENTRO CHAPADA DOS GUIMARÃES

ASSISTA AO VIDEO



Gislaine do Nascimento Silva
Coordenadora Pedagógica
CMEI Anita Goulart

COZINHAS & INFÂNCIAS

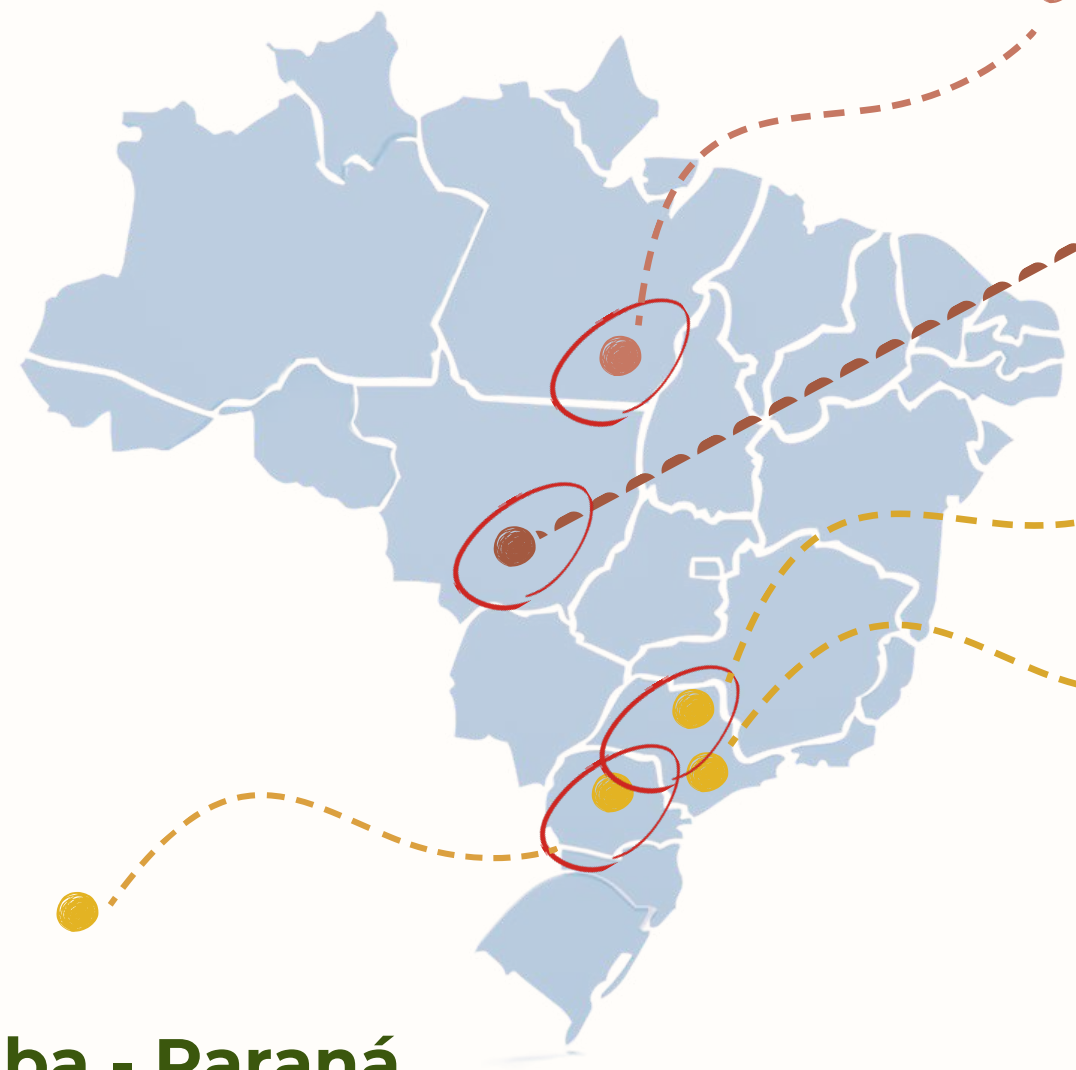
PLANO DE AMPLIAÇÃO EM 2024

**2024: Canuanã | Tocantins |
Escolas da Fundação
Bradesco**

● 2023: Chapada dos Guimarães
| Mato Grosso
**+ 2024 municípios parceiros
do MPMT**

● 2023: São Paulo | SP |
Professoras e Nutricionistas
**+ 2024: São Paulo | SP
Cozinheiras Escolares**

**2024:
Curitiba - Paraná**



*crédito mapa dos biomas: Suviniil

obrigada.



Comida e Cultura



@institutocomidaecultura

