

Esta é uma publicação do Núcleo de Doenças e Agravos Não Transmissíveis (NDANT) da Divisão de Vigilância Epidemiológica - DVE/COVISA/SMS.

Editorial

A Segurança Alimentar e Nutricional é o direito de todas as pessoas ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e a preços acessíveis, com o objetivo de promover uma vida saudável, que respeite a diversidade cultural e seja social, econômica e ambientalmente sustentável.

De acordo com estudo realizado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN), em 2020, 52,2% dos brasileiros viviam com algum grau de insegurança alimentar. Em 2021/2022, esse valor aumentou para 58,7%. Na cidade de São Paulo, em 2024, pouco mais da metade da população (5,8 milhões) residia em domicílios submetidos à insegurança alimentar, ou seja, preocupavam-se com a disponibilidade de alimentos

no futuro próximo, mudaram a qualidade da alimentação, reduziram a variedade dos alimentos, diminuíram o tamanho das porções, pularam refeições, sentiram fome ou ficaram um dia inteiro sem comer (I Inquérito de SAN, 2024).

Dentre os fatores relacionados à insegurança alimentar, é válido citar que nos últimos anos vivenciamos a pandemia de covid-19, piora da crise econômica e aumento nas desigualdades sociais. Nesse contexto, as políticas públicas são fundamentais, e para muitas famílias podem ser o divisor entre situação de fome e a garantia do direito humano à alimentação adequada.

A cidade de São Paulo possui diversos programas voltados para a segurança alimentar e nutricional da população, como as feiras livres e mercados municipais, banco de

alimentos e distribuição de cestas básicas, todos sob a responsabilidade da Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania (SMDHC), que recentemente ampliou seu repertório, com a Lei Municipal 17.819, de 29 de junho de 2022, que dispõe sobre o Programa Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, e instituiu uma série de programas para atender a população em situação de vulnerabilidade. A lei fortalece programas já existentes e cria novos programas, como a Rede Cozinha Escola, que será explorada na 8ª edição do Diálogos DANT.

Boa leitura!
Equipe DANT



Fonte: Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania

a voz da **EXPERIÊNCIA**



Para falar sobre o Programa “Rede Cozinha Escola”, a equipe editorial do Diálogos DANT conversou com o ex-Secretário Executivo de Segurança Alimentar e Nutricional e de Abastecimento (SESANA) da Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania (SMDHC), **Carlos Eduardo Batista Fernandes**.

Diálogos DANT: O que é o Programa “Rede Cozinha Escola”?

Carlos: É um programa que tem como objetivo produzir refeições para distribuição à população vulnerável da cidade de São Paulo através da parceria entre a prefeitura e Organizações da Sociedade Civil (OSC). As OSC recebem recursos para fornecer, no mínimo, 400 refeições prontas diariamente, de segunda a sábado, sistema de porta aberta para todos os públicos.



“As refeições são servidas em sistema de réchaud, o próprio usuário se serve à vontade.

Existe a opção de realizar a refeição no local ou levar marmita.

São aproximadamente 26 mil refeições/dia!”



Diálogos DANT: Como e quando surgiu o Programa?

Carlos: O Programa Rede Cozinha Escola surgiu de uma necessidade de ampliar esforços na garantia da segurança alimentar como um direito humano à alimentação, diante do agravamento da situação econômica e vulnerabilidade social. O programa foi instituído pela Lei Municipal nº 17.819 de 29 de junho de 2022. As inscrições para o programa tiveram início em 30/03/2023, e em agosto de

2023 as primeiras OSC já estavam em atividade. Atualmente, são 65 unidades em funcionamento na cidade de São Paulo.

Diálogos DANT: Quem se beneficia do Programa?

Carlos: O programa é voltado para pessoas em situação de vulnerabilidade que se beneficiam das refeições entregues e das capacitações que as entidades oferecem. O público que frequenta é diverso: famílias, crianças, idosos, pessoas em situação de rua. O que observamos é uma mudança de comportamento nos frequentadores assíduos, em especial, grupos vulneráveis – situação de rua. Inicialmente optam por retirar a marmita e comer em outro lugar, com o tempo passam a comer no salão, ainda cabisbaixos e logo começam a conversar com os demais, criando laços de amizade.



“A partir do alimento vai se construindo amizades... dá até namoro.

Sem contar que as pessoas vão se recuperando socialmente, se transformando através da alimentação”



Diálogos DANT: Quais os recursos que as unidades da Rede Cozinha Escola recebem?

Carlos: Para montar a Cozinha Escola é entregue uma verba de 50



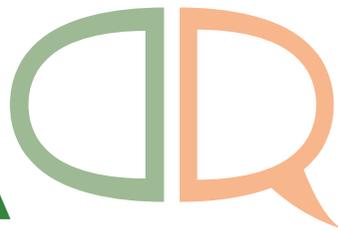
Carlos Eduardo Batista Fernandes, ex-Secretário Executivo de Segurança Alimentar e Nutricional e de Abastecimento (SESANA) da Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania (SMDHC)

mil reais para reforma da cozinha, deve haver mesa e cadeira para as pessoas realizarem a refeição no local. A verba para alimentos é separada, aproximadamente R\$21,00 por refeição. Também é enviado recurso para mão de obra que inclui a contratação de 9 funcionários em regime CLT e mais 2 funcionários que entram pelo Programa Operação Trabalho (POT).

Diálogos DANT: Que tipo de suporte é ofertado pensando na qualidade das refeições?

Carlos: Quando a unidade é habilitada para compor a rede, recebe treinamento em boas práticas e periodicamente recebe a visita de um nutricionista. A OSC é responsável pela escolha das preparações, mas as refeições devem seguir um padrão, composto por prato base (arroz e feijão ou outro grão), uma fonte de proteína, salada, fruta e suco. Em 2024, promovemos um concurso “MasterChef” com as categorias aproveitamento integral dos alimentos e de preparações sem o uso de carne, devido ao sucesso, outra edição está prevista para este ano.

a voz da **EXPERIÊNCIA**



Diálogos DANT: Além da oferta da alimentação saudável, quais outros benefícios que o Programa oferece?

Carlos: Além de oferecer alimentação saudável, a Rede Cozinha Escola gera empregos na sua região, fortalece a comunidade e ainda proporciona oportunidades

de formação em gastronomia e outros temas, sem contar ações de sustentabilidade como a “segundas-feiras sem carne”, que no mês de maio passou a ser chamado de “Dia + Sustentável” e passou a acontecer as quintas-feiras (nestes dias são servidas preparações à base de ovos e/ou proteínas vegetais, sem proteína animal).

Diálogos DANT: De que forma os profissionais da saúde podem ajudar a fortalecer o Programa?

Carlos: As unidades de saúde poderão indicar quem são as pessoas que poderão se beneficiar do programa. É importante fazer parcerias com as Unidades Básicas de Saúde!

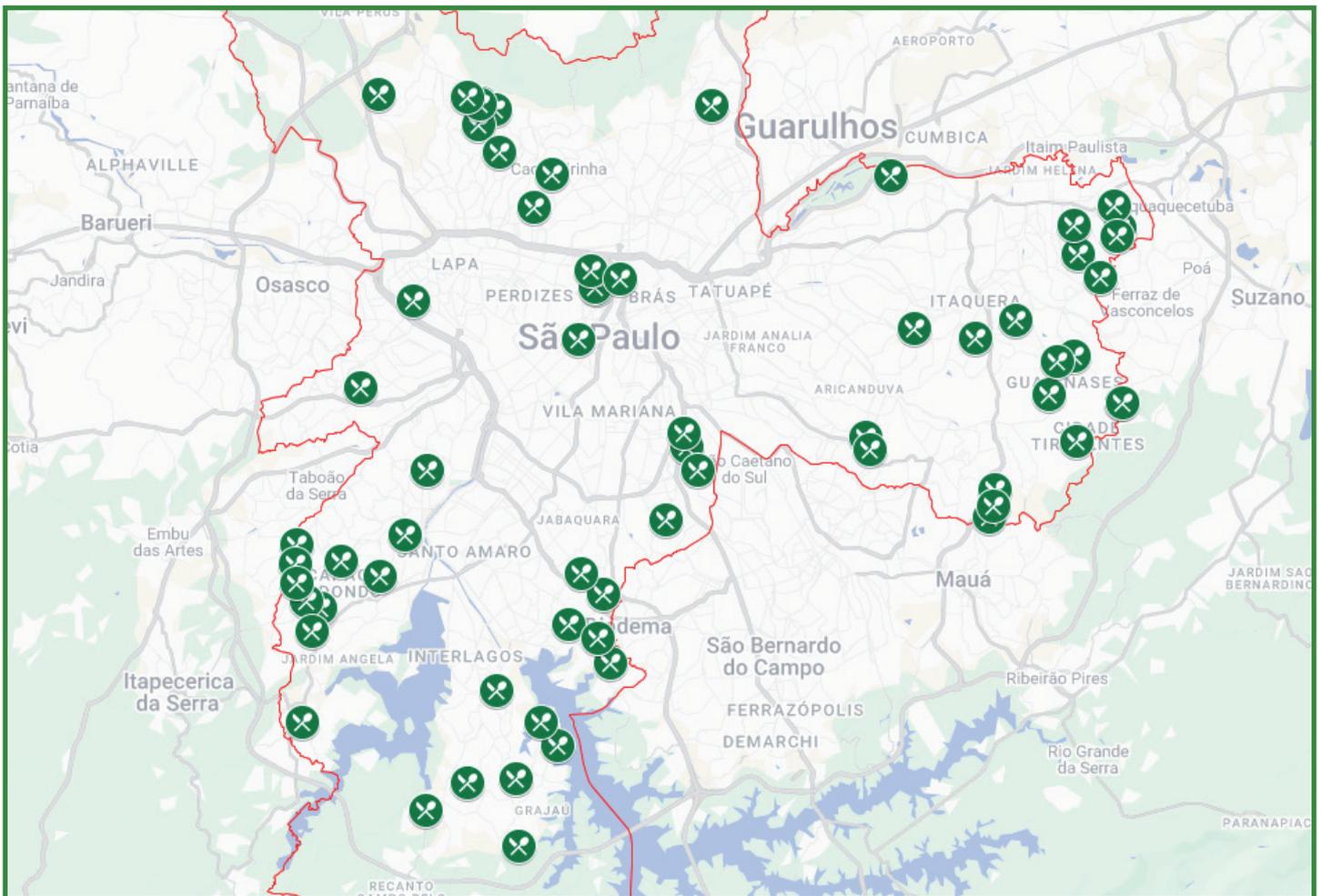


Imagem do mapa com as 65 unidades do programa “Rede Cozinha Escola” em funcionamento na cidade de São Paulo.

Fonte: Site SMDHC

teoria na PRÁTICA

Em meio à comunidade do Heliópolis, há 20 anos o **Instituto Ação Nova Heliópolis** vem promovendo um trabalho voltado à população, com distribuição de refeições e outras ações, e a partir de setembro de 2023 passou a compor a Rede Cozinha Escola. A iniciativa para vinculação da OSC à rede partiu de Yasmin, uma jovem de 22 anos, cheia de garra, nascida e criada nas ruas de Heliópolis. Ela é a coordenadora do projeto e nos falou com muita propriedade sobre a região, seu trabalho e o impacto dele na vida dos moradores da comunidade.

A unidade funciona num prédio que é herança de família, foi da bisavó de **Yasmin**. Todos os espaços são cheios de cor e transparecem a dedicação, de Yasmin e sua equipe, que conta com 12 funcionários, sendo 9 por contratação CLT e 3 do Programa Operação Trabalho (POT).

Ser morador da comunidade é critério para contratação e muitos têm sua primeira oportunidade de trabalho com carteira assinada ali



Edifício sede do Instituto Ação

“...eles entendem a importância e compartilham dos mesmos valores do projeto”, explica a coordenadora.

Diariamente são ofertadas cerca de 500 refeições, a maior demanda é para retirada de marmitas. Até 350 unidades são retiradas no local, 100 marmitas são entregues via sistema “leva e traz”, diferencial desta unidade que tem o serviço de entrega por motoboy para

aqueles que não têm condições de retirar, e aproximadamente 80 pessoas fazem o consumo no agradável refeitório.

A distribuição de refeições se inicia às 11h, mas a partir das 8h começa a se formar uma fila do lado de fora, em pouco tempo após o início da distribuição, a fila e as marmitas acabam. Yasmin conta que no Heliópolis existem três unidades da rede cozinha escola, mas que poderia haver mais.



Yasmin (coordenadora do projeto) e usuários



Usuários desfrutando da refeição no local

teoria na PRÁTICA

O público que frequenta é diversificado, crianças e adolescentes, garis que trabalham na região, muitas mulheres (mães solteiras) e idosos, como a sra. **Maria José (65a)** e **Maria das Dores (57a)** que dão preferência para a retirada de marmita, pois conseguem pegar para si e levar para parentes, ou por outros motivos, como a sra. **Maria de Fátima (70a)**, que relata que uma marmita lhe rende o almoço e o jantar, ou a sra. **Marilene (45a)**, que além de levar marmita para os pais idosos que são acamados, refere que tem vergonha de fazer a refeição no local, pois perdeu os dentes devido ao uso de crack no passado e hoje faz uso de prótese dentária “tenho medo que a dentadura pule”. Atenta à conversa, Cibele, enfermeira da UBS Dellamare, convidou a sra. Marilene para uma visita à UBS, para verificar o ajuste e adaptação à prótese. Por outro

lado, há os frequentadores que preferem fazer a refeição no refeitório, como o sr. **Luzivaldo (48a)**, que precisa improvisar talheres caso retire a marmita, e no refeitório tem a oportunidade de usar garfo e faca, além de estar num espaço confortável.

O trabalho vem ao encontro do combate à fome e outras formas de insegurança alimentar e geração de emprego, mas vai além, por meio da oferta de uma refeição completa e balanceada, livre de alimentos ultraprocessados e composta por hortaliças e frutas, que muitas vezes são desconhecidas pela população, como foi o caso do kiwi e da carambola que geraram curiosidade e foram bem aceitas, menciona Lilian, que faz o acompanhamento de qualidade junto às unidades da rede. Os usuários citam alguns de seus pratos favoritos, como a feijoada e o peixe “na sexta-feira

santa teve bacalhau”, lembra com um sorriso sra. Maria José, demonstrando a importância de se considerar aspectos culturais na elaboração do cardápio. Tudo isso também é educação nutricional e promoção de hábitos alimentares saudáveis!

“Comida boa, limpa, feita por nutricionista... se não fosse boa, nem vinha buscar. É como se estivesse num restaurante” – Maria José (65a).

“As pessoas fazem amizade na fila, tá com depressão em casa, vem pra cá e a depressão vai embora” – Edleuza (45a).



Escada que dá acesso ao refeitório



Equipe que prepara as refeições



“Horterraço” - cuidado com carinho pelo estoquista Evangelista



As 65 unidades da Rede Cozinha Escola estão com as portas abertas para receber qualquer pessoa da comunidade e estabelecer parcerias. Conheça as unidades:

https://capital.sp.gov.br/web/direitos_humanos/w/rede_cozinha_escola/351251

O que é preciso para se tornar uma “Rede Cozinha Escola”?

No edital encerrado em 25 de julho de 2023, as organizações que participaram do programa precisaram atender às seguintes condições:

Quais organizações podem participar?

- Entidades privadas sem fins lucrativos;
- Sociedades cooperativas;
- Organizações religiosas que se dediquem a atividades ou a projetos de interesse público e de cunho social.

Requisitos:

- Ter no estatuto objetivos específicos voltados a atividades de relevância pública e social, relacionadas à atenção a pessoas em situação de vulnerabilidade;
- Experiência anterior com produção e distribuição de refeições, ainda que em caráter eventual, isto é, em dias ou ocasiões específicas;
- Cozinha com capacidade de produção e distribuição de, no mínimo, 400 (quatrocentas) refeições diárias;
- Refeitório com, no mínimo, 20 (vinte) lugares;
- Disponibilidade para alocar 02 (duas/dois) beneficiárias(os/es) do Programa Operação Trabalho da Prefeitura de São Paulo (POT), para treinamento em serviços de alimentação (itens 9.7 e 11.1 do Edital).

Para novas unidades se cadastrarem é necessário aguardar abertura de novo chamamento.

quer saber MAIS?

I Inquérito sobre a situação alimentar no município de São Paulo - coordenação José Raimundo Sousa Ribeiro Junior, Daniel Henrique Bandoni, Luciana Yuki Tomita; apoio técnico e análise dos dados Patrícia Paiva de Oliveira Galvão; mapas Mateus de Almeida Prado Sampaio e Luiza De Carli. — São Paulo: Universidade Federal de São Paulo, 2024.

<https://ifz.org.br/i-inquerito-sobre-a-situacao-alimentar-no-municipio-de-sao-paulo/>

Lei Municipal 17.819, de 29 de junho de 2022

<https://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/lei-17819-de-29-de-junho-de-2022>

Rede Cozinha Escola

https://capital.sp.gov.br/web/direitos_humanos/w/rede_cozinha_escola/351251

<https://www.instagram.com/reel/DG5-3zKuGiR/?igsh=cnVOZ2owajcxmR6>

Estudo realizado pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Rede PENSSAN)

<https://pesquisassan.net.br/2o-inquerito-nacional-sobre-inseguranca-alimentar-no-contexto-da-pandemia-da-covid-19-no-brasil/>

dialogue com a
DANT

Você tem alguma sugestão de tema para as próximas edições? Dialogue com a gente!
smsvigdant@prefeitura.sp.gov.br

Para acessar as edições anteriores do Diálogos DANT e conhecer mais o trabalho do NDANT: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/doencas_e_agrivos/index.php?p=274272



Expediente

Ricardo Nunes
Prefeito

Luiz Carlos Zamarco
Secretário Municipal de Saúde

Mariana de Souza Araújo
Coordenadora de Vigilância em Saúde (COVISA)

Juliana Almeida Nunes
Diretora da Divisão de Vigilância Epidemiológica (DVE)

Alexandre Dias Zucoloto
Coordenador do Núcleo de Vigilância de Doenças e Agravos Não Transmissíveis (NDANT)

Equipe Editorial

Debora Sipukow Sciama
Natália Gaspareto
Renata Scanferla Siqueira Borges

Equipe técnica (NDANT/COVISA)

Daniela Wenzel
Debora Sipukow Sciama
Natália Gaspareto
Renata Scanferla Siqueira Borges
Sílvia Letícia dos Santos
Raissa Julia Silva Santos - estagiária

Colaboradores

Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania (SMDHC), Secretaria Executiva de Segurança Alimentar e Nutricional e de Abastecimento (SESANA):

Luis Felipe Casado Alcaniz - Assessor de Comunicação
Márcio Antônio Ebert - Assessor de Comunicação
Lavínia Nascimento - Estagiária de Comunicação
Lilian Dutra - Assessora do Programa Rede Cozinha Escola
Larissa Almeida Rocha - Núcleo de Nutrição - COSAN

Coordenadoria Regional de Saúde Sudeste

Lucimara Batista Nunes - Interlocutora de DANT

Supervisão Técnica em Saúde Ipiranga:

Manoel Amador Pereira Filho - Interlocutor DANT da STS

Unidade de Vigilância em Saúde Ipiranga

Priscilla Harumi Tano - Coordenadora da UVIS Ipiranga
Ana Lucia Paioni Alves Batista - Coordenadora da Epidemio

Unidade Básica de Saúde Dellamare

Cibele Teles - Enfermeira NUVIS
Rozangela dos Santos Ferreira Araujo - ACS
Edneide Francisca Sales Pereira - ACS
Gisella Moreira Machado - Enfermeira da estratégia

Núcleo de Criação da Assessoria de Comunicação (ASCOM)

Giovanna de Aguiar Tarsitano