

Quadro Resumo dos Atividades/nº participantes

Ano 2014	Atividades	Nº de Ações	Nº de Participantes
Curso	SAN e suas interfaces com a Escola	2	73
	SAN Temperando Saberes e Sabores	1	35
	Lições da Terra (CRSANS)	1	114
	Atividade Campo Escolas (DRE-BT) - participantes do curso Lições da Terra	4	90
	Sucatoteca no Ambiente Escolar: Espaço de Construção de Brinquedos e Brincadeiras	1	44
Monitoria Horta Escola	Professores Carapicuíba	1	34
	EMEF Viana MOOG - alunos	1	47
	EMEF João XXIII - alunos	1	88
	Público Geral	4	100
Visitação	Estudantes de universidades, professores, instituições	-	91
Encontros	SAN - Alimentação Escolar/Ações de Educação Alimentar e Nutricional		
Ações Externas	Palestras/Oficinas em escolas/Balneário - temática SAN e Meio Ambiente	6	258
	GT Sustentabilidade (04 CEI, 12 EMEI, 10 EMEF, 02 CEUS, 2 Setores DRE-BT)	4	90
Eventos	Feira de Economia Solidária	1	150
	Mostra Cultural - Centro de Convivência Associação pela Família Clarisse	1	130
	CET no seu Bairro	1	25
	Prêmio "Educação Além do Prato"	20 U.E	100
Projeto	Educomunicação - FSP (alunos Associação pela Família)	1	20
Reuniões Diversas	Rede Segurança Alimentar e Nutricional/ Gestão Compartilhada CRSANS/ GT Atividades - Temas Específicos/Planejamento de Ações/ Professores/etc		300
Geração de Renda	Grupo Produtivo Barras de Frutas de Cereais (toda segunda feira)	anual	4
Total			1776

BALANÇO DE ATIVIDADES 2014

Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (CRSANS-BT)



"Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis" LOSAN, 2006.

HISTÓRICO

Desde 2001, iniciou-se o processo de discussão para implantação do Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Butantã- CRSANS- BT, com a participação de representantes do diversos segmentos (sociedade civil organizada, comunidade local, poder público e universidades).

O envolvimento de todos, foi fundamental para a execução do projeto, que foi criado oficialmente pelo DECRETO Nº 51.359, DE 25 DE MARÇO DE 2010, vinculado à Secretaria Municipal do Verde e do Meio Ambiente, voltado à melhoria qualitativa do padrão alimentar dos moradores da região, à conscientização para a sustentabilidade do consumo, à inclusão social e à criação de um espaço para o diálogo entre a população local e o Poder Público. Tendo sido inaugurado em 07 de agosto 2010.

É um espaço que favorece o intercâmbio, articulação, informações de ações, e promoção de atividades teóricas e práticas focando as áreas: Meio Ambiente Economia Solidária, SAN e outras. Essas atividades visam à promoção da saúde e qualidade de vida e contribui para a construção da Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional local.

O CRSANS- BT é o primeiro do Município de São Paulo, sendo referência para a criação de outros Centros de Referência, conforme Plano de Metas do Governo.

Está localizado dentro do Parque Raposo Tavares, acesso pela entrada do Parque ou Nella Murari Rosa, 40.

ORGANIZAÇÃO DAS AÇÕES

O Planejamento das ações é estruturado pela gestão compartilhada do CRSANS e visa atender as necessidades e demandas levantadas pelo coletivo da Rede de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável - REDE SANS-BT. Visando potencializar as ações, busca fomentar a intersetorialidade e integrar os diversos setores públicos e segmentos da sociedade civil.

Encontros comunidade escolar DRE- BT

(diretores, coordenadores, professores, nutricionistas, gerência, equipe da SVMA e demais interessados)

Apresentação da temática de SAN e suas interfaces com as diversas áreas e secretarias e Políticas (SVMA, SMS, SMADS, SDTE), para promoção de ações conjuntas (intersectoriais) visando a otimização de ações e recursos e o fortalecimento da implantação e integração da Política de SAN com as demais políticas.



Curso SAN e suas Interfaces com a Escola

O curso surgiu da necessidade de informar, divulgar e qualificar o entendimento e as ações desenvolvidas pelas escolas na temática de Segurança Alimentar e Nutricional, focando as dimensões alimentar (processo produtivo) e nutricional (relação do homem com o alimento). Foi elaborado, planejado e executado em parceria com a DRE-BT, CRSANS, SVMA-NGD-CO1, ITCP/USP e o Movimento Slow Food, conforme comunicado DRE-BT-22/04/2014.

Objetivo: Fomentar a reflexão sobre SAN e suas interfaces com a política educacional, dando subsídios para que a escola insira no projeto político pedagógico, a alimentação dentro do contexto da segurança alimentar e nutricional e, refletir sobre a importância do consumo consciente para sustentabilidade da saúde do homem e do ambiente.

Realização de 2 turmas (1º e 2º Semestre), sendo ofertado 30 vagas para cada turma, totalizando 60 participantes.



Curso Lições da Terra

O curso foi planejado para atender a interesses e necessidades das escolas pela implantação de hortas e compostagem. A proposta do Curso foi apresentada pelos técnicos da UMAPAZ em articulação com DRE-BT, CRSANS/NGD-CO1 e foi adequada às necessidades locais.

Objetivo: Oferecer subsídios teóricos e práticos aos professores para promover nas Escolas a implantação da horta e compostagem como instrumento pedagógico.

Desenvolvimento do Curso:

O curso foi estruturado com três (3) encontros teórico/prático no CRSANS, seguidas de Visitas em quatro (4) escolas participantes do curso, selecionadas, conforme critérios estabelecidos, com a finalidade de orientar a implantação da horta e da composteira.

Unidades Escolares selecionadas: EMEF Mal Deodoro da Fonseca; EMEI Prof.ª Maria Aparecida Vita Plante; EMEF Prof. Alípio Correa Neto; EMEF Tarsila do Amaral.

Tanto as visitas quanto os encontros práticos nas escolas contou com a participação dos demais integrantes do Curso.



GT Sustentabilidade

Em continuidade as ações do Curso Lições da Terra, avaliado positivamente pelo grupo, formou-se o GT Sustentabilidade, que conta com a participação da comunidade escolar e demais interessados na temática de SAN e suas interfaces com as demais áreas.

Objetivo: estabelecer um canal de diálogo e desenvolver ações formativas e propositivas nas temáticas de Meio Ambiente, SAN, Saúde, alimentação entre outras.

Desenvolvimento das Ações:

O GT foi formatado com encontros mensais a partir do 2º semestre, abordando os seguintes temas: “Horta como instrumento de educação ambiental”, “Resíduos Sólidos e Circuito Parque Raposo Tavares”,

“Água”, “Alimentação”, “Oficina de Gostos” e Avaliação do trabalho do grupo.



Curso SAN - Temperando Sabores e Sabores

Surgiu como proposta do Curso de SAN tendo como finalidade qualificar as ações envolvendo a alimentação nas Escolas (preparo dos alimentos entre outras questões). O curso apresentou interface com o Programa Horta e Gastronomia nas Escolas, uma vez que a temática de SAN permeia todas as políticas e programas relacionados. A escola é uma instituição promotora de hábitos alimentares que, por meio de práticas contínuas e permanentes, permite o desenvolvimento de diferentes abordagens em SAN.

O planejamento e execução do Curso foram realizados em parceria com a DRE-BT, CRSANS, NGD- CO1, ITCP/USP e o Movimento Slow Food.

Objetivo: Promover reflexões sobre cultura alimentar no contexto da contemporaneidade e os outros significados da alimentação, integrando a comunidade escolar e proporcionando práticas culinárias.

Desenvolvimento do Curso:

Foi realizada uma turma piloto no 2º Semestre, com aulas teóricas e práticas, sendo ofertadas 20 vagas em função do espaço disponível para atividades práticas.

O curso foi concebido com a carga horária de 12 horas, dividido em quatro (4) encontros de três (3) horas, com conteúdo estruturado em dois momentos: teórico e prático, com os seguintes temas/conteúdos: Segurança Alimentar e Nutricional; Comportamento Alimentar; Programa de Alimentação Escolar; Alimentação e Saúde; Técnicas e Preparações Culinárias.



Curso: Sucatoteca no Ambiente Escolar Espaço de Construção de Brinquedos e Brincadeiras

Considerando a Lei que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos (PNRS), o curso propõe a reflexão sobre hábitos de consumo sustentável.

DRE-BT - COMUNICADO N° 36 SET/2014 (06, 13, 20 e 27 de outubro 2014) - 40 vagas

Objetivo: instrumentalizar docentes para resgatar a tradição da construção de brinquedos pedagógicos a partir do uso de sucatas e favorecer a prática de brincadeiras educativas.

Desenvolvimento do Curso:

O curso foi concebido com a carga horária de 12 horas, dividido em quatro (4) encontros de três (3) horas, abordando os seguintes temas conteúdos: Política Nacional de Resíduos Sólidos: Legislação e Possibilidades; Reaproveitamento e Reciclagem de Resíduos Sólidos: Conteúdos e Processos de Aprendizagem; Brinquedos e Brincadeiras: Histórico e Representações Culturais, por meio de atividades dialógicas



ESPAÇO DO CRSANS ABERTO PARA AÇÕES DOS PARCEIROS DA REGIÃO

Rede de Segurança Alimentar e Nutricional

É um coletivo que agrega diversos atores sociais (sociedade civil, universidades, poder público e demais interessados em discutir e propor ações de Segurança Alimentar e Nutricional na região do Butantã. Os encontros acontecem toda 2ª terça-feira do mês, sendo rotativa nos equipamentos e espaços da região. No entanto, nesse ano, as reuniões ocorreram no CRSANS com o objetivo de fortalecer as ações de regulamentação do espaço e as discussões de construção do Plano Regional de Segurança Alimentar e Nutricional, para posteriormente auxiliar no processo de construção do Plano Municipal de SAN.



Feira de Economia Solidária

É um evento que promove o encontro entre empreendimentos econômicos solidários formados por cooperativas de trabalhadores e/ou grupos produtivos, que buscam formas alternativas e sustentáveis de produção e comercialização de produtos diversos de forma a incentivar o consumo consciente e promover o desenvolvimento local. No evento foram desenvolvidas atividades interativas com os visitantes: oficina de confecção de puffs de garrafa pet e elaboração de receitas com aproveitamento integral de alimentos em boas condições (sobras das feiras livres). O evento foi organizado pela Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares (ITCP-USP) com o apoio do CRSANS, movimento internacional de ecogastronomia Slow Food (Disco Xepa).



Encontros Horta na Prática

Acontecem no espaço da horta escola com o objetivo de promover atividades práticas e favorecer a troca de experiências. Os encontros abordam a relação do homem com o alimento, meio ambiente, saúde e agricultura urbana.

Os encontros acontecem todas as sextas-feiras, no horário das 9 às 11h, com a participação de um grupo da comunidade, que participou do Projeto Cidadania e Autonomia Alimentar: Uma Experiência de Agricultura Urbana Integrada e Sustentável-FEMA, sob a orientação e acompanhamento de um profissional da SVMA/NGD-CO1.

O produto da horta é utilizado tanto pelos colaboradores quanto nas oficinas práticas de culinárias.



Grupo Mãos na Massa:

O grupo é um empreendimento Econômico Solidário oriundo do Projeto “Desenvolvimento Local a partir da Economia Solidária e da Segurança Alimentar no Jardim Jaqueline”, que produz barrinhas de cereais, sendo incubado pela ITCP/USP com apoio de outros parceiros (FSP-USP/ SVMA).



Projeto Educomunicação

Projeto de extensão da FSP/USP com o Centro de Convivência Clarisse.

Objetivo: Refletir e estimular crianças e adolescentes do centro para as práticas de alimentação saudável e de consumo consciente.

Um dos resultados foi a elaboração de um vídeo como recurso pedagógico para disseminar o conceito da alimentação saudável.



Atividades de Educação Alimentar e Nutricional, Internas e Externas, ao CRSANS com Grupo de Alunos, Professores e Pais

São atividades reflexivas que abordam a relação homem, alimentação e meio ambiente, e os fatores que influenciam os hábitos alimentares, sejam biológicos, sociais, econômicos e meios de comunicação.

Objetivo: Refletir sobre a relação ‘alimentação e meio ambiente’ em busca do consumo consciente para garantia da segurança alimentar e nutricional, enfatizando a importância das práticas sustentáveis.

Essas ações ocorrem de acordo com a demanda do grupo, podendo ser organizados encontros, palestras, oficinas no CRSANS ou nas Unidades Escolares.



Considerações Finais

A consolidação dos trabalhos de 2014 foi em função de uma organização coletiva e intersetorial, demonstrando a importância das parcerias para a potencialização das ações no território.