

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                   |
| <b>Total</b>           |   |             | <b>1776</b>         |

# 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 intersectorialidade 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 Piante; 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.