PLANO DE TRABALHO: Cardápio Escolar Sustentável

A) OBJETIVO GERAL

Adotar um modelo de formação presencial e formar cozinheiras escolares, educadores e nutricionistas do Programa Alimentação Escolar (PAE) do Município de São Paulo. Para isso, realizaremos palestras e treinamentos culinários com temas relacionados à promoção da saúde e hábitos alimentares saudáveis. Por exemplo: consumo consciente, cultura alimentar, culinária regional, comensalidade, alimentação em festividades, técnicas culinárias e composição/apresentação de pratos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ➔ Valorizar a alimentação escolar em suas potencialidades educativas e sustentáveis;
- ➔ Valorizar as cozinheiras escolares na alimentação escolar;
- ➔ Desenvolver novas opções de receitas a base vegetais valorizando frutas, legumes, verduras, leguminosas, grãos e cereais para a alimentação escolar;
- ➔ Divulgar à comunidade, aos educadores e aos gestores das Unidades Educacionais as ações desenvolvidas neste projeto;
- ➔ Estimular a reflexão e a prática culinária, e nortear as escolhas alimentares através de formações, priorizando o preparo de pratos saudáveis, sustentáveis, criativos e mais saborosos,
- ➔ Ampliar a aceitação dos alimentos oferecidos pelo PAE, alinhados aos ODS, ao Guia Alimentar para População Brasileira, ao Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de 2 anos e ao Currículo da Cidade.

B) METAS

- ➔ Disponibilizar para nutricionistas a formação online em nutrição vegetariana estrita, contendo vídeo aulas com conteúdos de saúde e nutrição e conteúdos especiais sobre diversidade cultural, com vídeos de receitas de diferentes etnias;
- ➔ Oferecer treinamentos presenciais de formação das Guardiãs da Alimentação Escolar (GAE), com palestra nutricional e workshop culinário;
- ➔ Realizar até 2026 treinamentos presenciais para as cozinheiras das escolas municipais, com palestra e aula de culinária. Os treinamentos acontecerão no período de férias escolares, divididos em três etapas. Participarão dos treinamentos representantes de CEI, CEMEI, CIEJA, EMEF e EMEI que posteriormente atuarão como multiplicadores;
- ➔ Realizar edições bimestrais de Newsletter com conteúdos que falem sobre o projeto, contendo: novidades do cardápio, saúde, meio ambiente, frutas e legumes sazonais e vídeos curtos e informativos. Divulgar a Newsletter para diretores, supervisores, coordenadores e educadores;
- ➔ Participar do Congresso Municipal de Educação ao longo dos três anos de parceria, com palestras, coffee e oficina culinária;
- ➔ Entregar kit digital com materiais informativos sobre o Cardápio Escolar Sustentável durante as contratações das empresas terceirizadas de alimentação;
- ➔ Incluir no curso online do Cardápio Escolar Sustentável 5 aulas com novas receitas desenvolvidas baseadas na culinária brasileira e de migrantes;

- ➔ Ampliar a divulgação do curso online do Cardápio Escolar Sustentável e de todo o projeto, incluindo treinamentos e eventos presenciais para os servidores da Secretaria de Educação e estudantes da Rede Municipal de Ensino.

C) OBRIGAÇÕES DE CADA UM DOS PARTICIPANTES

DA SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA (SVB)

- ➔ Participar de reuniões de planejamento junto com a equipe da SME/CODAE;
- ➔ Disponibilizar o acesso à Formação em Nutrição Vegetariana Estrita em plataforma virtual gratuita;
- ➔ Disponibilizar especialistas e/ou cozinheiros profissionais para as oficinas presenciais com as cozinheiras, assim como nas formações com as GAE;
- ➔ Elaborar e disponibilizar materiais de apoio com conteúdo teórico e receitas;
- ➔ Fornecer todos os insumos necessários para a realização dos workshops culinários (gêneros alimentícios, insumos de cozinha e limpeza), além de utensílios, equipamentos de cozinha e equipamentos para filmagem, fotografia e edição de vídeos;
- ➔ Elaborar e produzir as receitas em treinamentos presenciais e, ao menos, a gravação de 5 vídeos;
- ➔ Aprovar conteúdo e atividades do curso juntamente com a SME/CODAE;
- ➔ Elaborar e entregar certificado de participação em todos os treinamentos presenciais e online;
- ➔ Elaborar Newsletter bimestral com conteúdos que falem sobre o projeto, contendo: novidades do cardápio, saúde, meio ambiente, frutas e legumes sazonais e vídeos curtos e informativos;
- ➔ Elaborar semestralmente relatório geral sobre a parceria;
- ➔ Apresentar à SME/CODAE relatório final circunstanciado das formações realizadas durante a execução do Plano de Trabalho, antes do encerramento da presente parceria.

DA SME/CODAE

- ➔ Participar de reuniões de planejamento junto com a equipe da SVB;
- ➔ Realizar todos os encaminhamentos necessários quanto à divulgação para a Rede Municipal de Educação, seleção e inscrição dos participantes e elaboração de listas de presença das oficinas;
- ➔ Indicar e convidar as cozinheiras, assim como as GAEs, para as oficinas presenciais;
- ➔ Disponibilizar no mínimo um representante da CODAE para acompanhar o planejamento e execução das ações propostas;
- ➔ Validar com a SVB os conteúdos, materiais e estratégias dos treinamentos;
- ➔ Disponibilizar logomarca que será utilizada na página da internet da SVB e nos materiais gráficos do curso, para divulgação da parceria entre as partes;
- ➔ Monitorar e avaliar o processo formativo;
- ➔ Disparo da Newsletter;
- ➔ Disponibilização dos materiais para novas contratações de cozinheiras e nutricionistas das empresas terceirizadas de alimentação escolar;
- ➔ Disponibilização de conteúdos no portal e outras plataformas da Secretaria Municipal de Educação.

D) ETAPAS DA EXECUÇÃO E DURAÇÃO

Ações / Meses	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Formação Online Cardápio Escolar Sustentável	X	X	X	X	X	X	X											
Formação Online Nutrição Vegetariana Estrita	X	X	X	X	X	X	X											
Treinamento Presencial GAEs	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
Treinamento Presencial Cozinheiras												X	X					
Newsletter Cardápio Escolar Sustentável								X		X		X		X		X		X
Elaboração de relatórios da parceria						X						X						X

Ações / Meses	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
Formação Online Cardápio Escolar Sustentável	X	X	X	X	X	X												
Formação Online Nutrição Vegetariana Estrita	X	X	X	X	X	X												
Treinamento Presencial Cozinheiras	X					X	X						X					X
Newsletter Cardápio Escolar Sustentável		X		X		X		X		X		X		X		X		X
Elaboração de relatórios da parceria						X						X						X

E) DETALHAMENTO DO PLANO DE EXECUÇÃO DAS FORMAÇÕES

FORMAÇÃO ONLINE CARDÁPIO ESCOLAR SUSTENTÁVEL

Atividade: gravar, editar e incluir em plataforma digital o curso online Cardápio Escolar Sustentável com 5 aulas e novas receitas desenvolvidas baseadas na culinária brasileira e de migrantes.

Público-alvo: cozinheiras das escolas municipais - sem limite de vagas.

Período: vigência de 36 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

Certificação: entrega do certificado digital.

FORMAÇÃO EM NUTRIÇÃO VEGETARIANA ESTRITA

Atividade: disponibilizar em plataforma virtual e interativa a formação em nutrição vegetariana estrita, contendo 7 aulas com conteúdos de saúde e nutrição e receitas de diferentes culturas.

Público-alvo: nutricionistas da CODAE e nutricionistas responsáveis das empresas terceirizadas de alimentação - sem limite de vagas.

Período: vigência de 36 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

Conteúdos: motivos que levam às mudanças no hábito alimentar; macro e micronutrientes; estudos da alimentação vegetariana; alimentação onívora x vegana; nutrição gestacional, pediatria e infância; esporte; mitos sobre alimentação vegana; receitas.

Certificação: entrega do certificado digital.

TREINAMENTOS PRESENCIAIS COM GAES

Atividade: realizar 10 treinamentos presenciais com palestra nutricional e workshop culinário.

Público-alvo: GAEs - Mães Guardiãs da Alimentação Escolar.

Período: 12 meses (1 a 2 treinamentos por mês) - vigência de 36 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

Conteúdos: abertura; vídeo 1 da plataforma on-line; explicação do projeto Cardápio Escolar Sustentável; mitos e verdades; palestra de saúde e nutrição vegetariana; workshop culinário.

Receitas: bolo de banana; casca louca de banana; lentilha (bolonhesa de lentilha); hambúrguer de feijão-carioca com vegetais ou outras receitas selecionadas em conjunto com a SME/CODAE.

Certificação: entrega de certificado ao final do treinamento.

TREINAMENTOS PRESENCIAIS COM AS COZINHEIRAS DAS ESCOLAS MUNICIPAIS PLANEJAMENTO

Participantes: Cozinheiras e nutricionistas contratadas das empresas terceirizadas de alimentação e equipe SVB.

Atividades:

- ➔ Definir locais dos treinamentos, especialistas, roteiro da aula, insumos necessários;
- ➔ Desenvolver e produzir os materiais de apoio necessários.

NEWSLETTER

Atividade: elaboração e disparo de newsletter bimestral com conteúdos que falem sobre o projeto, contendo: novidades do cardápio, saúde, meio ambiente, frutas e legumes sazonais, sugestões de receitas e vídeos curtos e informativos

Período: bimestral, durante 24 meses

Público-alvo: diretores, supervisores, coordenadores e educadores

ELABORAÇÃO DE RELATÓRIO GERAL

Atividade: elaboração de relatório geral sobre as atividades desenvolvidas ao longo da parceria

Período: semestralmente, ao longo de toda parceria

ETAPA 1

Atividade: realizar treinamentos presenciais com palestra nutricional e aula de culinária.

Público-alvo: pelo menos uma cozinheira responsável de cada escola municipal - CEI + CEMEI, divididas por empresa/localidade.

Período: vigência de 36 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

Receitas: realizar a seleção de 5 receitas que fazem parte do curso de formação on-line do Cardápio Escolar Sustentável.

Insumos: fornecidos pela SVB.

Certificação: entrega de certificado ao final do treinamento.

ETAPA 2

Atividade: realizar treinamentos presenciais com palestra nutricional e aula de culinária.

Público-alvo: pelo menos uma cozinheira responsável de cada escola municipal - CIEJA + EMEF + EMEI, divididas por empresa/localidade.

Período: vigência de 36 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

Receitas: realizar a seleção de 5 receitas que fazem parte do curso de formação on-line do Cardápio Escolar Sustentável.

Insumos: fornecidos pela SVB.

Certificação: entrega de certificado ao final do treinamento.

F) MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

O acompanhamento, desenvolvimento, avaliação e registros do Projeto serão realizados por meio de representantes da SVB e da SME/CODAE, ao longo de todo o processo formativo, utilizando dados quantitativos e qualitativos obtidos no acesso à plataforma online, respostas de questionários, coleta de depoimentos e interações online. A avaliação das oficinas presenciais se dará através de questionário de avaliação respondido pelos participantes após o encontro, coleta de depoimentos e relatos.

G) INDICAÇÃO DOS INTERLOCUTORES

SVB

Nome: Michelle Letran dos Santos

E-mail: michelle.letran@svb.org.br

SME/CODAE

Nome: Andrea Wang Catalani

E-mail:

awcatalani@sme.prefeitura.sp.gov.br

H) CLÁUSULA DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

Todas as imagens, vídeos e documentos elaborados pela SVB serão de sua exclusiva propriedade, sendo concedido à CODAE uma licença de uso de caráter gratuito desde que sempre fazendo referência a SVB no momento de sua divulgação e sendo proibida a sua comercialização, além de ser facultado à CODAE realizar alterações em tais materiais única e exclusivamente após a ciência e autorização da equipe de comunicação da SVB.