







Caderno de Experiências sobre Políticas Alimentares Urbanas

VOLUME II

Estratégia Alimenta Cidades





INSTITUTO COMIDA do AMANHÃ

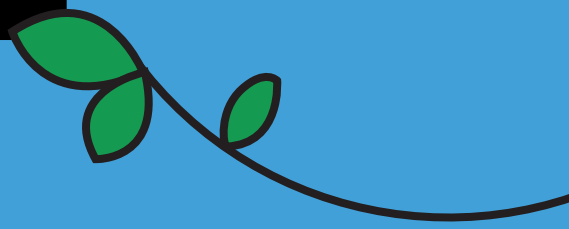
ALIMENTA CIDADES

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME

GOVERNO DO BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

Caderno de Experiências sobre Políticas Alimentares Urbanas

VOLUME II



Estratégia Alimenta Cidades

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME
SECRETARIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

SUPERVISÃO-GERAL
Gisele Ane Bortolini
Patrícia Chaves Gentil
Lilian dos Santos Rahal

ORGANIZAÇÃO
Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SESAN/MDS
Lorrana Nascimento Grimes
Cláudia Roberta Bocca Santos
Bruna Aparecida Avelar
Gisele Ane Bortolini
Bruna Pitasi Arguelhes
Patrícia Gentil
Lilian Rahal

INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ - ICDA
Thais Barreto
Juliana Tângari
Raquel Hunger
Alice Sousa

CURADORIA E REVISÃO DE CONTEÚDO
Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SESAN/MDS
Bruna Aparecida Avelar
Bruna Pitasi Arguelhes
Cláudia Roberta Bocca Santos
Gabriela Bioni e Silva
Helissa de Oliveira Mendonça Moreira
Gisele Ane Bortolini
Julia Menin
Lorrana Nascimento Grimes
Luiz Miguel Gomes Barbosa
Marcela Iwano
Mariana Zogbi Jardim
Milena Milhomens Dourado
Milena Serenini Berbardes
Samantha Bittencourt Mescoloto

INSTITUTO COMIDA DO AMANHÃ - ICdA
Juliana Tângari
Thais Barreto
Francine Xavier
Raquel Hunger
Alexandre Ramos
Elizabeth Carmelita Moura Affonso
Luza Basso Driessen
Samara Agda dos Santos
Heloyze Tomás da Fonseca
Bruna da Silva Calvacante
Alice Sousa

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO (MANDALLA COMUNICAÇÃO & DESIGN)
Gustavo Rodrigues de Lima
(Projeto Gráfico e Diagramação)

Sâmila Braga
(Direção de Arte)

CIP - Catalogação na Publicação

Brasil. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome.
Cadernos de Experiências Sobre Políticas Alimentares Urbanas - Estratégia Alimenta Cidades. Volume 2. - Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. - 1ª ed. - 2026.

PDF - 92 p.
Vários colaboradores.
ISBN: 978-65-02-43219-8

1. Ambiente alimentar. 2. Direito à alimentação, Brasil. 3. Direitos fundamentais sociais. 4. Políticas públicas, Brasil. 5. Segurança alimentar. I. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

CDU 304.4(81)

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica com os dados fornecidos pelos autores.

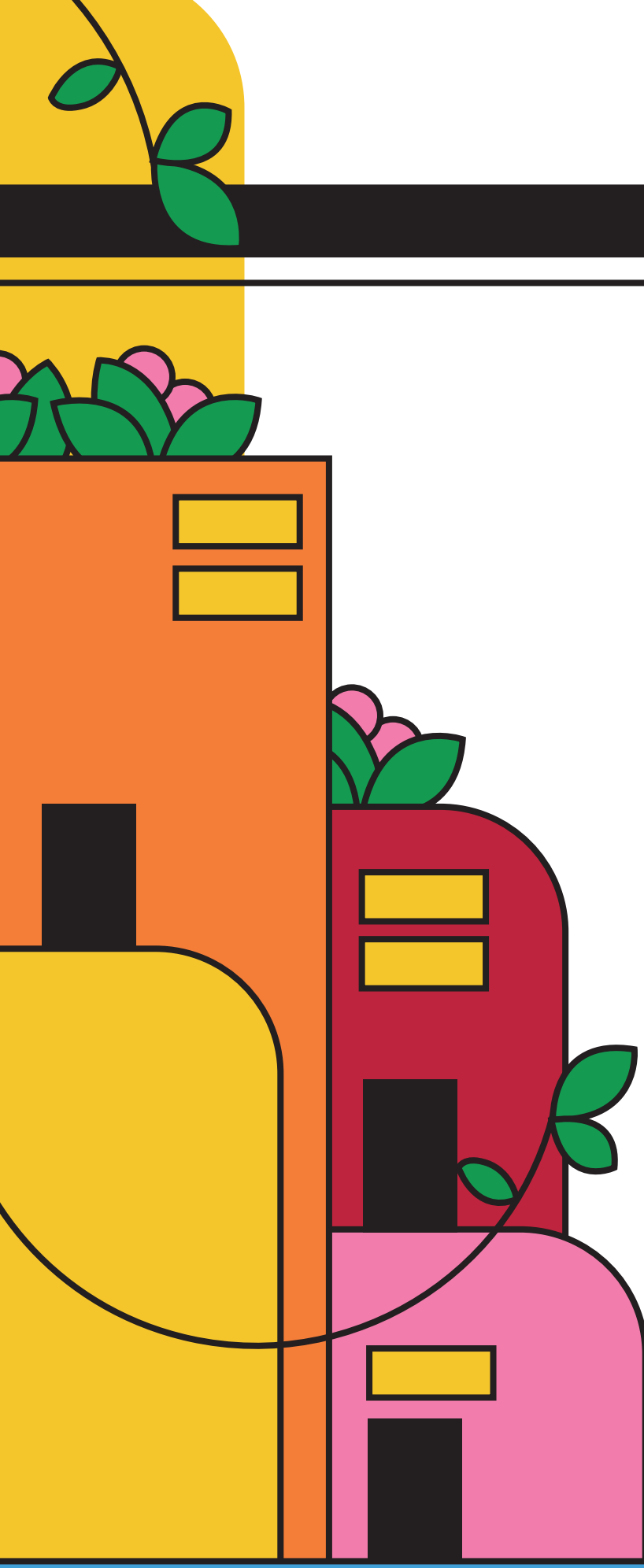
A Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nas Cidades – Alimenta Cidades, instituída pelo Decreto nº 11.822 de 12 de dezembro de 2023, é uma iniciativa coordenada pelo Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS) voltada ao fortalecimento das políticas públicas relacionadas aos sistemas alimentares urbanos. A Estratégia busca apoiar os governos locais na construção de sistemas alimentares urbanos saudáveis, sustentáveis, inclusivos e resilientes, promovendo a articulação entre diferentes políticas públicas e o fortalecimento da governança intersetorial para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Em 2025, a Estratégia foi ampliada, com a adesão de 24 municípios. A nova etapa permitiu reconhecer e dar visibilidade a políticas e iniciativas municipais que já contribuíam para transformar os sistemas alimentares e que podem ser potencializadas. É nesse contexto que se insere o Caderno de Experiências sobre Políticas Alimentares Urbanas – Volume II, dedicado a experiências construídas pelos próprios municípios e selecionadas por sua relevância, pelas soluções e arranjos desenvolvidos e pelo potencial de inspirar outros territórios. Este segundo volume reúne experiências dos 24 municípios da etapa de ampliação e incorpora também Aracaju e Belém, participantes do I ciclo da Estratégia. Ao todo, a publicação apresenta experiências de 26 cidades, refletindo diferentes realidades regionais, capacidades institucionais e formas de enfrentar os desafios relacionados aos sistemas alimentares urbanos.

A elaboração do Caderno foi realizada de forma colaborativa entre o Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS), o Instituto Comida do Amanhã e os municípios participantes, protagonistas das experiências aqui relatadas. Esperamos que, com a publicação de mais uma edição do Caderno de Experiências sobre Políticas Alimentares Urbanas, possamos contribuir para visibilizar experiências construídas em cada contexto local, de forma a inspirar todas as cidades brasileiras na implementação da agenda alimentar urbana.

Mais do que apresentar modelos prontos a serem replicados, este Caderno reúne caminhos possíveis. Ao tornar essas experiências visíveis, busca ampliar o repertório de gestores e equipes técnicas, favorecer a troca entre municípios e demonstrar como diferentes territórios vêm construindo respostas próprias para desafios que atravessam os sistemas alimentares das cidades brasileiras.

Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – Sesan/MDS



05 Introdução

08 **Aparecida de Goiânia** (GO)
14 **Aracaju** (SE)
20 **Bauru** (SP)
28 **Belém** (PA)
34 **Belford Roxo** (RJ)
40 **Betim** (MG)
48 **Blumenau** (SC)
54 **Campos dos Goytacazes** (RJ)
60 **Carapicuíba** (SP)
68 **Cariacica** (ES)
74 **Cascavel** (PR)
80 **Diadema** (SP)
86 **Itaquaquecetuba** (SP)
94 **Jundiaí** (SP)
100 **Mauá** (SP)
106 **Mogi das Cruzes** (SP)
114 **Nova Iguaçu** (RJ)
120 **Ribeirão das Neves** (MG)
126 **Santo André** (SP)
132 **São Gonçalo** (RJ)
138 **São João do Meriti** (RJ)
146 **Serra** (ES)
152 **Suzano** (SP)
158 **Taubaté** (SP)
164 **Uberaba** (MG)
170 **Vila Velha** (ES)

176 **Considerações Finais**

Introdução

As cidades concentram hoje a maior parte da população brasileira e constituem espaços onde se conectam, de forma particularmente intensa, as dinâmicas de produção, distribuição, abastecimento, comercialização e consumo de alimentos. Ao mesmo tempo, é nos territórios urbanos que desigualdades sociais e territoriais se expressam no acesso cotidiano à alimentação adequada e saudável, especialmente nas periferias e em áreas com menor disponibilidade de alimentos frescos e saudáveis.

Diante dos impactos das mudanças climáticas, das transformações nos sistemas de abastecimento e das múltiplas desigualdades que atravessam as cidades, fortalecer os sistemas alimentares urbanos exige políticas públicas integradas, intersetoriais e capazes de responder às especificidades de cada território. Significa pensar não apenas na oferta de alimentos, mas também nas condições de produção, abastecimento e acesso, na valorização da agricultura familiar, urbana e periurbana, na redução das perdas e do desperdício e na ampliação da disponibilidade de alimentos variados, frescos, acessíveis e culturalmente adequados, tendo como horizonte a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

É nesse contexto que se insere a Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nas Cidades – Alimenta Cidades. Instituída em 2023 e implementada a partir de 2024, a Estratégia vem ampliando progressivamente sua atuação junto aos governos locais, reconhecendo o papel estratégico das cidades na transformação dos sistemas alimentares e na promoção da agenda alimentar urbana.

Em 2025, uma nova etapa de ampliação incorporou 24 municípios à Estratégia, ampliando a diversidade de contextos territoriais e institucionais alcançados. Esse processo fortaleceu capacidades municipais, identificou desafios e potencialidades, articulou atores e políticas e construiu respostas relacionadas aos sistemas alimentares a partir das características e prioridades de cada território.

O apoio aos municípios é desenvolvido por meio de um percurso de assessoramento técnico que contempla a construção de diagnósticos situacionais, a identificação e pactuação de prioridades, a elaboração de rotas de implementação e o monitoramento das ações priorizadas, além de ofertas do Governo Federal como ações formativas, ferramentas digitais e financiamento de programas. Esse percurso parte do reconhecimento de que os desafios relacionados aos sistemas alimentares assumem características distintas em cada cidade e, portanto, exigem respostas construídas a partir das especificidades dos territórios e da articulação entre diferentes setores da administração pública e atores locais.

Ao longo desse processo, tornou-se evidente que muitos municípios já desenvolviam políticas, programas e iniciativas relevantes no campo dos sistemas alimentares urbanos, algumas delas construídas muito antes da chegada da Estratégia Alimenta Cidades. Experiências reconhecidas localmente, mas que nem sempre estavam sistematizadas ou acessíveis a gestores de outros territórios.

Registrar essas trajetórias passou, assim, a representar também uma oportunidade de reconhecer o conhecimento produzido no cotidiano da gestão municipal e favorecer sua circulação entre as cidades, estimulando o aprendizado entre pares. Mais do que identificar aquilo que cada território faz, interessava compreender como essas iniciativas foram construídas, quais desafios buscaram enfrentar, que articulações tornaram sua implementação possível e quais aprendizados podem oferecer a outros municípios.

As experiências percorrem diferentes dimensões dos sistemas alimentares urbanos: agricultura urbana e periurbana, abastecimento e comercialização, compras públicas da agricultura familiar, equipamentos públicos de SAN, Educação Alimentar e Nutricional, redução de perdas e desperdício de alimentos, inclusão produtiva, sustentabilidade e governança. Hortas escolares e comunitárias, feiras, Restaurantes Populares, Bancos de Alimentos, cozinhas comunitárias, Programa de Aquisição de Alimentos e programas municipais de aquisição de alimentos convivem, nestas páginas, com iniciativas como Moeda Verde, Troca Verde, Quitanda Social, Cozinha PANC, Horta dos Saberes Ancestrais, Kit Verde, NutriFérias e outras soluções desenvolvidas a partir das realidades locais.

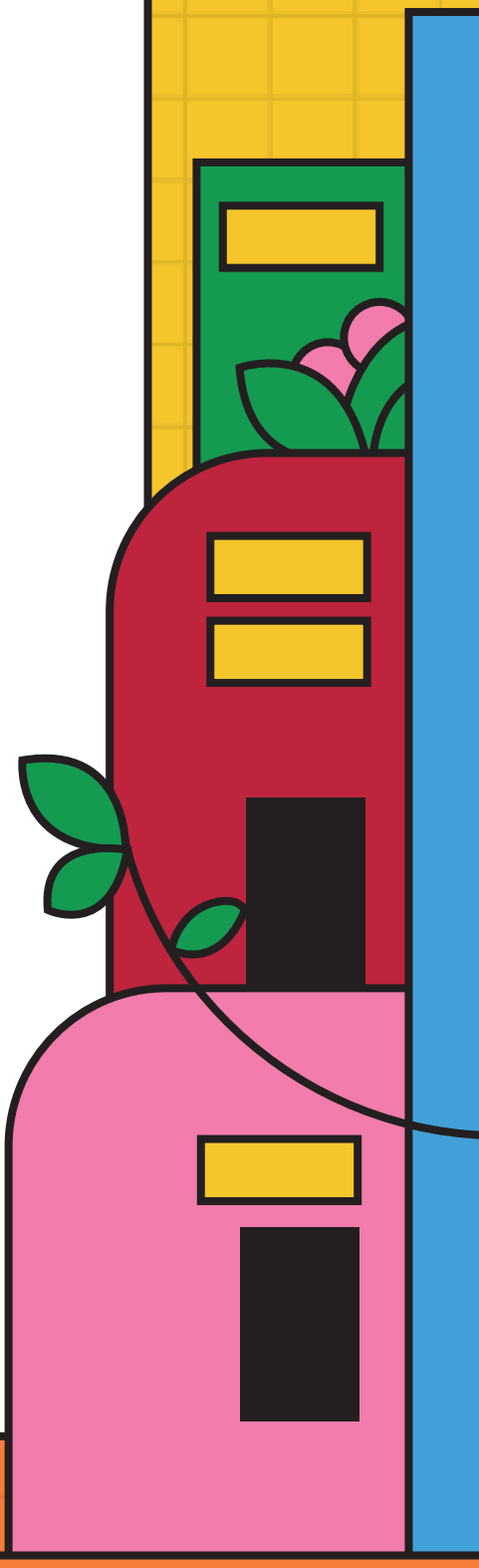
Esse conjunto também amplia a compreensão sobre o que significa inovar na gestão pública. A inovação nem sempre está na criação de uma política inteiramente nova. Pode estar na maneira como instrumentos já existentes são adaptados, combinados e territorializados; na aproximação entre agricultura familiar e políticas de acesso aos alimentos; na articulação de compras públicas com feiras, cestas e equipamentos de SAN; na conexão entre Educação Alimentar e Nutricional, educação ambiental e redução do desperdício; no uso de hortas como espaços de convivência, inclusão produtiva, educação e valorização de saberes; ou na criação de novos arranjos de cooperação entre diferentes setores da gestão e atores do território.

Como ponto de partida, foi construído um roteiro com questões orientadoras para apoiar a sistematização das experiências. A partir dele, gestores e equipes municipais compartilharam informações sobre a origem das iniciativas, sua trajetória de implementação, os atores envolvidos, os resultados alcançados, os desafios encontrados e as perspectivas de continuidade.

Ao longo do processo, buscou-se preservar e valorizar as narrativas dos territórios. Os conteúdos compartilhados pelos municípios foram posteriormente organizados, sistematizados e submetidos à revisão técnica, procurando manter as particularidades de cada experiência e, ao mesmo tempo, conferir unidade ao conjunto da publicação.

O resultado não pretende constituir um catálogo de soluções prontas. Cada experiência está vinculada a determinado contexto institucional, territorial e social. Seu valor está justamente em permitir que outros municípios conheçam não apenas o que foi realizado, mas também como foi possível realizar, quais escolhas foram feitas ao longo do caminho, que obstáculos surgiram e que aprendizados podem ser levados para outras realidades.

Assim, o Caderno se propõe como instrumento de memória, circulação de conhecimento e intercâmbio entre cidades. Ao colocar diferentes experiências em diálogo, reconhece os municípios como espaços de experimentação e produção de conhecimento sobre políticas públicas e fortalece uma rede de aprendizagem em torno dos sistemas alimentares urbanos.



Aparecida de Goiânia (GO)



Hortas Escolares

Autores:
Jeane Araújo Jorge Magnane (secretária executiva da Secretaria Municipal de Assistência Social) e Vanessa Gomes da Silva (nutricionista da Secretaria de Educação).

Instituto Comida do Amanhã:
Luza Basso Driessen (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Cultivando a alimentação saudável e a cidadania em Aparecida de Goiânia/GO

Com o propósito de fortalecer a segurança alimentar e nutricional, promover a educação ambiental e incentivar práticas sustentáveis, o município de Aparecida de Goiânia desenvolveu o projeto "Cultivando o Futuro", uma iniciativa que integra agricultura urbana, educação e participação comunitária por meio da implantação de hortas educativas em unidades da rede municipal de ensino, contemplando todas as etapas de ensino da rede. Foi iniciado em junho de 2025 e teve como objetivo promover a educação alimentar e nutricional, a valorização da produção de alimentos e a aproximação dos estudantes com práticas sustentáveis.

O projeto surgiu do entendimento de que os espaços escolares podem desempenhar um papel estratégico na formação de hábitos alimentares saudáveis, na conscientização ambiental e na construção de conhecimentos práticos relacionados à produção de alimentos. A iniciativa é realizada por meio da articulação entre a Pre-



O projeto "Cultivando o Futuro" integra agricultura urbana, educação e participação comunitária por meio da implantação de hortas educativas em unidades da rede municipal de ensino.

Foto: Prefeitura Municipal de Aparecida de Goiânia

feitura de Aparecida de Goiânia, o Sistema Faeg/Senar, a Emater, que contribui por meio da parceria e da oferta de cursos e capacitações relacionados à implantação e ao manejo das hortas, e organizações da sociedade civil parceiras, como o Projeto Pare a Fome e o Instituto Hebrom Humano, responsáveis pelo aporte de recursos financeiros, de pessoal para o desenvolvimento das ações e de doações de ferramentas para as hortas. Nesse processo, os gestores das unidades escolares possuem papel fundamental, sendo responsáveis por realizar o convite à comunidade escolar, promover e organizar o espaço destinado à horta, além de incentivar a participação dos estudantes e demais envolvidos.

A experiência integra as ações do Projeto de Agricultura Urbana, instituída pela Lei Municipal nº 3.672/2022, e está alinhada às políticas municipais de educação e de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. Sua implementação mobiliza diferentes setores da gestão pública e parceiros da sociedade civil, fortalecendo uma atuação intersetorial voltada à construção de sistemas alimentares mais sustentáveis e resilientes.

A proposta envolve os estudantes em todas as etapas do cultivo, desde a preparação dos canteiros até a colheita dos alimentos. Durante as atividades, os alunos aprendem sobre preparo do solo, semeadura, irrigação, manejo das hortaliças e técnicas de cultivo sustentável. Mais do que conhecimentos agrícolas, a experiência proporciona reflexões sobre os ciclos da natureza, a preservação ambiental, o consumo consciente e a valorização dos alimentos produzidos localmente.

A iniciativa foi concebida em um contexto de crescente preocupação com a adoção de hábitos alimentares inadequados entre crianças e adolescentes, bem como a necessidade de desenvolver práticas pedagógicas capazes de aproximar teoria e prática. Nesse sentido, as hortas escolares passaram a ser compreendidas como espaços privilegiados para a aprendizagem interdis-

ciplinar, permitindo aos estudantes vivenciar conteúdos relacionados à alimentação, saúde, meio ambiente, sustentabilidade, ciências naturais e cidadania.

A implantação do projeto teve início na Escola Municipal Valdir Gonçalves de Aguiar, localizada em uma comunidade remanescente de quilombo, sendo posteriormente ampliada para outras unidades da rede municipal, como as Escolas Municipais Adelino Ariane, Terra Prometida e Sebastiana Lourenço Camilo, entre outras. Ao todo, aproximadamente 200 estudantes passaram a participar ativamente dos cuidados diários com as hortas, transformando os espaços escolares em ambientes de aprendizagem prática e de fortalecimento dos vínculos comunitários. A produção da horta é destinada à própria alimentação escolar, possibilitando que os alimentos cultivados sejam utilizados no preparo das refeições oferecidas aos estudantes. Dessa forma, o projeto contribui não apenas para a formação de hábitos alimentares mais saudáveis, mas também para a integração entre educação, sustentabilidade, participação comunitária e alimentação escolar.

Os resultados observados demonstram impactos relevantes tanto no processo educativo quanto na promoção da alimentação adequada e saudável. As hortas contribuíram para tornar o aprendizado mais dinâmico e conectado à realidade dos estudantes, fortalecendo conteúdos relacionados às ciências naturais, à sustentabilidade e à educação alimentar e nutricional.

Segundo Vanessa Gomes da Silva, Nutricionista da Escola Municipal Sebastiana Lourenço Camilo:

"A horta escolar é uma ferramenta pedagógica que favorece o desenvolvimento intelectual, social e ambiental dos estudantes, além de contribuir para a formação de cidadãos mais conscientes e responsáveis. O projeto permite que os alunos aprendam de forma prática sobre preservação da natureza, sustentabili-



A proposta envolve os estudantes em todas as etapas do cultivo, desde a preparação dos canteiros até a colheita dos alimentos.

Foto: Prefeitura Municipal de Aparecida de Goiânia

dade e alimentação saudável, ao mesmo tempo em que fortalece o trabalho coletivo, a cooperação e o compromisso entre todos os participantes."

Vanessa destaca ainda que a implantação das hortas é precedida por uma formação realizada pelo Programa Senar/Agrinho, voltada a membros da comunidade escolar que atuarão na organização e manutenção dos espaços. Durante essa etapa, os participantes desenvolvem atividades práticas de limpeza da área, adubação, cercamento, plantio e cuidados iniciais com os cultivos, fortalecendo o protagonismo da comunidade no desenvolvimento do projeto.

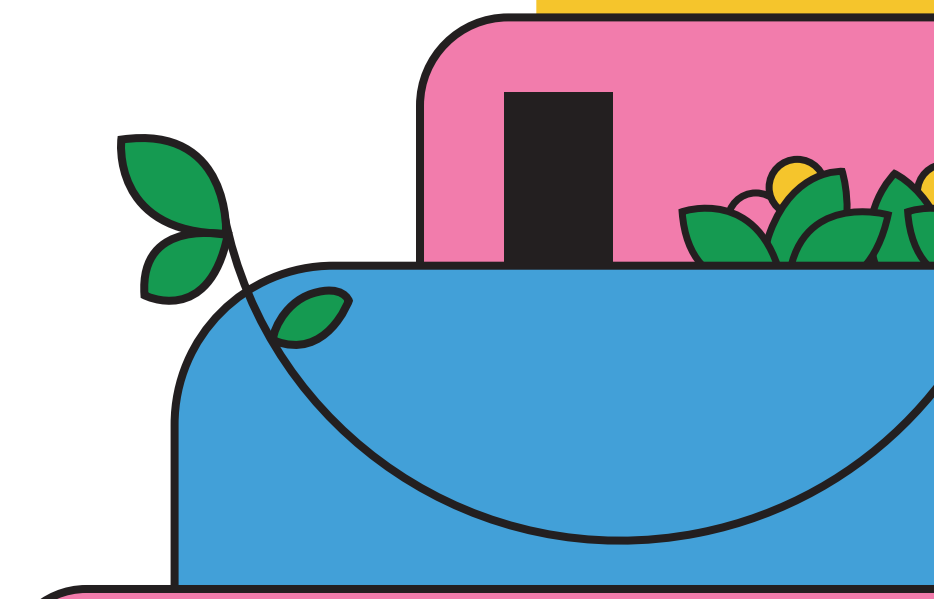
Outro aspecto relevante foi o impacto na mudança de comportamento alimentar das crianças e de suas famílias. Ao acompanhar o crescimento das hortaliças e participar da colheita, muitos estudantes passaram a demonstrar maior interesse pelo consumo de verduras e legumes. Os conhecimentos adquiridos na escola também foram compartilhados em casa, estimulando a criação de pequenas hortas domésticas e ampliando o alcance da iniciativa para além do ambiente escolar.

Além da dimensão educativa, a produção das hortas passou a complementar atividades de Educação Alimentar e Nutricional realizadas pelas escolas, possibilitando o aproveitamento dos alimentos em oficinas culinárias, atividades pedagógicas e ações relacionadas à alimentação escolar. Dessa forma, os estudantes têm a oportunidade de compreender todo o percurso do alimento, desde o cultivo até o consumo, fortalecendo sua relação com práticas alimentares mais saudáveis.

A experiência também promove valores como responsabilidade, cooperação, pertencimento e cidadania, ao envolver estudantes, educadores, famílias e instituições parceiras em uma construção coletiva voltada para o bem-estar da comunidade escolar.

Outro diferencial da iniciativa é a oferta de cursos promovidos pelo Senar, com duração de uma semana e abertos à comunidade interessada. As capacitações abordam técnicas de manejo, cultivo e manutenção das hortaliças, além da definição das espécies mais adequadas para cada unidade escolar, considerando as características do solo e as condições locais de produção.

Os resultados alcançados evidenciam a relevância e o potencial transformador do projeto. Entre os principais avanços observados destacam-se a implantação e consolidação das hortas escolares, o fortalecimento das ações de Educação Alimentar e Nutricional, a ampliação do conhecimento sobre agricultura sustentável e preservação ambiental, o incentivo ao consumo de alimentos saudáveis e a redução da rejeição às hortaliças entre os estudantes. A iniciativa também estimulou a criação de hortas domésticas e comunitárias, fortalecendo a integração entre educação, segurança alimentar e sustentabilidade.



Ao promover maior engajamento da comunidade escolar e aproximar os estudantes dos processos de produção dos alimentos, o projeto demonstra que as hortas escolares são ferramentas eficazes para fortalecer a Segurança Alimentar e Nutricional, a educação ambiental e a formação cidadã. A experiência evidencia como a articulação entre agricultura urbana, educação e participação comunitária pode contribuir para a construção de comunidades mais saudáveis, sustentáveis e conscientes, alinhando-se aos objetivos da Estratégia Alimenta Cidades de ampliar o acesso à alimentação adequada, fortalecer sistemas alimentares locais e impulsionar a agenda climática nas cidades. Além de favorecer hábitos alimentares mais saudáveis, as hortas escolares ampliam as áreas verdes urbanas, estimulam práticas como a compostagem e o aproveitamento de resíduos orgânicos, fortalecem a biodiversidade e promovem a conscientização sobre os desafios das mudanças climáticas desde a infância.

Cultivar uma horta é muito mais do que produzir alimentos: é semear conhecimento, autonomia, saúde, cidadania e oportunidades para as futuras gerações.

Sobre a Cidade

Aparecida de Goiânia, localizada no estado de Goiás, na Região Centro-Oeste, possui população estimada em 527.796 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) de R$ R$ 28.213,26, ocupando a 2.300ª posição no ranking[1]. Apesar dos indicadores econômicos do município, os dados socioassistenciais evidenciam a presença de parcelas da população em situação de vulnerabilidade social e econômica. O município possui 83.652 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 74.069 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 88,5%[2]. De acordo com o indicador CadInsan (2026), 2.019 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (5,9%) e 3.094 famílias não beneficiárias (9,0%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a persistência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e segurança alimentar.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Aparecida de Goiânia indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (16,15 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (8,85 por 10 mil habitantes). Apesar desse cenário favorável, 24,65% da população reside em desertos alimentares, percentual que alcança 22,50% entre a população de baixa renda, enquanto 15,78% vivem em pântanos alimentares, caracterizados

pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados.[4,5] Esses indicadores evidenciam desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis e constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para a ampliação do acesso a alimentos in natura e minimamente processados, o fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e o direcionamento de ações de promoção da alimentação adequada e saudável.

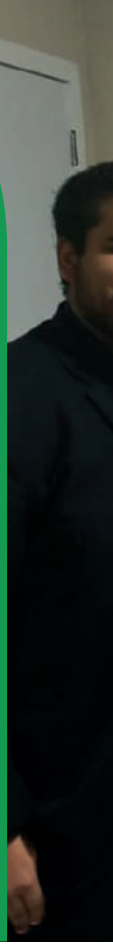
No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Aparecida de Goiânia desenvolve iniciativas relevantes para ampliar o acesso à alimentação adequada e saudável. Destacam-se os restaurantes populares, a ampla rede de feiras livres e o Projeto Agricultura Urbana, que fortalece a produção local e o uso sustentável de áreas públicas. O município também promove ações de Educação Alimentar e Nutricional nas escolas, utiliza referenciais nacionais para orientar suas políticas e oferta benefícios socioassistenciais, como cestas básicas e programas de transferência de renda, compondo uma importante rede de apoio à população em situação de vulnerabilidade. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, ao considerar o papel dos restaurantes populares e demais equipamentos de acesso à alimentação; com o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, por meio do fortalecimento da agricultura urbana, da produção local e da aproximação entre produtores e consumidores; e com o Eixo VI – educação Alimentar e Nutricional, a partir das ações desenvolvidas em espaços educativos e comunitários para promoção de escolhas alimentares mais saudáveis. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo identificar áreas com maiores barreiras de acesso a alimentos adequados e direcionar iniciativas como a ampliação de equipamentos públicos de alimentação, o fortalecimento de circuitos locais de abastecimento, o incentivo à produção sustentável e a intensificação de ações de educação alimentar e nutricional. Como oportunidades de fortalecimento, a continuidade da Estratégia Alimenta Cidades e a atuação das instâncias do SISAN podem ampliar a articulação intersetorial no município, contribuindo para a consolidação de uma Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional mais integrada, estruturada e efetiva.

Referências:
1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).



Aracaju (SE)

Governança como estratégia para implantação de equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional



Autores:
Leise Nascimento Moreira (coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional) e Laura Figueiredo Gomes (assessora de políticas de Segurança Alimentar e Nutricional).

Instituto Comida do Amanhã:
Bruna da Silva Cavalcante (analista de políticas públicas) e Alexandre Sávio Pereira Ramos (gerente de projetos).

A experiência de institucionalização da política pública de SAN em Aracaju.

Em maio de 2026, o município de Aracaju iniciou a elaboração do seu primeiro Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PLAMSAN). O processo surgiu como resposta à necessidade de estruturar a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, mas rapidamente revelou um desafio maior: antes de implantar equipamentos públicos, seria necessário fortalecer a governança responsável por sustentá-los.

Até então, a Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN) concentrava suas atividades, predominantemente, no abastecimento das cozinhas dos equipamentos da rede socioassistencial, como abrigos e casas de passagem, por meio do fornecimento de gêneros alimentícios e, em alguns casos, de refeições prontas. Essa atuação era essencial para garantir o funcionamento dos equipamentos da assistência social, mas demandava grande parte da capacidade operacional da equipe. Com isso, havia pouco espaço para o desenvolvimento contínuo de funções estratégicas da política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), como planejamento,



Ao longo das discussões entre as secretarias no percurso da Estratégia Alimenta Cidades, percebeu-se que Aracaju precisava organizar sua política pública antes de ampliar sua rede de equipamentos.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

articulação intersetorial, monitoramento e coordenação.

O diagnóstico também evidenciou limitações institucionais. A equipe técnica era reduzida, inexistiam cargos voltados especificamente à formulação de políticas públicas e o município ainda não possuía equipamentos públicos próprios de SAN. Como consequência, inúmeras demandas relacionadas ao acesso à alimentação chegavam aos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), sendo absorvidas, em grande parte, por meio da concessão de benefícios eventuais. Embora esse atendimento fosse necessário, ele demonstrava que a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) exigia respostas estruturantes e permanentes.

A leitura desse cenário levou a equipe técnica a uma conclusão decisiva: Aracaju precisava organizar sua política pública antes de ampliar sua rede de equipamentos. A implantação de cozinhas comunitárias, banco de alimentos, programas de abastecimento ou qualquer outra iniciativa somente produziria resultados duradouros se estivesse apoiada em uma estrutura institucional capaz de coordenar, integrar e dar continuidade às ações desenvolvidas.

Essa compreensão foi construída a partir das discussões entre a Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional, a Assessoria de Políticas Públicas de SAN, a gestão municipal e o Departamento de Planejamento (DEPLAN), em diálogo com o percurso desenvolvido no âmbito da Estratégia Alimenta Cidades. Os encontros, materiais disponibilizados, intercâmbios com outros municípios e o assessoramento técnico proporcionado pelo Alimenta Cidades contribuíram para que a equipe comparasse diferentes experiências, identificasse fragilidades na estrutura local e refletisse sobre caminhos possíveis para a organização da política municipal de SAN. Esse processo também apoiou a identificação dos passos necessários para a permanência no SISAN e para a construção da rota de implementação.



A elaboração do primeiro PLAMSAN deixou de ser apenas a construção de um instrumento de planejamento e transformou-se em um processo de reorganização institucional
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

Ao longo dessas discussões, ficou evidente que a estrutura existente precisava evoluir para contemplar duas funções distintas, porém complementares: uma voltada à operação e ao abastecimento alimentar da rede socioassistencial e outra dedicada à gestão da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

Foi dessa reflexão que nasceu a principal inovação da experiência apresentada por Aracaju: inverter a lógica tradicional de implantação da política pública. Em vez de iniciar pelos equipamentos, o município optou por estruturar primeiro a governança responsável por planejá-los, articulá-los e sustentá-los ao longo do tempo.

A proposta foi concebida como uma estrutura enxuta, compatível com a realidade atual do município e preparada para crescer gradualmente à medida que a política pública se consolide e novos equipamentos sejam implantados. A organização em dois eixos permite separar as atividades operacionais das funções estratégicas de planejamento, monitoramento e articulação institucional, conferindo maior eficiência administrativa e clareza na condução da política municipal.

QUANDO O PLANEJAMENTO PASSOU A CONSTRUIR A POLÍTICA PÚBLICA

A elaboração do primeiro PLAMSAN deixou de ser apenas a construção de um instrumento de planejamento e transformou-se em um processo de reorganização institucional.

Cada diagnóstico realizado, cada reunião intersetorial e cada oficina de construção do Plano permitiram compreender melhor a realidade do município e identificar os caminhos necessários para consolidar a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

À medida que os desafios eram identificados, também ficava evidente que nenhum programa ou equipamento público seria sustentável sem uma estrutura responsável por coordenar a política.

Foi nesse contexto que surgiu a Diretriz Zero, dedicada à estruturação e à governança da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

Sua criação representou uma decisão metodológica e institucional: antes de avançar nas demais diretrizes, metas, programas e equipamentos, o município reconheceu a necessidade de fortalecer as bases responsáveis pela condução da política. A Diretriz Zero reúne, assim, ações relacionadas à organização dos instrumentos legais, administrativos, financeiros e operacionais da SAN, incluindo a proposta de criação da Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional e de Abastecimento (DISANA), do Fundo

Municipal de SAN, o fortalecimento das instâncias de governança e o desenvolvimento de mecanismos de informação, planejamento e monitoramento.

Dessa forma, a governança passou a ser tratada no PLAMSAN como uma dimensão estruturante, necessária para ampliar a capacidade municipal de planejar, coordenar, executar e acompanhar as demais ações previstas no Plano.

Como desdobramento dessa diretriz, foi concebida a proposta de criação da Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional e de Abastecimento (DISANA), prevista no PLAMSAN como a futura unidade responsável pela coordenação da Política Municipal de SAN.

Durante a elaboração do Plano, também avançaram os estudos e projetos para implantação do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), do Banco de Alimentos (BA), da Cozinha-Escola Comunitária e do Fundo Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. Dessa forma, enquanto o planejamento era construído, também eram organizadas as bases necessárias para viabilizar a futura implantação desses equipamentos e programas.

GOVERNANÇA COMO ESTRATÉGIA

Ao longo da construção do PLAMSAN, outra decisão estratégica passou a orientar o planejamento municipal: reconhecer o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) como eixo estruturador da futura rede municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

Essa escolha decorre do entendimento de que o PAA fortalece simultaneamente a agricultura familiar, amplia a oferta de alimentos adequados e saudáveis e cria condições para abastecer os futuros equipamentos públicos de SAN. Nesse modelo, o programa conecta produção, abastecimento e acesso à alimentação, tornando-se elemento integrador entre diferentes iniciativas da política municipal.

Paralelamente, Aracaju avançou na retomada de suas instâncias de governança. A CAISAN encontra-se em processo de recomposição, com a posse de sua presidência e a realização da primeira reunião para composição dos conselheiros. O CONSEA/Aracaju também retomou sua agenda e, até o momento do relato, havia realizado dois encontros: um destinado à eleição da nova presidência e outro voltado às deliberações do Conselho e à introdução da discussão sobre o PLAMSAN.

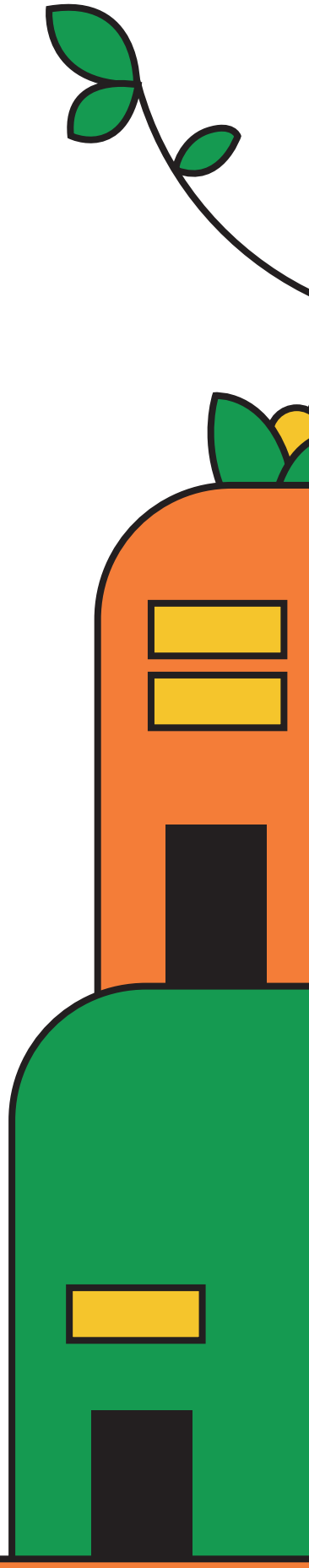
O primeiro PLAMSAN do município encontra-se em fase de revisão final e deverá ser apresentado aos conselheiros na terceira reunião do CONSEA. Esses movimentos aproximam a elaboração do Plano da retomada das instâncias de participação social e articulação intersetorial, fortalecendo as condições para que seu conteúdo seja discutido e acompanhado pelos espaços de governança da SAN.

A construção do Plano também reforçou a integração entre Assistência Social, Saúde, Educação, Agricultura, Planejamento e demais áreas da administração municipal, consolidando a compreensão de que a SAN é uma política transversal e compartilhada entre diferentes setores da gestão pública.

DESAFIOS

O principal desafio enfrentado durante a experiência foi o tempo.

Quando a elaboração do PLAMSAN foi iniciada, mais da metade do prazo previsto para sua construção já havia transcorrido e houve troca de equipe gestora em 3 momentos diferentes. Paralelamente, a equipe permanecia responsável pelo abastecimento alimentar da rede socioassistencial e por todas as demandas operacionais da Coordenação, ao mesmo tempo em que precisava desenvolver diagnósticos, conduzir reuniões intersetoriais, elaborar projetos estruturantes e construir os instrumentos que darão sustentação à política municipal.



Esse cenário exigiu priorização, reorganização dos processos de trabalho e intensa articulação institucional. A retomada da atuação da CAISAN, o funcionamento do CONSEA/Aracaju, o apoio da alta gestão municipal e o assessoramento da Estratégia Alimenta Cidades, por meio das trocas de experiências, formações e orientações técnicas ao longo do processo, contribuíram para viabilizar esse percurso.

RESULTADOS

Embora a maior parte das iniciativas ainda esteja em fase de institucionalização, a experiência já produziu resultados concretos para o fortalecimento da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

Entre os principais avanços alcançados destacam-se a elaboração do primeiro Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Aracaju (PLAMSAN); a criação da Diretriz Zero, voltada ao fortalecimento da governança da política municipal; a elaboração da proposta de criação da Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional e de Abastecimento (DISANA); a retomada da CAISAN, com o início de seu processo de recomposição; a retomada da agenda do CONSEA/Aracaju, com nova presidência e reuniões voltadas à reorganização do Conselho e à discussão do PLAMSAN; a participação do município na Estratégia Alimenta Cidades; a elaboração dos projetos para implantação do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) municipal, do Banco de Alimentos e da Cozinha-Escola Comunitária; a elaboração da proposta de criação do Fundo Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional; e a ampliação da articulação entre as áreas de Assistência Social, Saúde, Educação, Agricultura, Planejamento e demais setores envolvidos na agenda da Segurança Alimentar e Nutricional.

Esses resultados representam um novo momento para a política municipal. Pela primeira vez, Aracaju passa a organizar a SAN como uma política pública estruturada, orientada por planejamento, governança, articulação intersetorial e participação social.

Sobre a Cidade

Aracaju, capital do estado de Sergipe, localizada na Região Nordeste, possui população estimada em 602.729 habitantes e desempenha importante papel como centro administrativo, econômico e de prestação de serviços da Região Metropolitana de Aracaju. O município apresenta Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de 0,770, considerado elevado, refletindo avanços em diferentes indicadores sociais. Apesar desse cenário, persistem desigualdades socioeconômicas e territoriais que impactam diretamente o acesso da população ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e evidenciam a necessidade de políticas públicas voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.[1]

Os dados socioassistenciais reforçam esse contexto. O município possui 122.950 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 104.272 famílias com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 84,8%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 9.165 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (14,8%) e 14.116 famílias não beneficiárias (22,7%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a permanência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e de Segurança Alimentar e Nutricional.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Aracaju mostram que 22,3% da população reside em desertos alimentares, enquanto 14,1% vive em pântanos alimentares. Entre a população em situação de pobreza, 29,6% reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que corresponde a 28,2% entre a população de baixa renda. Esses indicadores evidenciam desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis e constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para a ampliação do acesso a alimentos in natura e minimamente processados, o fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e o direcionamento de ações de promoção da alimentação adequada e saudável.[4]

LIÇÕES APRENDIDAS

A principal lição construída ao longo dessa experiência foi compreender que equipamentos públicos, por si só, não estruturam uma política pública.

A construção do primeiro PLAMSAN demonstrou que a implantação de cozinhas comunitárias, bancos de alimentos ou qualquer outro equipamento depende da existência de uma estrutura institucional capaz de coordenar ações, integrar diferentes áreas da administração, planejar investimentos e garantir continuidade às iniciativas desenvolvidas.

Ao reconhecer essa necessidade, Aracaju optou por inverter uma lógica frequentemente observada na implementação de políticas públicas: antes de ampliar sua rede de equipamentos, decidiu fortalecer a governança responsável por sustentá-los.

Essa decisão resultou na criação da Diretriz Zero, na proposta de estruturação da Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional e de Abastecimento (DISANA), no fortalecimento das instâncias de governança e na organização de projetos estruturantes que orientarão os próximos passos da política municipal.

A experiência demonstra que municípios que ainda não possuem equipamentos públicos de SAN podem iniciar esse processo pela organização da governança, criando bases institucionais sólidas para que os investimentos futuros sejam permanentes, articulados e sustentáveis.

Essa foi a estratégia adotada por Aracaju: compreender que a implantação de equipamentos públicos começa muito antes da construção de estruturas físicas. Ela começa quando o município decide organizar sua política pública, fortalecer seus espaços de governança e planejar, de forma integrada, o caminho para garantir o DHAA. Foi essa escolha que orientou a elaboração do primeiro PLAMSAN e que hoje constitui a principal contribuição de Aracaju para o fortalecimento do SISAN.

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Aracaju encontrava-se, no início de 2026, em um processo de reorganização institucional da política municipal. A Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional desenvolvia prioritariamente ações voltadas ao abastecimento alimentar da rede socioassistencial, enquanto instrumentos estruturantes, como o Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PLAMSAN), estavam em fase de elaboração. Nesse contexto, também foram retomadas as atividades da Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), regulamentada por decreto municipal, e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), fortalecendo a governança da política no município.

A adesão à Estratégia Alimenta Cidades impulsionou esse processo de fortalecimento institucional, contribuindo para a elaboração do primeiro PLAMSAN e para o avanço de iniciativas estratégicas, como a proposta de criação da Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional (DISANA), a estruturação do Fundo Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, o desenvolvimento dos projetos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), do Banco de Alimentos e da Cozinha-Escola Comunitária, além da ampliação da articulação entre as secretarias de Assistência Social, Saúde, Educação, Agricultura, Planejamento e demais órgãos envolvidos na agenda da Segurança Alimentar e Nutricional.5 Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente no Eixo VII - articulação intersetorial entre as áreas considerando o fortalecimento da governança intersetorial e da institucionalização da política municipal de SAN, criando condições para a implantação e qualificação dos equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional e para a consolidação de uma política mais integrada, estruturada e sustentável. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo identificar áreas prioritárias para expansão dos equipamentos públicos, fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e promoção do acesso à alimentação adequada e saudável.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3 CadInsan (2026); 4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).



Bauru (SP)

Cozinha Comunitária de Bauru/SP

Autores:
Alinne Santos Almeida (nutricionista da AELESAB), Beatriz Farias (psicóloga da AELESAB), Juliana Silva (assistente social da AELESAB), Thais Helena Desjardins Bergonso (médica-veterinária da SAGRA) e Glaucy Amorim Fressato (assistente social da Secretaria de Assistência Social).

Instituto Comida do Amanhã:
Samara Agda dos Santos (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).).

Integrando Hortas Urbanas, segurança alimentar e nutricional e inclusão produtiva

A Cozinha Comunitária AELESAB - Programas de Integração e Assistência a Crianças, Adolescentes e Idosos constitui uma importante iniciativa de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no município, vinculada à política pública de assistência e garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). A iniciativa é operacionalizada por meio de Termo de Colaboração entre a Secretaria Municipal de Assistência Social e a Organização da Sociedade Civil AELESAB, tendo como principal objetivo garantir o acesso à alimentação adequada e saudável para pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, promovendo também ações de educação alimentar, inclusão produtiva, sustentabilidade ambiental e fortalecimento comunitário.

A AELESAB é responsável pela operacionalização das refeições e pela execução direta do serviço socioassistencial, incluin-



Horta comunitária implantada nos canteiros existentes no entorno da Cozinha Comunitária AELESAB.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

do o fornecimento diário das refeições, a contratação e gestão da equipe técnica, a elaboração de cardápios nutricionalmente adequados, a prestação de contas dos recursos recebidos e a realização de ações de inclusão produtiva, como cursos e oficinas. As atividades são desenvolvidas em conformidade com os padrões normativos estabelecidos pela Prefeitura, observando as normas, orientações e procedimentos aplicáveis à unidade, de modo a garantir a qualidade, a segurança alimentar e nutricional e a adequada execução dos serviços. À Prefeitura de Bauru compete o repasse regular dos recursos, o acompanhamento, monitoramento e fiscalização das atividades, além da articulação e do encaminhamento dos usuários por meio da rede socioassistencial, especialmente dos CRAS e CREAS.

De segunda-feira a sexta-feira, a cozinha comunitária produz e comercializa refeições saudáveis a preços acessíveis, sendo o café da manhã ofertado a R$ 0,50, o almoço a R$ 1,00 e o jantar a R$ 1,00. As refeições são planejadas e acompanhadas por nutricionista, assegurando a adequação às necessidades da população atendida. São servidas, em média, 350 refeições por dia, totalizando aproximadamente 7.000 refeições mensais. O período de maior demanda e movimentação na unidade concentra-se no horário do almoço, em média 200 refeições servidas, que registra o maior número de usuários atendidos. Essa centralidade no almoço exige um alinhamento constante da equipe para manter a agilidade, a organização e a excelência no atendimento comunitário.

O público prioritário da iniciativa é composto por famílias em situação de vulnerabilidade social, trabalhadores, idosos e pessoas em situação de insegurança alimentar referenciadas pela rede de assistência social do município. O atendimento na Cozinha Comunitária ocorre por demanda espontânea, sem critérios de priorização. As inscrições para os cursos são realizadas mediante divulgação nos CRAS, CREAS, OSC e demais serviços da rede socioassistencial, além de ações de busca ativa.

A partir da observação da realidade das famílias atendidas diariamente pela cozinha comunitária, identificou-se a necessidade de fortalecer ações que promovessem não apenas o acesso à alimentação adequada, mas também a educação alimentar, a sustentabilidade ambiental e o vínculo dos usuários com práticas saudáveis de produção de alimentos. Nesse contexto, a equipe técnica da cozinha comunitária, desenvolveu em 2023 o projeto da horta comunitária, concebido como uma estratégia para aproximar os beneficiários de processos educativos e participativos relacionados ao cultivo de alimentos. A iniciativa também busca fortalecer práticas sustentáveis, estimular o vínculo da comunidade com a produção de alimentos saudáveis e ampliar ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no território.

A horta foi implantada nos canteiros existentes no entorno da Cozinha Comunitária, utilizando materiais reaproveitados e doações, sem necessidade de investimento financeiro direto. Inicialmente, a estrutura da horta foi montada utilizando telhas e canos de PVC reaproveitados, estratégia que possibilitou a organização dos canteiros de forma acessível e sustentável.

Entretanto, devido ao tempo de uso e à exposição às condições climáticas, parte das telhas sofreu desgaste e quebras, tornando necessária a desativação dessa estrutura. Diante da dificuldade em manter a manutenção contínua do espaço, especialmente pela limitação de voluntários disponíveis para auxiliar nos cuidados da horta, optou-se naquele momento pelo cultivo diretamente no solo. Como estratégia para fortalecer a manutenção do espaço, foi criado um sistema de apadrinhamento, com duas colaboradoras atuando como madrinhas da horta e auxiliando nas atividades de rega e poda. Além disso, a parceria com a Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento (SAGRA) tem contribuído de forma significativa para o enriquecimento e preparo do solo, bem

A Cozinha Comunitária serve, em média, 350 refeições por dia, totalizando aproximadamente 7.000 refeições mensais.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA



como para as atividades de plantio e manejo da horta.

Além disso, identificou-se que o solo necessitava de manejo adequado e recuperação nutricional constante para viabilizar o desenvolvimento das culturas. Nesse contexto, a atuação da Prefeitura, via SAGRA, estende-se ao fornecimento de mudas produzidas no Viveiro Municipal de Tibiriçá e de adubo viabilizado por meio de doações de parceiros. Como a Cozinha Comunitária não dispõe de verba orçamentária específica para essa ação, os demais insumos também são captados via doações. Assim, a implantação e sustentabilidade do espaço combinam o fomento público de insumos e assistência técnica ao engajamento direto de colaboradoras, voluntários e usuários, fortalecendo a gestão coletiva e o sentimento de pertencimento da comunidade.

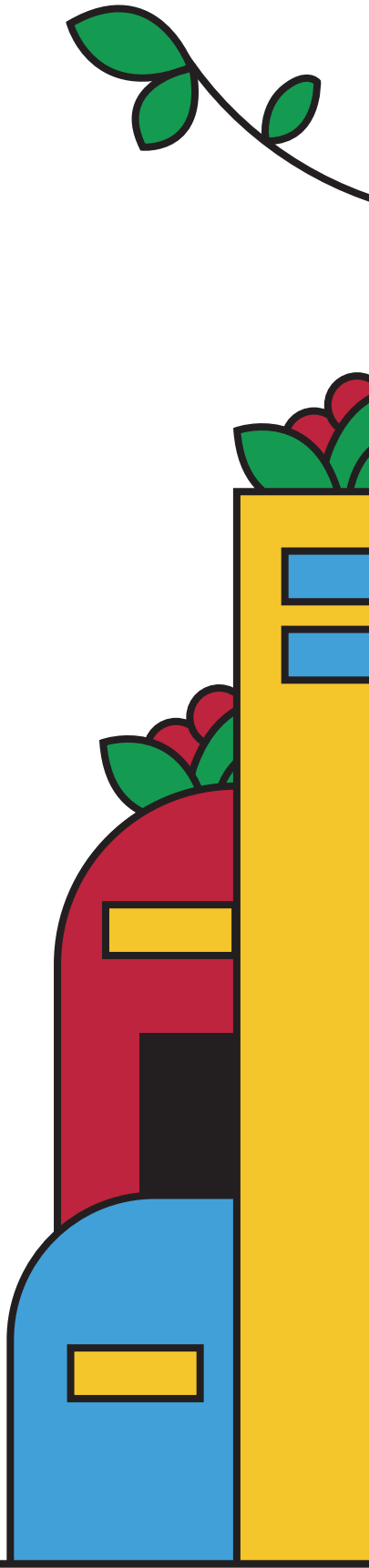
Quanto às práticas adotadas, o cultivo é realizado por meio de práticas sustentáveis, utilizando restos de vegetais, folhas secas, grama, capim e fertilizantes naturais produzidos por meio das ações de compostagem desenvolvidas na unidade. Mesmo diante das dificuldades enfrentadas no cultivo, algumas ervas e temperos continuam sendo produzidos na horta comunitária, entre eles salsinha, cebolinha, alecrim e manjericão. Os alimentos cultivados são utilizados para enriquecer os preparos servidos diariamente na unidade.

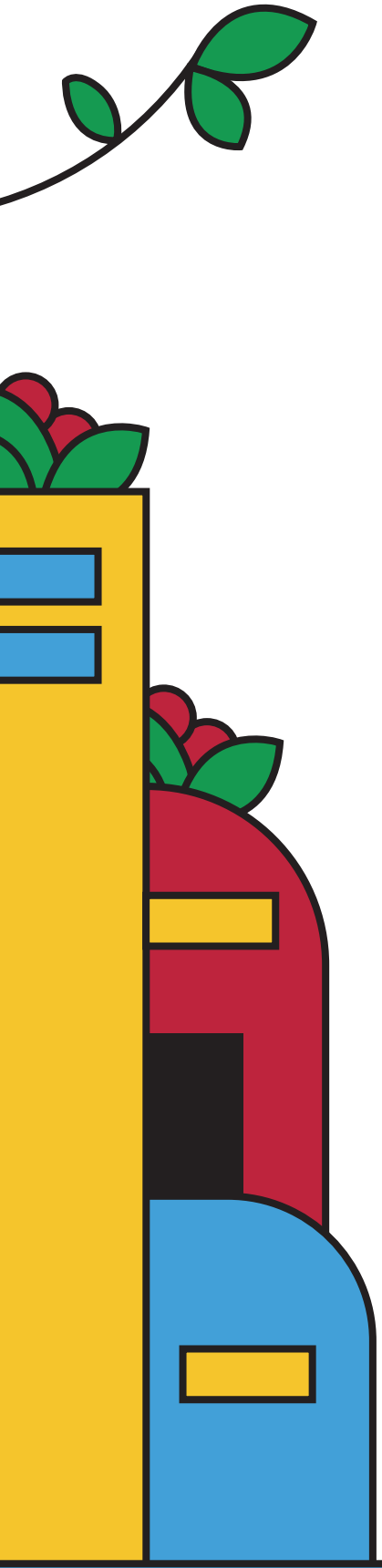
Além da utilização das ervas e hortaliças produzidas na unidade, o projeto também visa a doação de mudas para a população atendida, incentivando o cultivo doméstico de alimentos e promovendo maior autonomia alimentar das famílias.

Entre as ações em andamento, destaca-se a implantação de um projeto de compostagem voltado a estabelecer uma relação direta entre a Cozinha Comunitária e a horta da unidade, desenvolvido com o apoio de estudantes voluntários da Universidade Estadual Paulista (UNESP), integrantes do projeto Nutrire, vinculado à Enactus UNESP Bauru. A iniciativa já aproveita os resíduos orgânicos provenientes do Restaurante Universitário (RU) e, a partir das orientações recebidas, os resíduos gerados no preparo dos alimentos da própria cozinha, que normalmente seriam descartados no lixo, serão utilizados para a produção de adubo orgânico e fertilizante líquido. Esse adubo retornará para a horta da unidade, contribuindo para o enriquecimento do solo, o desenvolvimento das plantas e a redução do descarte.

Nesse contexto de incentivo ao empreendedorismo social e à sustentabilidade promovido pela Enactus, é realizado um treinamento educativo com os participantes sobre a construção de composteiras caseiras, o manejo adequado dos resíduos e a utilização do composto produzido como fertilizante natural. A ação busca promover a educação ambiental e a economia circular no espaço. Além disso, a depender da quantidade produzida e dos resultados obtidos, avaliar-se-á futuramente a possibilidade de disponibilizar ou doar o adubo excedente aos usuários em ações específicas, ampliando os benefícios ambientais e sociais do projeto para toda a comunidade.

Diante das dificuldades encontradas no cultivo diretamente no solo, como baixa fertilidade, condições climáticas adversas e ocorrência de pragas, a equipe busca novas parcerias para implantação de uma horta suspensa. Paralelamente, a iniciativa conta com o apoio de um voluntário que tem desempenhado papel fundamental na revitalização e manutenção do espaço, contribuindo para a continuidade e fortalecimento do projeto.





Além da horta comunitária, a equipe técnica da gestão municipal desenvolve ações permanentes de EAN voltadas aos usuários da cozinha e à comunidade, abordando temas como alimentação saudável, combate ao desperdício de alimentos, aproveitamento integral dos alimentos, ciclo de vida, direitos sociais, saúde, sustentabilidade ambiental e qualidade de vida, entre outros assuntos pertinentes à realidade dos usuários atendidos.

As ações de EAN desenvolvidas atualmente acontecem por meio de palestras educativas, orientações realizadas pela equipe técnica e distribuição de folders explicativos voltados à alimentação saudável, sustentabilidade e aproveitamento integral dos alimentos. As atividades são realizadas mensalmente pela equipe técnica da unidade, composta por psicóloga, assistente social e nutricionista, em parceria com profissionais e instituições externas. Os parceiros são identificados e articulados ao longo do mês, de acordo com as necessidades observadas e as oportunidades de colaboração, contribuindo para a ampliação e o fortalecimento das ações de EAN.

Como perspectiva futura, a equipe pretende ampliar essas ações por meio da realização de oficinas práticas e atividades "mão na massa", possibilitando que os usuários participem ativamente do plantio, cuidado, colheita e preparo dos alimentos produzidos na horta comunitária. A proposta busca fortalecer o vínculo da comunidade com a produção de alimentos e promover maior autonomia alimentar entre os participantes.

Além da prática da horta, as cozinhas comunitárias têm oportunizado a promoção da inclusão produtiva dos usuários. São realizadas oficinas teóricas e práticas nas áreas de confeitaria e panificação, contribuindo para o desenvolvimento de habilidades e potencial geração de renda entre os participantes. Atualmente, os cursos atendem, em média, 30 usuários por semestre. Como resultado positivo da iniciativa, destaca-se que aproximadamente 14 alunos ingressaram no mercado de trabalho de forma autônoma, realizando a produção e comercialização de itens aprendidos durante os cursos oferecidos pela cozinha comunitária. A experiência contribuiu para geração de renda, fortalecimento da autonomia financeira e ampliação das oportunidades de inclusão produtiva dos participantes.

Entre os principais desafios enfrentados pela iniciativa destacam-se o baixo envolvimento contínuo da comunidade na manutenção da horta, as dificuldades climáticas, a deficiência de nutrientes do solo e o controle de pragas naturais que interferem diretamente no cultivo dos alimentos. Esses desafios vêm sendo enfrentados com o apoio da equipe da SAGRA, que tem contribuído diretamente para os cuidados e a manutenção do espaço, incluindo ações de adubação e enriquecimento do solo, irrigação regular e manejo de pragas, com utilização de produtos adequados para o controle. O sistema de apadrinhamento da horta também apresentou resultados positivos, contribuindo para a continuidade e o fortalecimento dos cuidados com o espaço. Como resultado dessas ações, foi realizada a primeira colheita da horta, representando um avanço importante para a iniciativa e evidenciando os resultados do trabalho conjunto entre a equipe da unidade, os parceiros, os voluntários e a comunidade na promoção da segurança alimentar e nutricional, da sustentabilidade ambiental e do fortalecimento comunitário.

Entre os principais resultados observados destacam-se a ampliação do acesso a alimentos frescos e saudáveis, o fortalecimento dos vínculos comunitários, a geração de renda por meio das oficinas de inclusão



produtiva e a promoção de práticas sustentáveis dentro do território. A experiência demonstra o potencial das cozinhas comunitárias enquanto espaços de promoção da SAN, inclusão social, educação alimentar e sustentabilidade ambiental.

Como perspectivas futuras, a iniciativa pretende ampliar a estrutura da horta comunitária por meio da implantação de hortas suspensas, expandir as ações de Educação Alimentar e Nutricional e de sustentabilidade ambiental, oportunizar uma participação cada vez maior da comunidade nas atividades desenvolvidas e consolidar novas parcerias para o fortalecimento do projeto. A expectativa é, ainda, fortalecer a integração entre agricultura urbana, educação, saúde, assistência social e meio ambiente, consolidando a horta escolar como um espaço de convergência de diferentes agendas promovidas pela Estratégia Alimenta Cidades. Dessa forma, o projeto amplia seu potencial de promover a alimentação adequada e saudável, a educação ambiental, a participação comunitária e a construção de sistemas alimentares locais mais sustentáveis.

O município também desenvolve ações de Educação Alimentar e Nutricional por meio de palestras, folhetos informativos e orientações realizadas mensalmente por uma equipe multidisciplinar.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

Sobre a Cidade

O município de Bauru, localizado no estado de São Paulo, na Região Sudeste, possui população de 379.146 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 43.806,93 (IBGE, 2026).[1] Inserido na região Centro-Oeste paulista, exerce importante papel como polo regional de serviços, comércio, educação e saúde, influenciando diretamente os fluxos de abastecimento e o acesso a alimentos em municípios do entorno. Apesar dos indicadores econômicos e da trajetória consolidada na implementação de políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), o município ainda enfrenta desafios relacionados às desigualdades territoriais no acesso à alimentação adequada e saudável.

O município possui 45.979 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 39.741 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 86,4%[2]. De acordo com o indicador CadInsan (2026), 1.683 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (7,2%) e 2.918 famílias não beneficiárias (12,4%)3 encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a persistência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e segurança alimentar.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Bauru indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (17,83 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (14,72 por 10 mil habitantes). Entretanto, 26,4% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que se eleva para 32,9% entre a população de baixa renda ou em situação de pobreza, evidenciando desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis. Nessas áreas, 1,3% da população vive em territórios que também possuem favelas, indicando a sobreposição de vulnerabilidades sociais e alimentares. Além disso, 26,4% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados, reforçando a necessidade de políticas públicas territorializadas para ampliar o acesso a alimentos in natura e minimamente processados e reduzir as desigualdades no ambiente alimentar.[4,5] Esses indicadores constituem importantes subsídios para o planejamento das políticas municipais de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para a expansão de equipamentos públicos, o fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e a promoção da alimentação adequada e saudável.

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Bauru apresenta uma estrutura institucional consolidada, tendo aderido ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) em 2016 e contando com Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) formalmente instituídos. A rede municipal de equipamentos é composta por uma cozi-

nha comunitária, uma cozinha solidária e três restaurantes populares, sendo dois fixos e um móvel, ampliando o acesso da população em situação de vulnerabilidade à alimentação adequada. O município também se destaca pelo fortalecimento da produção local por meio do Programa Municipal de Agricultura Urbana, instituído pela Lei Municipal nº 6.767/2016, que apoia hortas urbanas e dispõe de um Fundo Municipal específico para a área. Complementam esse sistema uma central de abastecimento ativa e uma rede de 44 feiras livres e orgânicas, contribuindo para a comercialização de alimentos frescos e para o fortalecimento dos circuitos curtos de abastecimento.[5]

Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio da atuação dos restaurantes populares, da cozinha comunitária e da cozinha solidária; Eixo II - oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento por meio da rede de feiras livres e orgânicas; com o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a partir do Programa Municipal de Agricultura Urbana, das hortas urbanas, da central de abastecimento; e com o Eixo VII – articulação intersetorial entre as áreas, considerando a intersetorialidade para a organização dos circuitos de comercialização e a necessidade de reduzir as desigualdades territoriais de acesso identificadas pelos indicadores de desertos e pântanos alimentares. Nesse contexto, as informações sobre os ambientes alimentares configuram ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial das ações, subsidiando a expansão dos equipamentos públicos de alimentação, o fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e a priorização de territórios com maior vulnerabilidade social e alimentar. Como oportunidades de fortalecimento, destacam-se a integração dos sistemas de informação das áreas de assistência social, saúde e segurança alimentar, a formalização de fluxos intersetoriais de cuidado e a ampliação das ações de abastecimento alimentar, contribuindo para consolidar uma Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional cada vez mais integrada, territorializada e efetiva.

Referências:

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025)





Belém (PA)

Restaurante Popular de Belém "Dr. Osvaldo Coelho"

Autores:
Camila Queiroz Valentim – Coordenadora do Núcleo de Nutrição da FUNPAPA - Fundação Papa João XXIII

Instituto Comida do Amanhã:
Bruna da Silva Calvacante (analista de políticas públicas) e Alexandre Sávio Pereira Ramos (gerente de proje

Promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e Garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada

O Restaurante Popular de Belém "Dr. Osvaldo Coelho", inaugurado em 09 de abril de 2026, foi implantado em um contexto de ampliação das demandas sociais relacionadas ao acesso à alimentação adequada, especialmente entre trabalhadores de baixa renda, pessoas em situação de rua, idosos, desempregados e famílias em situação de vulnerabilidade socioeconômica. Sua localização é estratégica, considerando a concentração de pessoas em situação de insegurança alimentar no seu entorno.

A iniciativa surgiu a partir da necessidade identificada pela gestão municipal de ampliar estratégias permanentes de enfrentamento à insegurança alimentar e fortalecer a rede pública de proteção social, garantindo à população um espaço institucionalizado de acesso a refeições nutricionalmente adequadas, com qualidade sanitária e valor acessível.

A implantação do equipamento está alinhada às diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PN-



O Restaurante Popular de Belém surgiu como estratégia permanente de enfrentamento à insegurança alimentar e fortalecimento da rede pública de proteção social no âmbito do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Foto: Prefeitura Municipal de Belém

SAN), do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) e do Sistema de Assistência Social (SUAS) compreendendo a alimentação como um direito fundamental e uma dimensão essencial da cidadania.

A implantação do Restaurante Popular envolveu a adequação de imóvel localizado no Centro Histórico de Belém, em área de relevância cultural e patrimonial, onde ele passa a atender uma demanda maior e mais diversificada da população. O espaço possui aproximadamente 356,58 m² e é próprio da Prefeitura Municipal de Belém. Passou por intervenções estruturais respeitando as características arquitetônicas do imóvel e as normas de preservação do patrimônio histórico.

Para garantir a execução do serviço, foi realizada contratação de empresa especializada responsável pelo fornecimento das refeições e pela operacionalização do equipamento, abrangendo aquisição de gêneros alimentícios, logística de abastecimento, preparação, distribuição e controle de qualidade dos alimentos.

A FUNPAPA é responsável pela coordenação, acompanhamento e fiscalização da execução do serviço, por meio de equipe técnica multidisciplinar composta por profissionais das áreas de nutrição, assistência social, administração e apoio operacional. Essa estrutura permite o monitoramento das atividades, o cumprimento das normas sanitárias e nutricionais e o acompanhamento dos resultados alcançados.



O equipamento possui capacidade para ofertar até 1.000 refeições diárias, disponibilizando almoço ao valor social de R$ 2,00.
Foto: Prefeitura Municipal de Belém

O público prioritário é composto por pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar, incluindo usuários inscritos no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico), trabalhadores informais, pessoas desempregadas, idosos e pessoas em situação de rua. Entretanto, o serviço permanece aberto à população em geral.

O Restaurante Popular de Belém constitui equipamento público permanente de Segurança Alimentar e Nutricional destinado à oferta de refeições equilibradas, acessíveis e seguras, contribuindo para a redução da insegurança alimentar no município. O equipamento possui capacidade para ofertar até 1.000 refeições diárias, disponibilizando almoço ao valor social de R$ 2,00. O atendimento ocorre de segunda a sexta-feira, das 11h às 15h, em espaço estruturado para garantir organização, acessibilidade e conforto aos usuários.

Os cardápios são elaborados e supervisionados por profissional nutricionista, considerando aspectos nutricionais, sanitários e culturais. As refeições possuem valor energético médio entre 600 e 800 kcal e contemplam fontes de proteínas, carboidratos, vitaminas e minerais. São ofertadas refeições compostas por saladas, preparações proteicas, arroz, feijão, guarnições variadas, suco e sobremesa, com planejamento alimentar diversificado e adequado às necessidades dos usuários.

Entre os principais desafios identificados estão a crescente demanda por refeições, a sustentabilidade financeira do serviço, a manutenção dos padrões de qualidade nutricional e sanitária e a ampliação do atendimento aos públicos em maior vulnerabilidade. Para enfrentar esses desafios, a gestão municipal adota estratégias como planejamento contínuo das ações, acompanhamento técnico, monitoramento dos

custos operacionais, fiscalização contratual, qualificação das equipes e fortalecimento da articulação institucional.

A experiência demonstra que a implantação de equipamentos públicos de alimentação exige capacidade de gestão, acompanhamento permanente e adaptação às necessidades do território.

Como perspectivas futuras, destacam-se o aprimoramento contínuo do serviço, fortalecimento da rede municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e desenvolvimento de ações intersetoriais e de Educação Alimentar e Nutricional.

Entre os principais resultados alcançados destacam-se a ampliação do acesso à alimentação adequada e saudável; a redução das barreiras econômicas para acesso a refeições de qualidade; o fortalecimento da rede municipal de proteção social; a promoção da saúde por meio da oferta de refeições equilibradas; o incentivo a hábitos alimentares saudáveis e o fortalecimento da cidadania e dignidade dos usuários.

O Restaurante Popular representa uma experiência exitosa por combinar infraestrutura pública, gestão municipal, acompanhamento técnico especializado e oferta permanente de alimentação adequada, podendo contribuir como referência para outras iniciativas de políticas alimentares urbanas.

Mais do que uma opção de alimentação, o Restaurante Popular representa alívio financeiro para centenas de famílias. A comerciária Elizabeth Moura, de 61 anos, frequenta o espaço todos os dias e destaca o impacto positivo que o serviço tem no orçamento mensal.

"É uma comida saudável. Lá fora, um café é dois reais, e aqui dentro a gente almoça por dois reais. A comida é acompanhada por uma nutricionista, tem carne, arroz, feijão, salada, sobremesa e suco. Tudo por dois reais. Eu venho todos os dias almoçar aqui e, durante o mês, gasto apenas quarenta reais. Comparado a um restaurante comum, eu gastaria quarenta reais em dois dias. O custo-benefício daqui é maravilhoso", relata.



O Restaurante Popular representa uma experiência exitosa por combinar infraestrutura pública, gestão municipal, acompanhamento técnico especializado e oferta permanente de alimentação adequada.

Foto: Prefeitura Municipal de Belém

O restaurante também recebe um público diversificado. Além dos moradores da capital, pessoas de municípios da Região Metropolitana, como Benevides e Marituba, e visitantes dos distritos de Outeiro e Mosqueiro aproveitam a passagem por Belém para fazer suas refeições no local.

Segundo a nutricionista Carolina Gerhardt, o cuidado com a alimentação é uma das prioridades do serviço, com refeições que priorizam a regionalidade alimentar.

"Nossas refeições atendem nutricionalmente proteínas, fibras, carboidratos e vitaminas essenciais para o público, independentemente da idade. Essa refeição vai suprir nutricionalmente de forma adequada a população que frequenta o Restaurante Popular. Hoje trabalhamos com cerca de 500 quilos de insumos, levando em consideração a quantidade necessária por pessoa. Aqui atendemos mil pessoas por dia", explica.

O resultado desse trabalho chega diariamente ao prato dos usuários, que recebem refeições compostas por proteína, arroz, feijão, salada, sobremesa e suco, seguindo um cardápio planejado para garantir equilíbrio nutricional. Além de oferecer uma alimentação adequada e de qualidade, o restaurante desempenha um papel fundamental no atendimento à população em situação de vulnerabilidade.

Sobre a Cidade

Belém, capital do estado do Pará, localizada na Região Norte, possui população estimada em 1.302.806 habitantes e desempenha importante papel como centro político, econômico, cultural e logístico da Amazônia Oriental.[1] O município destaca-se por sua relevância histórica e por sua rica diversidade sociocultural, refletida também em sua cultura alimentar, marcada pela valorização de alimentos regionais, como mandioca, pescados, frutas amazônicas, açaí, tucupi e jambu. Apesar desse cenário, persistem desigualdades socioeconômicas e territoriais que impactam diretamente o acesso da população ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Os dados socioassistenciais evidenciam a presença de parcelas significativas da população em situação de vulnerabilidade social e econômica. O município possui 343.507 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 277.352 famílias com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 80,7%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 45.879 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (25,8%) e 104.488 famílias não beneficiárias (58,7%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a necessidade de fortalecimento das ações articuladas de proteção social e de Segurança Alimentar e Nutricional.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Belém mostram que 47,2% da população reside em desertos alimentares, enquanto 7,7% vive em pântanos alimentares. Entre a população em situação de pobreza, 50,9% reside em áreas

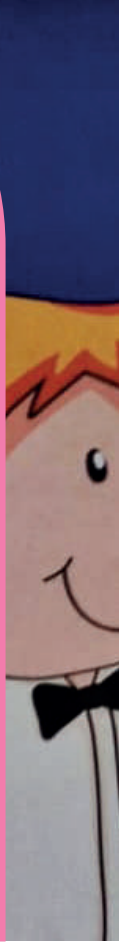
classificadas como desertos alimentares, percentual que corresponde a 50,8% entre a população de baixa renda. Esses indicadores evidenciam importantes desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis e constituem subsídios estratégicos para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliação do acesso a alimentos in natura e minimamente processados, fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e promoção da alimentação adequada e saudável.[4]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Belém desenvolve ações articuladas voltadas à promoção do acesso à alimentação adequada e saudável, com destaque para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), as ações de Educação Alimentar e Nutricional e a atuação da rede socioassistencial coordenada pela Fundação Papa João XXIII (FUNPAPA). Nesse contexto, o Restaurante Popular de Belém integra a estratégia municipal de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, fortalecendo a oferta de refeições à população em situação de vulnerabilidade e ampliando o acesso à alimentação adequada.5 Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio do Restaurante Popular e das ações de abastecimento alimentar; com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, a partir das ações de promoção da alimentação saudável; e com o Eixo VII – articulação intersetorial, considerando a integração entre a política de segurança alimentar e nutricional e a rede de proteção social do município. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo direcionar investimentos e políticas públicas para os territórios com maiores barreiras de acesso à alimentação adequada e saudável.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).



Belford Roxo (RJ)



Cozinha Mágica

Autores:
Sheila Boechat Ferreira (secretária de Educação), Fernanda Dias Romero (secretária especial de Ensino), Girlânia Maria da Silva Loureiro (conselheira no COMSEA e na CAISAN), Maiklin dos Santos Aleixo (chefe da Divisão de Merenda Escolar), Ana Carolina de Morais Caldas Lima (nutricionista), Ariany Marques da Silva Feijó (diretora), Marcélia Amorim Cardoso (supervisora escolar), Amanda Cristina da Silva Cunha (professora), Alana Batista Paiva (professora), Juliene dos Santos Tavares Louback (professora), Marcelli Marques Batista (professora), Larissa Pereira Feitosa (professora), Lídia dos Santos Rodrigues (professora) e Marcela Teixeira Painho (professora).

Instituto Comida do Amanhã:
Heloyze Tomás da Fonseca (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Experiências alimentares e protagonismo infantil em Belford Roxo/RJ

A iniciativa "Cozinha Mágica" é desenvolvida pela Secretaria Municipal de Educação do município de Belford Roxo e surgiu em 2025 como parte do fortalecimento da educação integral na rede municipal de ensino. Vinculada às diretrizes pedagógicas da Educação Infantil, a proposta busca promover experiências sensoriais, cognitivas e lúdicas relacionadas aos alimentos, estimulando sabores, cheiros, cores e texturas como caminhos para o desenvolvimento da autonomia, da curiosidade e do protagonismo infantil.

A experiência nasce do entendimento de que a alimentação também é um instrumento educativo e de formação humana. Em territórios marcados por desigualdades sociais, as vivências culinárias e alimentares realizadas no ambiente escolar tornam-se oportunidades importantes para fortalecer hábitos alimentares saudáveis,



ampliar repertórios culturais e promover experiências de cuidado, convivência e aprendizagem desde a primeira infância.

Embora a iniciativa não tenha surgido diretamente de um diagnóstico formal de insegurança alimentar, ela dialoga profundamente com a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. A proposta busca aproximar as crianças, na faixa etária de 2 a 6 anos, dos alimentos de forma afetiva e participativa, estimulando o reconhecimento dos ingredientes, das formas de preparo e das relações entre alimentação, saúde e bem-estar.

Desenvolvida na Creche Municipal Pequenos Heróis Itaipu, a Cozinha Mágica integra o Plano de Ação da educação em tempo integral da Secretaria Municipal de Educação e se desdobra no planejamento anual da unidade e nos planos de aula das professoras. As atividades acontecem semanalmente, em turnos alternados entre manhã e tarde, garantindo que as crianças da creche e da pré-escola participem continuamente das experiências pedagógicas relacionadas à alimentação.

No cotidiano da unidade, as propostas partem das vivências das crianças e de sua relação com os alimentos presentes em seu dia a dia. A escolha das receitas é realizada pelas professoras e pela equipe gestora em articulação com o planejamento pedagógico, considerando os interesses, as experiências e as possibilidades de aprendizagem que podem surgir durante o percurso.

Na pré-escola, os nomes dos alimentos, as listas de ingredientes e as receitas possibilitam situações significativas de contato com a escrita. As experiências vividas na Cozinha Mágica que fazem surgir palavras, sons e letras que despertam a curiosidade das crianças. Ao preparar um iogurte, uma salada ou outra receita, por exemplo, as crianças podem conversar sobre os ingredientes, nomeá-los, observar seus registros escritos e formular hipóteses sobre as letras, sons e palavras que passam a fazer parte daquela experiência.

A iniciativa Cozinha Mágica nasce do entendimento de que a alimentação também é um instrumento educativo e de formação humana. A experiência foi desenvolvida na Creche Municipal Pequenos Heróis Itaipu e busca aproximar as crianças, na faixa etária de 2 a 6 anos, dos alimentos de forma afetiva e participativa.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA



Dentro da atuação do projeto na pré-escola, os nomes dos alimentos, as listas de ingredientes e as receitas possibilitam situações significativas de contato com a escrita.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

A horta da unidade também ocupa um lugar importante nesse processo. Sempre que possível, são utilizados nas receitas alimentos cultivados pelas próprias crianças, como alface, tomate e inhame. Desse modo, a experiência começa no momento do plantio, continua no cuidado cotidiano com a horta e na observação do crescimento das plantas, chega à colheita e, posteriormente, ao preparo e à degustação. Esse percurso permite às crianças estabelecerem relações entre natureza, alimentação e cuidado, além de vivenciar o tempo de crescimento dos alimentos e participar das diferentes etapas do processo, inclusive ampliar habilidades na linguagem escrita e da leitura de mundo. Os ingredientes necessários à realização das receitas são disponibilizados e custeados pela direção da unidade escolar.

Portanto, o projeto se organiza em diferentes etapas. São realizadas rodas de conversa sobre o alimento escolhido, abordando sua origem, seus benefícios e sua importância para a saúde. As crianças participam de experiências sensoriais nas quais observam, tocam, sentem os aromas e identificam cores, texturas e sabores dos ingredientes. Além da vivência culinária propriamente dita, momento em que as crianças participam da preparação de receitas simples e saudáveis.

"Participar do projeto Cozinha Mágica tem sido uma experiência extremamente gratificante, pois ele proporciona às crianças aprendizagens que vão muito além da sala de aula. Por meio das atividades, elas vivenciam experiências práticas que estimulam a autonomia, a curiosidade e a participação ativa no processo de aprendizagem. Ao preparar as receitas, as crianças identificam ingredientes, observam quantidades, ampliam o vocabulário e acompanham as transformações que ocorrem durante o preparo dos alimentos. Essas vivências favorecem o

desenvolvimento do letramento e da alfabetização de forma significativa e contextualizada. O projeto também fortalece os vínculos entre professora e alunos, tornando a aprendizagem mais acolhedora e prazerosa. Muitas crianças têm, nesse momento, a oportunidade de experimentar novas descobertas e compartilhar esses aprendizados com suas famílias. As atividades são registradas no planejamento semanal e organizadas a partir do Alfabeto Funcional, no qual cada professora trabalha uma letra específica. As receitas são escolhidas de acordo com a letra explorada, possibilitando a associação entre sons, palavras e significados de maneira lúdica e concreta. Dessa forma, a Cozinha Mágica contribui para o desenvolvimento integral das crianças, unindo conhecimento, afeto e experiências que fazem sentido para sua realidade." (Depoimento da professora Juliene dos Santos Tavares Louback)

Após o preparo das receitas, a degustação coletiva, constitui-se em mais um momento de experiência. As crianças experimentam o que produziram, conversam sobre sabores, preferências, descobertas e compartilham suas impressões com o grupo. Todo o percurso vivenciado é registrado por meio de desenhos, fotografias, relatos e exposições abertas às famílias e à comunidade escolar, permitindo revisitar e compartilhar as experiências construídas.

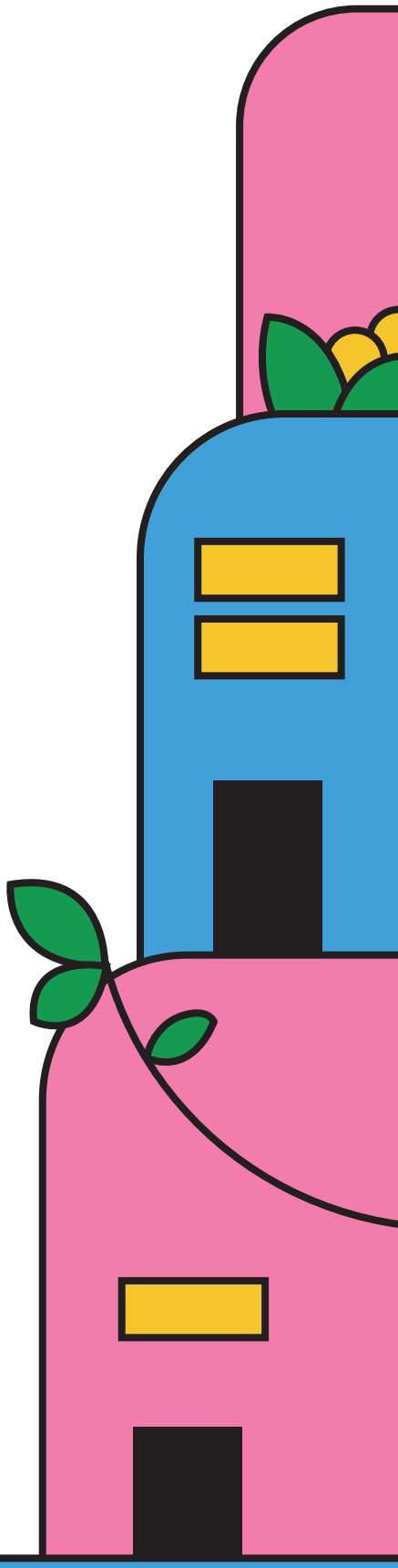
As atividades desenvolvidas na Cozinha Mágica dialogam com os campos de experiência e com os direitos de aprendizagem e desenvolvimento previstos pela Base Nacional Comum Curricular (BNCC) para a Educação Infantil. Além das experiências culinárias, a proposta possibilita às crianças participar de experiências com os alimentos, mobilizando autonomia, linguagem, interação, exploração sensorial, curiosidade, coordenação motora, expressão oral e ampliação do repertório alimentar das crianças.

A iniciativa é conduzida principalmente pelas professoras da unidade e pela direção escolar, que atua garantindo condições materiais para a realização das atividades. Atualmente, a experiência depende majoritariamente do empenho da equipe pedagógica e do investimento direto da direção geral da unidade, que financia a compra dos ingredientes e dos materiais utilizados nas experiências culinárias.

Entre os principais desafios enfrentados está justamente a ausência de financiamento estruturado para manutenção e ampliação da proposta, especialmente no que se refere ao fortalecimento da horta escolar, aquisição de materiais pedagógicos específicos e continuidade das atividades culinárias na frequência desejada. A manutenção do plantio, por exemplo, exigiu apoio voluntário de pessoas da comunidade com conhecimentos práticos sobre cultivo, mas a continuidade da experiência ainda esbarra na limitação de recursos financeiros e de apoio técnico especializado. Uma proposta para essa dificuldade na ajuda dos inspetores e dos vigias atuantes nos turnos diurno e noturno que poderão realizar manutenções simples nas mudas da unidade, como a capina manual, a rega e realizar a colheita de alimentos que estejam em ponto adequado, evitando perdas e desperdícios, especialmente nos períodos em que não houver presença das crianças na unidade

Outro desafio apontado é a necessidade de ampliar a articulação com políticas públicas relacionadas à alimentação, segurança alimentar e educação alimentar, fortalecendo a sustentabilidade da iniciativa e ampliando seu alcance junto às famílias e ao território.

Mesmo em fase inicial, os impactos já são percebidos no cotidiano escolar. A equipe identifica maior envolvimento das crianças nas experiências alimentares, aumento da curiosidade em relação aos alimentos, ampliação da participação



durante as refeições e fortalecimento da autonomia infantil. As atividades também têm contribuído para transformar os momentos relacionados à alimentação em experiências educativas mais afetivas, participativas e significativas.

A experiência demonstra como a alimentação pode ocupar um lugar central nos processos pedagógicos da Educação Infantil, promovendo aprendizagem, cuidado e desenvolvimento integral de forma integrada. Ao aproximar as crianças do cultivo, do preparo e do consumo dos alimentos, a Cozinha Mágica fortalece vínculos, desperta curiosidades e contribui para a construção de hábitos mais saudáveis desde os primeiros anos de vida.

Entre os próximos passos previstos estão o fortalecimento da participação das famílias, a criação de mecanismos de captação de recursos, a ampliação da horta escolar e a construção de parcerias com políticas públicas e iniciativas voltadas à alimentação saudável e à segurança alimentar. A proposta também busca ampliar as ações educativas junto aos responsáveis, entendendo que o fortalecimento de hábitos alimentares saudáveis depende da articulação entre escola, família e território.

Para a equipe envolvida, um dos maiores desafios das políticas públicas de segurança alimentar no município ainda é transformar as diretrizes e conceitos em práticas concretas que impactem o cotidiano da população. Nesse sentido, a escola acredita que experiências positivas com alimentação saudável na infância podem influenciar não apenas as crianças, mas também suas famílias, fortalecendo vínculos, promovendo qualidade de vida e incentivando escolhas alimentares mais saudáveis dentro e fora do ambiente escolar.

Sobre a Cidade

Belford Roxo, localizado no estado do Rio de Janeiro, na Região Sudeste, possui população estimada em 483.087 habitantes.[1] Apesar de sua inserção na Região Metropolitana do Rio de Janeiro e da ampla rede de proteção social existente no município, os dados socioassistenciais evidenciam a presença de parcelas significativas da população em situação de vulnerabilidade social e econômica. O município possui 135.134 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 113.184 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 83,8%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 17.156 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (22,4%) e 24.187 famílias não beneficiárias (31,6%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, evidenciando um cenário de elevada vulnerabilidade social e alimentar que demanda ações articuladas de proteção social e de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Belford Roxo indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (5,78 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (2,67 por 10 mil habitantes). Apesar desse cenário, 63,3% da população reside em desertos alimentares, percentual que corresponde a 62,2% entre a população de baixa renda, enquanto 1,5% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados. Esses indicadores evi-

denciam desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis e constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para a ampliação do acesso a alimentos in natura e minimamente processados, o fortalecimento dos equipamentos públicos de alimentação e dos circuitos locais de abastecimento, bem como o direcionamento de ações de promoção da alimentação adequada e saudável. [4'5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Belford Roxo desenvolve iniciativas relevantes para ampliar o acesso à alimentação adequada e saudável. Destacam-se o Restaurante do Povo, em parceria com o Governo do Estado, o Programa Café Amigo, o Café do Trabalhador, a atuação de cozinhas solidárias mapeadas no município e o Projeto Alimentação Presente, que fortalece o acesso a alimentos in natura para famílias acompanhadas pelos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS). O município também conta com quatro feiras livres convencionais, duas hortas vinculadas à rede socioassistencial e uma horta comunitária, além de promover ações de Educação Alimentar e Nutricional por meio de oficinas culinárias e atividades desenvolvidas em escolas e creches. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, ao considerar o papel dos restaurantes populares, cozinhas solidárias e programas de acesso à alimentação; com o Eixo II - oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento por meio das feiras livres; Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, por meio das hortas urbanas e comunitárias e com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, considerando as atividades realizadas nas escolas, creches e demais espaços educativos. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo identificar áreas com maiores barreiras de acesso a alimentos adequados e direcionar iniciativas para a ampliação da oferta de alimentos saudáveis e o fortalecimento dos equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional. Como oportunidades de fortalecimento, a retomada das aquisições por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), associada ao fortalecimento da articulação entre a produção local, os equipamentos públicos e as instâncias do SISAN, poderá ampliar a disponibilidade de alimentos saudáveis, fortalecer os circuitos locais de abastecimento e contribuir para a consolidação de uma Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional mais integrada, estruturada e efetiva.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025)



Betim (MG)



Projeto Kit Verde

Autores:
Renata Batista Guimarães (Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional), Karoline Teixeira Braga do Amaral (gerente do Banco de Alimentos), Isabella Pedra (assessora jurídica da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional) e Bruno Alexandre Moreira de Souza Barbosa (assessor da Superintendência de Segurança Alimentar e Nutricional).

Instituto Comida do Amanhã:
Heloyze Tomás da Fonseca (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de p

Combate ao desperdício de alimentos e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional em Betim (MG)

O Projeto Kit Verde é uma iniciativa desenvolvida pelo Banco de Alimentos de Betim, integrante da política municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), que tem como objetivo ampliar o acesso de famílias em situação de vulnerabilidade social e instituições socioassistenciais a alimentos adequados, saudáveis, diversificados e de qualidade. A iniciativa consiste na captação, seleção e distribuição de alimentos provenientes, principalmente, de doações de empresas, supermercados, produtores, instituições parceiras e outras ações de enfrentamento às perdas e ao desperdício de alimentos. Os alimentos aptos para o consumo são organizados em kits e destinados às famílias e instituições atendidas pelo Banco de Alimentos. Dessa forma, a experiência contribui simultaneamente para o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional e para a redução das perdas e do desperdício de alimentos, possibilitando que produtos próprios para o consumo, mas que poderiam ser descartados, sejam redirecionados para o atendimento de



O projeto Kit Verde consiste na captação, seleção e distribuição de alimentos provenientes de doações de empresas, supermercados, produtores, instituições parceiras e outras ações de enfrentamento às perdas e ao desperdício de alimentos.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

pessoas em situação de vulnerabilidade. A iniciativa articula, portanto, as dimensões social, ambiental e alimentar da política de SAN, fortalecendo a rede de proteção social e promovendo o aproveitamento adequado dos alimentos disponíveis no território.

Embora não exista registro formal que permita estabelecer com precisão a data de criação da iniciativa, informações institucionais indicam que, até 2017, as atividades de recebimento e distribuição de alimentos no Banco de Alimentos eram realizadas de forma menos estruturada. A partir de 2018, a equipe técnica passou a implementar procedimentos mais sistematizados para captação, recebimento, triagem, armazenamento e distribuição dos alimentos, contribuindo para a consolidação do Projeto Kit Verde como uma ação permanente do Banco de Alimentos e como estratégia de enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional no município. Atualmente, a iniciativa está integrada à política municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e constitui uma das estratégias desenvolvidas pelo Banco de Alimentos para ampliar o acesso da população vulnerável a alimentos e, simultaneamente, contribuir para o enfrentamento das perdas e do desperdício.

O Projeto Kit Verde é financiado pela Prefeitura Municipal de Betim, por meio de parceria formalizada em Plano de Trabalho e executada em regime de gestão terceirizada. A operacionalização das atividades do Banco de Alimentos é realizada pelo Instituto Ramacrisna, responsável pela gestão cotidiana do equipamento e pela articulação com parceiros doadores e instituições beneficiárias. A execução conta com equipe multidisciplinar, envolvendo profissionais das áreas de nutrição, assistência social, logística, gestão administrativa e triagem de alimentos. A atuação integrada desses profissionais possibilita o desenvolvimento das diferentes etapas do processo, desde a captação e recebimento das doações até a avaliação da qualidade, organização, distribuição dos alimentos e acompanhamento das famílias atendidas.

O funcionamento do projeto tem início com a captação de alimentos junto a empresas, supermercados, produtores, instituições parceiras e outras fontes de doação. São recebidos principalmente frutas, legumes e verduras, além de alimentos não perecíveis e produtos que, embora próximos ao vencimento ou fora dos padrões comerciais de aparência, permanecem próprios e seguros para o consumo. Também podem ser recebidos, de forma eventual, alimentos processados e ultraprocessados, conforme a natureza das doações disponibilizadas. Nesses casos, a distribuição observa a avaliação técnica quanto à adequação e segurança dos produtos. Além de alimentos, o Banco de Alimentos pode receber itens de higiene pessoal e materiais de limpeza, conforme as doações recebidas.

Todos os produtos recebidos passam por processo de triagem e avaliação, considerando suas condições de conservação, integridade, validade e adequação para consumo. Os alimentos considerados impróprios para consumo humano são destinados à alimentação animal ou descartados de acordo com as condições identificadas, buscando minimizar impactos e evitar o desperdício sempre que possível.

O Projeto Kit Verde não possui composição fixa ou padronizada de alimentos, uma vez que sua oferta está diretamente relacionada ao perfil, à quantidade e à sazonalidade das doações recebidas. Dessa forma, a composição dos kits pode variar conforme os alimentos disponíveis no Banco de Alimentos, incluindo, de forma eventual e aleatória, produtos ultraprocessados provenientes das doações. A distribuição desses produtos ocorre de acordo com a disponibilidade e após a avaliação quanto às condições de conservação, integridade, validade e segurança para o consumo.

Dessa forma, a composição dos kits varia conforme a disponibilidade de alimentos no Banco de Alimentos. Como referência operacional, é adotado o critério mínimo



A entrega dos Kits Verdes às famílias é realizada no próprio Banco de Alimentos, em data previamente definida. No momento do cadastro, é disponibilizada ao beneficiário uma carteira de identificação do Banco de Alimentos.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

de 12 kg de alimentos por Kit Verde, sem que isso represente uma composição previamente definida de produtos. Portanto, a iniciativa não se caracteriza como distribuição de cesta básica. O conteúdo dos kits é constituído pelos alimentos disponíveis e aptos para consumo no momento da montagem e distribuição, permitindo maior aproveitamento das doações e dos alimentos captados.

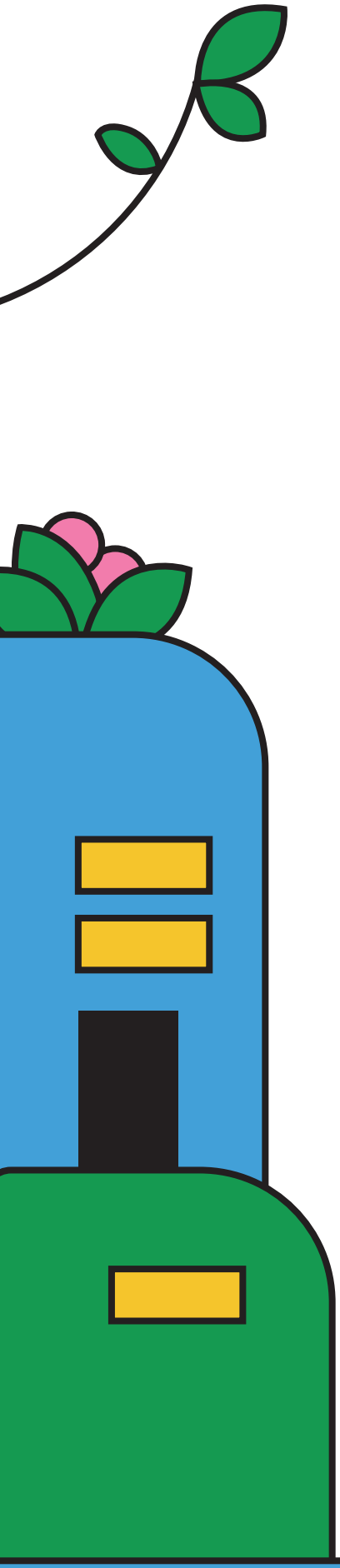
Os alimentos aptos para consumo são organizados em Kits Verdes e destinados a famílias em situação de vulnerabilidade social e/ou insegurança alimentar e nutricional, bem como a instituições socioassistenciais do município. A identificação das famílias ocorre, prioritariamente, por meio da rede socioassistencial e de outros equipamentos e serviços públicos que integram a rede de proteção social. Os encaminhamentos são realizados após uma análise prévia da situação apresentada pela família, considerando aspectos como vulnerabilidade social e/ou insegurança alimentar e nutricional, baixa renda familiar, desemprego ou redução significativa da renda, composição familiar, presença de crianças, idosos, gestantes ou pessoas que demandem atenção específica, situações de adoecimento que comprometam a renda familiar ou ampliem as necessidades de proteção social, além de outras situações de risco ou fragilidade socioeconômica identificadas pela rede de atendimento.

Os encaminhamentos podem ser realizados pelos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS), unidades básicas de saúde, organizações da sociedade civil, instituições filantrópicas, Conselhos Tutelares e demais serviços e instituições integrantes da rede de proteção social. Além dos encaminhamentos, o Banco de Alimentos também recebe demandas espontâneas de indivíduos e famílias que vivenciam situações de insegurança alimentar, desemprego, fragilidade socioeconômica, violência doméstica, situação de rua e outras condições de vulnerabilidade.

A entrega dos Kits Verdes às famílias é realizada no próprio Banco de Alimentos, em data previamente definida. No momento do cadastro, é disponibilizada ao beneficiário uma carteira de identificação do Banco de Alimentos, utilizada para identificação e organização do atendimento durante as entregas subsequentes. A organização prévia dos atendimentos possibilita maior controle do fluxo de distribuição, acompanhamento dos beneficiários e planejamento da capacidade operacional do equipamento.

Paralelamente à distribuição dos alimentos, são desenvolvidas ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) junto às famílias atendidas. As orientações abordam temas relacionados ao aproveitamento integral dos alimentos, higienização, conservação e armazenamento adequados, planejamento alimentar familiar, redução do desperdício doméstico e incentivo ao consumo de alimentos in natura e minimamente processados. As ações de EAN buscam ampliar o impacto da iniciativa para além da entrega dos alimentos, contribuindo para o desenvolvimento de conhecimentos e práticas que favoreçam uma alimentação adequada e saudável e o uso mais eficiente dos alimentos recebidos.





Os resultados do Projeto Kit Verde demonstram a relevância da iniciativa para a política municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. Em 2025, o Banco de Alimentos recebeu 255.153,75 kg de alimentos e distribuiu 216.068 kg para famílias e instituições do município. No mesmo período, foram distribuídos 10.337 Kits Verdes, correspondendo a uma média mensal de aproximadamente 861 kits. Ao longo de 2025, observou-se crescimento da distribuição, que passou de 413 kits em janeiro para 1.183 kits em outubro. Outubro também registrou o maior volume de alimentos recebidos no ano, totalizando 29.945,30 kg.

No período, foram realizados mais de 7 mil atendimentos a famílias e aproximadamente 200 atendimentos a instituições socioassistenciais, demonstrando o alcance da iniciativa e sua inserção na rede municipal de proteção social. Em 2026, a trajetória de crescimento foi mantida. Entre janeiro e maio, o Banco de Alimentos recebeu 111.580,53 kg de alimentos e distribuiu 90.382 kg, totalizando 5.145 Kits Verdes, com média mensal de aproximadamente 1.029 kits distribuídos. Em janeiro de 2026, foram distribuídos 1.201 kits, alcançando 837 famílias. Em maio, foram distribuídos 1.117 kits para 811 famílias. A média diária de distribuição no período variou entre aproximadamente 36 e 50 kits, evidenciando a capacidade operacional do equipamento para responder à demanda apresentada.

Os resultados demonstram não apenas o volume de alimentos redistribuídos, mas também a capacidade do Banco de Alimentos de transformar doações e alimentos que poderiam ser desperdiçados em uma estratégia concreta de promoção do acesso à alimentação e proteção social.

A sustentabilidade da experiência está diretamente relacionada à capacidade de articulação do Banco de Alimentos com diferentes atores do território. A captação de alimentos envolve empresas, supermercados, produtores, instituições e organizações parceiras, sendo realizada de forma contínua. A prospecção de novos parceiros e a sensibilização sobre a importância da redução das perdas e do desperdício constituem estratégias permanentes para garantir a disponibilidade de alimentos. O Banco de Alimentos também integra a Rede Brasileira de Bancos de Alimentos (RBBA), fortalecendo sua inserção no conjunto de iniciativas voltadas ao combate às perdas e ao desperdício de alimentos e à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

Entre os principais desafios enfrentados pelo Projeto Kit Verde destacam-se a dependência da regularidade e do volume das doações, a sazonalidade e variabilidade dos alimentos captados, a ausência de controle sobre a composição e quantidade dos produtos recebidos, a necessidade de adequação permanente da logística de armazenamento, triagem e transporte, a necessidade de garantir a qualidade e a segurança dos alimentos recebidos, o crescimento contínuo da demanda por atendimento e a necessidade de ampliação das parcerias e das fontes de financiamento.

A própria característica do projeto, baseado na redistribuição de alimentos provenientes de doações, exige flexibilidade operacional. A equipe precisa adaptar continuamente a composição e a quantidade dos kits à disponibilidade dos alimentos recebidos, mantendo como referência o atendimento das necessidades da população beneficiária e o critério mínimo de 12 kg por kit. Como estratégia de enfrentamento desses desafios, o Banco de Alimentos realiza prospecção permanente de novos parceiros, visitas institucionais a empresas e supermercados, ações de sensibilização sobre perdas e desperdício de alimentos e



Ao longo de 2025, observou-se crescimento da distribuição, que passou de 413 kits em janeiro para 1.183 kits em outubro. Outubro também registrou o maior volume de alimentos recebidos no ano, totalizando 29.945,30 kg.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

articulação com a rede de proteção social e demais políticas públicas.

O Projeto Kit Verde constitui uma estratégia de integração entre o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional, a redução das perdas e do desperdício de alimentos e o fortalecimento da proteção social. Ao possibilitar que alimentos próprios para consumo sejam direcionados às famílias e instituições que deles necessitam, a iniciativa contribui para ampliar o acesso a alimentos e, ao mesmo tempo, reduzir o volume de produtos destinados ao descarte. A experiência também fortalece a articulação entre diferentes atores e políticas públicas, especialmente as áreas de Segurança Alimentar e Nutricional, Assistência Social e Saúde.

Atualmente, o Município de Betim encontra-se em processo de fortalecimento institucional da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, incluindo a estruturação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) e o processo de adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). O fortalecimento dessas instâncias contribuirá para ampliar a governança, a participação social e a articulação intersetorial da política municipal de SAN, criando condições para o desenvolvimento e a ampliação de estratégias como o Projeto Kit Verde.

Entre as perspectivas para o aprimoramento da experiência estão a ampliação do número de famílias beneficiadas, o fortalecimento das ações de Educação Alimentar e Nutricional, a realização de oficinas culinárias, a ampliação da captação de recursos e parcerias estaduais e federais e o desenvolvimento de instrumentos de monitoramento e avaliação dos resultados e impactos da iniciativa. Também se apresenta como perspectiva o fortalecimento da articulação do Banco de Alimentos com os demais equipamentos e programas da Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, ampliando a integração entre as ações de abastecimento, acesso à alimentação, combate às perdas e desperdício e promoção da alimentação adequada e saudável.

O Projeto Kit Verde demonstra como a estruturação de uma estratégia de aproveitamento e redistribuição de alimentos pode contribuir de forma concreta para o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional e para a redução das perdas e do desperdício de alimentos. Em 2025, mais de 216 toneladas de alimentos foram redistribuídas, enquanto, entre janeiro e maio de 2026, outras 90 toneladas foram destinadas às famílias e instituições atendidas. Esses resultados evidenciam a capacidade da iniciativa de transformar alimentos provenientes de doações em uma ação permanente de proteção social e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

Ao dar novo destino a alimentos que poderiam ser desperdiçados, o Projeto Kit Verde também contribui para a sustentabilidade ambiental, reduzindo os impactos associados ao descarte e favorecendo o uso mais eficiente dos recursos naturais. A experiência evidencia, ainda, a importância da articulação entre poder público, setor privado, organizações da sociedade civil e rede de proteção social para a construção de respostas locais à fome e ao desperdício de alimentos.

Nesse sentido, o Projeto Kit Verde constitui uma experiência de política pública que integra acesso à alimentação, combate às perdas e ao desperdício, proteção social, Educação Alimentar e Nutricional, sustentabilidade e articulação intersetorial, contribuindo para a construção de um sistema alimentar urbano mais justo, saudável, sustentável e solidário.

Sobre a Cidade

Betim, localizado no estado de Minas Gerais, na Região Sudeste, possui população estimada em 429.236 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 73.624,78, ocupando a 737ª posição no ranking nacional.[1] Apesar dos indicadores econômicos do município, os dados socioassistenciais evidenciam a presença de parcelas da população em situação de vulnerabilidade social e econômica. O município possui 83.397 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 73.011 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 87,5%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 3.372 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (10,4%) e 5.972 famílias não beneficiárias (18,4%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a persistência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e segurança alimentar.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Betim indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (15,98 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (11 por 10 mil habitantes). Apesar desse cenário, 38,3% da população reside em desertos alimentares, percentual que corresponde a 40,7% entre a população de baixa renda, enquanto 11,2% da população vive em pântanos alimen-

tares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados. Esses indicadores evidenciam desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis e constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para a ampliação do acesso a alimentos in natura e minimamente processados, o fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e o direcionamento de ações de promoção da alimentação adequada e saudável.[4'5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Betim desenvolve iniciativas relevantes para ampliar o acesso à alimentação adequada e saudável. Destacam-se os dois restaurantes populares, que ofertam mais de 73 mil refeições mensais, o Banco de Alimentos de Betim, responsável pela arrecadação, seleção e distribuição de alimentos para famílias em situação de vulnerabilidade, entidades socioassistenciais e equipamentos públicos, e a Padaria Popular de Betim, que alia a produção de alimentos à qualificação profissional em panificação e confeitaria, promovendo inclusão social, geração de renda e fortalecimento do empreendedorismo local. O município também conta com três cozinhas solidárias, um mercado público subsidiado, cinco feiras livres convencionais e três feiras de produtos orgânicos ou agroecológicos, fortalecendo os circuitos locais de abastecimento e ampliando o acesso da população a alimentos frescos e diversificados. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio da atuação dos restaurantes populares, das cozinhas solidárias; com o Eixo II- oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento considerando a rede de feiras e o mercado público como importantes canais de comercialização de alimentos saudáveis; com o eixo V - redução das perdas e dos desperdícios de alimentos, com a importante atuação do Banco de Alimentos e com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, por meio das ações de capacitação desenvolvidas pela Padaria Popular, que promovem habilidades culinárias, autonomia e geração de renda. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliação do acesso a alimentos adequados e saudáveis e fortalecimento dos equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional. Como oportunidades de fortalecimento, a ampliação da articulação entre os equipamentos públicos, a agricultura familiar e os programas de abastecimento alimentar poderá consolidar ainda mais uma Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional integrada, territorializada e efetiva.

Referências:

1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025)
5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).



Blumenau (SC)

Aprender para não desperdiçar

Autores:
Marilse Cristina Waldrich Locatelli (professora).

Coautores:
Amanda Boddenberg (estudante), Fernanda Ronchi (professora), Kátia Hemmer (professora), Pietra Pacheco (estudante), Shirlei Fabiana Reinhold Junkes (diretora), Sônia Mioranca (professora), Suellen Danker de Paula (coordenadora pedagógica) e Victória Daniella Schwantz (estudante).

Instituto Comida do Amanhã:
Luza Basso Driessen (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Uma experiência de conscientização alimentar na escola: educação alimentar, sustentabilidade e consciência coletiva em Blumenau (SC)

A Escola Básica Municipal Bilíngue Professor Rodolfo Hollenweger, localizada no município de Blumenau, com 336 estudantes matriculados entre pré-escola e 9º ano do Ensino Fundamental, desenvolveu em 2024 a iniciativa "A Matemática no Desperdício da Merenda Escolar", vinculada à Secretaria Municipal de Educação. O projeto nasceu com o objetivo de promover o consumo consciente, reduzir o desperdício da alimentação escolar e incentivar reflexões sobre os impactos ambientais, sociais e financeiros relacionados ao descarte de alimentos, buscando formar estudantes mais conscientes sobre suas atitudes cotidianas. O público atendido pelo projeto inclui estudantes da Educação Infantil e do Ensino



O projeto "A Matemática no Desperdício da Merenda Escolar" nasceu com o objetivo de promover o consumo consciente, reduzir o desperdício da alimentação escolar e incentivar reflexões sobre os impactos relacionados ao descarte de alimentos.

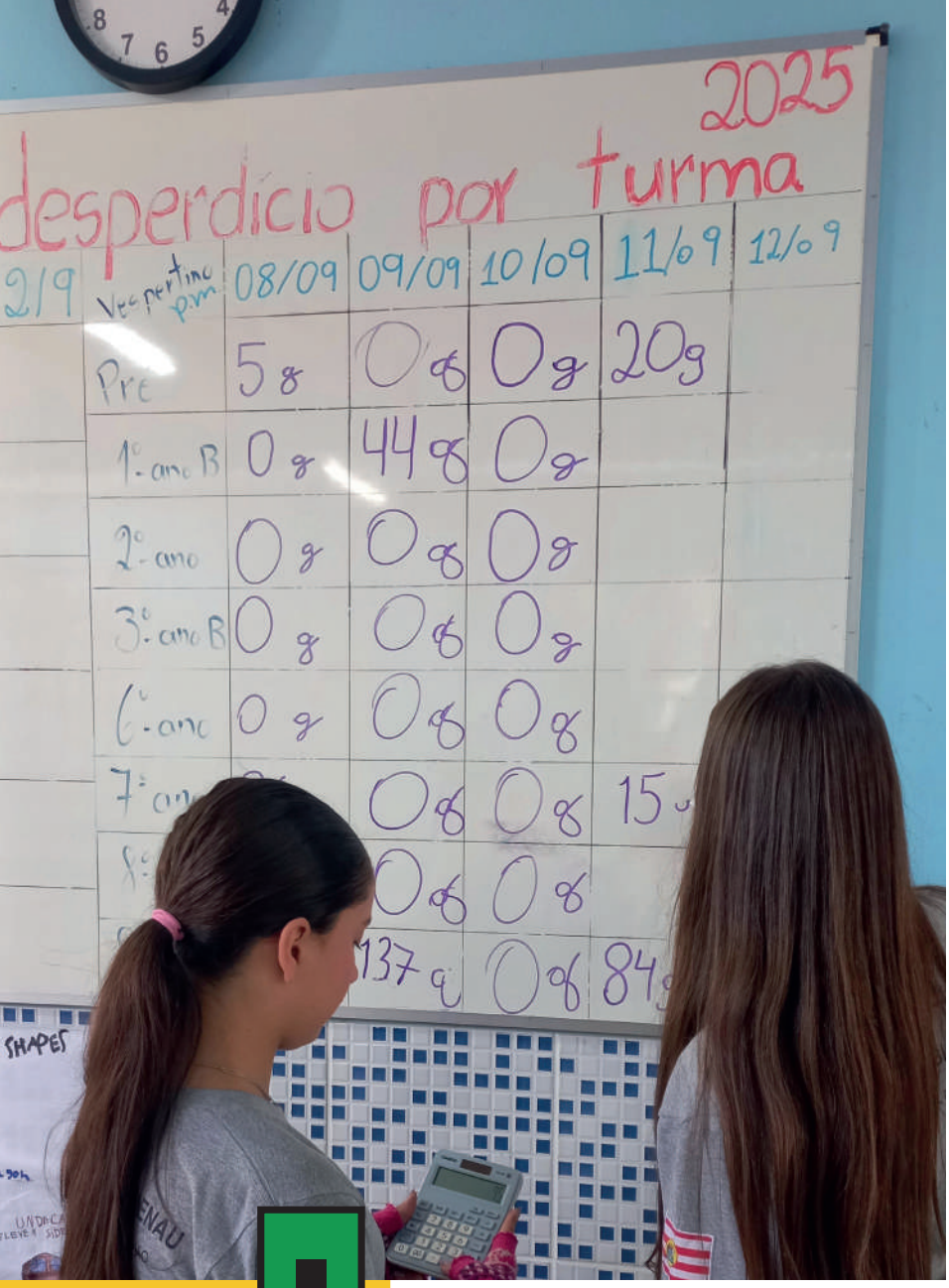
Foto: Prefeitura Municipal de Blumenau

Fundamental, contemplando turmas do Pré até o 9º ano.

A iniciativa surgiu a partir da observação do cotidiano escolar durante o horário do recreio. A professora do Programa de Psicopedagogia e a equipe pedagógica identificaram que muitos estudantes se serviam em excesso e descartavam grande quantidade de alimentos, sem compreender o impacto desse desperdício. O que inicialmente era percebido apenas como sobra de comida passou a ser compreendido pela escola como um dado importante para reflexão pedagógica, alfabetização, conscientização ambiental e fortalecimento da educação alimentar.

Segundo a professora e a equipe responsável pelo projeto, o desperdício observado no ambiente escolar gerava inquietações éticas relacionadas ao cuidado com os recursos públicos, à valorização dos alimentos e à empatia. Além disso, foi identificado que alguns itens do cardápio escolar apresentavam baixíssima aceitação entre os estudantes, como a abóbora e a rúcula, que em alguns momentos chegavam a índices próximos de 100% de rejeição. Essa rejeição prevaleceu mesmo diante de palestras ministradas por nutricionista da empresa terceirizada de alimentação, bem como nos ajustes das preparações em diferentes formas de apresentação.

A iniciativa não surgiu a partir de uma demanda externa formal, mas de um diagnóstico interno construído a partir da observação direta da rotina escolar. Professores, estudantes e equipe gestora passaram a refletir sobre o desperdício de alimentos e suas consequências, percebendo a necessidade de transformar aquele cenário em uma oportunidade de aprendizagem e mudança de comportamento.



A iniciativa desenvolvida pela Escola Básica Municipal Bilíngue Professor Rodolfo Hollenweger conseguiu reduzir o desperdício mensal de alimentos de cerca de 40kg para menos de 1kg.
Foto: Prefeitura Municipal de Blumenau

O projeto contou com apoio técnico do setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação (SEMED), responsável por acompanhar a aceitabilidade dos alimentos e dialogar sobre possíveis ajustes no cardápio escolar. A empresa terceirizada responsável pela alimentação também participou da iniciativa, promovendo palestras sobre alimentação saudável e apoiando mudanças importantes na rotina do refeitório, como a disponibilização de garfos e facas para os estudantes, estimulando maior autonomia e melhor experiência durante as refeições.

Além disso, a iniciativa utilizou a Matemática como ferramenta central de monitoramento e conscientização. Os dados coletados sobre desperdício passaram a ser trabalhados em sala de aula, permitindo que os estudantes analisassem gráficos, tabelas, medidas e indicadores relacionados à alimentação escolar, aproximando os conteúdos curriculares da realidade vivenciada pela comunidade escolar.

A experiência também gerou intercâmbio com outras instituições e municípios. O projeto foi apresentado em Feiras Regionais e Estaduais de Matemática, e ainda foi realizada na escola a Feira de Empreendedorismo do Projeto Jovens Empreendedores Primeiros Passos do SEBRAE aberta à comunidade escolar, além de encontros com gestores escolares, Centros de Educação Infantil (CEIs), psicopedagogas e integrantes do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) do município. Em 2025, a iniciativa também foi compartilhada com equipes do Programa de Educação Fiscal e Financeira do município de Balneário Camboriú, interessadas em conhecer práticas de combate ao desperdício alimentar desenvolvidas no ambiente escolar. Recentemente o projeto foi indicado como finalista do prêmio Viva Blumenau 2026, promovido pela NSC TV, na categoria Meio Ambiente.

O projeto aconteceu em três momentos distintos. O primeiro consistiu no levantamento de dados para a pesquisa sem o conhecimento dos estudantes. O segundo ocorreu quando todos os estudantes depositavam as sobras de seus pratos em um único recipiente. Já o terceiro momento apresentou a maior redução no desperdício: cada turma possuía um recipiente identificado para depositar suas sobras. Nesse último momento, percebeu-se maior identificação e comprometimento dos estudantes com o projeto.

No cotidiano da escola, a iniciativa funciona de maneira contínua e participativa. Antes do recreio, as cozinheiras organizam pratos amarelos identificados com o nome de cada turma. Após as refeições, os estudan-

tes depositam as sobras de alimentos no prato correspondente à sua sala. Ao final do recreio, estudantes responsáveis realizam a pesagem do desperdício de cada turma e registram os dados em um mural acessível à comunidade escolar, permitindo o acompanhamento diário dos resultados.

Para colocar o projeto em funcionamento, a equipe realizou inicialmente um diagnóstico da realidade escolar. Foram feitas observações do desperdício, aplicação de questionários sobre hábitos alimentares e levantamento da quantidade de estudantes que consumiam a alimentação escolar. Também foram realizados registros fotográficos e coleta de dados por meio de formulário sobre a alimentação escolar na Sala de Informática.

Após essa etapa, os dados passaram a ser apresentados à comunidade escolar em ações de sensibilização e conscientização sobre sustentabilidade, desperdício de alimentos, impactos ambientais e valorização dos investimentos públicos destinados à alimentação escolar.

Entre as principais atividades desenvolvidas estão análises matemáticas dos dados coletados, produção de gráficos e tabelas, jogos educativos envolvendo as famílias, alfabetização a partir dos alimentos da alimentação escolar e da horta, elaboração de e-books de receitas com reaproveitamento de alimentos e ações de educação alimentar e ambiental. O projeto também implantou uma composteira para aproveitamento dos resíduos orgânicos produzidos na preparação da alimentação escolar, gerando adubo e biofertilizante utilizados na horta da escola.

As atividades incluem ainda palestras com nutricionistas, leitura e reflexão sobre o cardápio escolar, produções textuais sobre alimentação saudável e vivências na horta escolar, permitindo que os estudantes conheçam, observem e experimentem os alimentos cultivados.

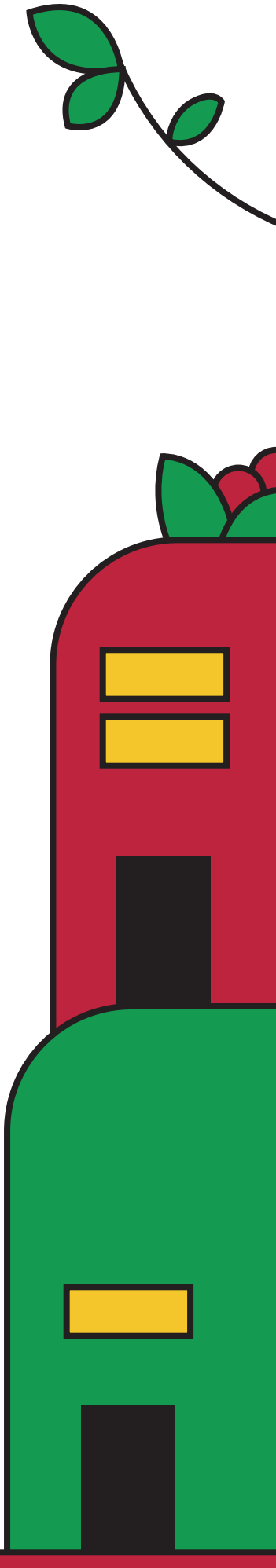
A execução da iniciativa acontece de forma coletiva e colaborativa, envolvendo professores, estudantes, cozinheiras, equipe gestora, coordenação pedagógica, profissionais dos serviços gerais e famílias. O suporte técnico da (SEMED) e a articulação com a empresa terceirizada responsável pela alimentação escolar também foram fundamentais para o desenvolvimento das ações.

A iniciativa se destaca por sua estrutura de baixo custo e alto engajamento comunitário. Não houve financiamento externo específico para execução das ações, sendo os materiais custeados principalmente pela Associação de Pais e Professores (APP) da escola. Os recursos foram utilizados para aquisição de balança digital, materiais educativos, banners e apoio à participação nas feiras de divulgação da experiência.

O projeto encontra respaldo nas diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), especialmente no que se refere à promoção da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no ambiente escolar. A iniciativa também dialoga com políticas públicas de saúde, sustentabilidade e segurança alimentar, fortalecendo ações intersetoriais entre educação, nutrição e meio ambiente.

Ao longo da implementação, a escola enfrentou diversos desafios. Entre eles estavam a resistência de parte dos estudantes às mudanças de comportamento, a dificuldade das crianças menores em compreender o objetivo do projeto, o desperdício causado pelo excesso de comida servido nos pratos e a baixa aceitação de determinados alimentos do cardápio.

Para superar essas dificuldades, diferentes estratégias foram adotadas. Com as turmas da Educação Infantil, por exemplo, foram utilizados registros fotográficos dos pratos desperdiçados para estimular a conscientização das crianças. Também houve reorganização do buffet, adaptação dos utensílios utilizados pelas crianças pequenas e orientação contínua sobre a quantidade adequada de alimentos a ser servida.



Outra mudança importante foi a identificação individual do desperdício por turma, fortalecendo o sentimento de pertencimento e responsabilidade coletiva. A escola também realizou pesquisas em outras instituições para comprovar a baixa aceitação de alguns alimentos, o que contribuiu para ajustes no cardápio escolar junto à SEMED. Desta forma, para que um alimento nutritivo, como a abóbora, não fosse excluído da alimentação escolar, passou a ser coadjuvante de preparações como molhos de carnes, sopas e feijoada. A rúcula foi substituída por acelga e espinafre nas chamadas públicas futuras da agricultura familiar.

A implantação da composteira escolar também se tornou uma estratégia importante de sustentabilidade, permitindo transformar resíduos orgânicos em adubo utilizado na própria horta da escola.

Os resultados alcançados demonstram impactos significativos na cultura escolar. No início do projeto, os registros apontavam mais de 40 quilos de alimentos descartados em apenas oito dias de observação, nos períodos matutino e vespertino. Atualmente, a escola registra índices próximos de 98% de aproveitamento da alimentação escolar, refletindo uma redução expressiva do desperdício.

Mais do que os números, a equipe destaca a mudança de comportamento dos estudantes, que passaram a compreender o valor dos alimentos, o impacto ambiental do desperdício e a importância do cuidado com os recursos públicos.

Segundo relatos da comunidade escolar, os impactos também ultrapassaram os muros da escola. Muitos estudantes passaram a discutir o desperdício alimentar dentro de casa, incentivando mudanças de comportamento nas famílias.

A estudante Pietra relata que, antes do projeto, os estudantes não percebiam a importância de evitar o desperdício. “Depois do projeto comecei a pensar mais antes de pegar comida e evitar o desperdício. Também comecei a falar mais sobre isso em casa com a minha família”, afirma.

Já a estudante Beatriz destaca que a iniciativa ajudou a desenvolver maior conscientização coletiva. “Os estudantes estão conscientizados agora em relação ao desperdício”, relata.

Para a equipe gestora, um dos aspectos mais importantes da experiência é perceber que os estudantes passaram a atuar como agentes multiplicadores dentro de suas próprias casas e comunidades. Segundo relato compartilhado pela direção da escola, uma família chegou a comentar nas redes sociais que o projeto passou a gerar debates sobre desperdício durante as refeições em casa, demonstrando o alcance educativo da iniciativa.

Como próximos passos, a escola pretende consolidar o projeto como ação permanente no calendário escolar, garantindo continuidade na coleta e análise dos dados ao longo dos anos. A equipe também busca ampliar o envolvimento das famílias, fortalecer parcerias institucionais e disseminar a metodologia para outras instituições de ensino da rede municipal.

Ao transformar o desperdício alimentar em ferramenta pedagógica, a iniciativa “A Matemática no Desperdício da Merenda Escolar” demonstra como a educação pode atuar na formação de cidadãos mais conscientes, fortalecendo práticas sustentáveis, a educação alimentar e a responsabilidade coletiva dentro e fora da escola. Além de sensibilizar estudantes para o consumo responsável, a experiência evidencia que a redução das perdas e do desperdício de alimentos é uma estratégia fundamental para fortalecer sistemas alimentares urbanos mais sustentáveis, promover o uso eficiente dos recursos naturais e contribuir para a Segurança Alimentar e Nutricional e para a agenda climática.

Sobre a Cidade

Blumenau, localizado no estado de Santa Catarina, na Região Sul, possui população estimada em 361.261 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 56.155,65.[1] Apesar dos indicadores econômicos favoráveis, os dados socioassistenciais evidenciam a presença de parcelas da população em situação de vulnerabilidade social e econômica. O município possui 21.676 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 19.038 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 87,8%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 371 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (4,3%) e 565 famílias não beneficiárias (6,6%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a persistência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e segurança alimentar.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Blumenau indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (18,71 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (12,32 por 10 mil habitantes), configurando um cenário relativamente favorável à promoção da alimentação adequada e saudável. Entretanto, 47,5% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, evidenciando restrições no acesso físico a alimentos in natura e minimamente processados, embora esse percentual seja de 60% entre a população de baixa renda. Além disso, 13,6% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados. Esses indicadores demonstram que, mesmo em um contexto de maior oferta de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis, persistem desigualdades territoriais no acesso à alimentação adequada, constituindo importantes subsídios para o planejamento das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional e para a definição de áreas prioritárias de intervenção.[4'5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Blumenau desenvolve iniciativas relevantes para fortalecer o abastecimento alimentar, reduzir perdas e desperdícios e promover a alimentação adequada e saudável. Destacam-se o Banco de Alimentos, que atua em parceria com o Programa Alimenta Brasil, a CEASA, redes varejistas, indústrias e outros doadores, atendendo 55 entidades socioassistenciais, além da atuação de uma cozinha solidária. O município conta ainda com feiras livres, hortas implantadas em serviços de saúde a partir de uma política de incentivo às hortas comunitárias, fortalecendo a produção local e os circuitos de abastecimento. As ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são desenvolvidas em diferentes espaços institucionais, incluindo equipamentos públicos de segurança alimentar, rede socioassistencial, escolas, serviços de saúde e iniciativas voltadas à população em geral. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo II - oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento a partir das feiras livres, o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, por meio das hortas comunitárias e da valorização da produção local; com o Eixo V – redução das perdas e dos desperdícios de alimentos considerando a atuação da CEASA, do Banco de Alimentos e da ampliação do acesso a alimentos adequados; e com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, a partir das diversas ações educativas desenvolvidas nos equipamentos públicos. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo identificar áreas com maiores barreiras de acesso a alimentos saudáveis e direcionar investimentos para fortalecer os circuitos locais de abastecimento, ampliar o acesso a alimentos adequados e consolidar uma Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional cada vez mais integrada, estruturada e efetiva.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).

Campos dos Goytacazes (RJ)



Programa de Aquisição de Alimentos

Autores:
Gleiciane Pimentel (diretora de Produção Pecuária da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Infraestrutura Rural) e Rafaela Gomes Cereja (coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania).).

Instituto Comida do Amanhã:
Samara Agda dos Santos (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

PAA amplia o acesso à alimentação saudável e fortalece a agricultura familiar em Campos dos Goytacazes (RJ)

Criada em 2023, a ação municipal conhecida como "Cesta Verde Campista", desenvolvida no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), promove o acesso regular a alimentos saudáveis para famílias em situação de vulnerabilidade social em Campos dos Goytacazes. Desenvolvida pela Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania, em parceria com a Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Infraestrutura Rural, a ação integra as estratégias municipais de combate à insegurança alimentar por meio da articulação com o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).

A iniciativa surgiu diante do aumento da insegurança alimentar identificado no município, especialmente entre famílias acompanhadas pela rede socioassistencial. Para identificar e acompanhar essas situações, a Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) é aplicada nos CRAS pelas



Diante do aumento da insegurança alimentar no município, a prefeitura criou o "Cesta Verde Campista", que promove acesso regular a alimentos saudáveis por meio do PAA.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

assistentes sociais técnicas de referência, previamente capacitadas pela equipe da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional. A EBIA também é aplicada por assistentes sociais durante ações promovidas pela Prefeitura, como o Social + Perto. A partir dos resultados obtidos, são identificadas as famílias em situação de insegurança alimentar, especialmente aquelas classificadas nos níveis moderado e grave, subsidiando a definição do público prioritário para as ações de acesso a alimentos. O acompanhamento técnico realizado pelas equipes da SAN permite identificar as famílias com maior grau de vulnerabilidade e organizar o atendimento de forma territorializada e contínua, fortalecendo a articulação entre a política de Segurança Alimentar e Nutricional e a rede socioassistencial.

Composta por frutas, verduras e legumes provenientes da agricultura familiar, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) permitiu garantir alimentação adequada às famílias atendidas e fortalecer a produção agrícola do município e região, além de incentivar hábitos alimentares mais saudáveis. Além das famílias, o Programa PAA nos possibilita atender 22 instituições socioassistenciais do município, devidamente cadastradas por meio de chamamento público, atendidas diretamente pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Infraestrutura Rural, por meio da distribuição dos alimentos provenientes da agricultura familiar.

As cestas são destinadas às famílias acompanhadas pelos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS) e pelo Programa Criança Feliz, desde que estejam inscritas no Cadastro Único e apresentem diagnóstico de insegurança alimentar identificado por meio da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA). Atualmente, a distribuição ocorre de forma organizada nos 15 CRAS e nos 2 CREAS do município. Os alimentos são recebidos pelas unidades por meio da Coordenação

de Segurança Alimentar e Nutricional, e as equipes dos CRAS e CREAS realizam a distribuição diretamente aos usuários previamente selecionados a partir da aplicação da EBIA, considerando aqueles identificados em situação de insegurança alimentar, garantindo maior alcance territorial e direcionamento da iniciativa às famílias que apresentam maior necessidade de acesso à alimentação adequada.

O funcionamento da ação envolve diferentes etapas, desde a identificação das famílias em situação de vulnerabilidade social até a aquisição dos alimentos da agricultura familiar e a logística de distribuição dos alimentos. A articulação entre as secretarias municipais e o acompanhamento técnico realizado pelas equipes da SAN têm sido fundamentais para garantir a execução da iniciativa.

A distribuição das cestas ocorre de forma periódica por meio da rede socioassistencial do município, garantindo o acesso regular das famílias acompanhadas pelos CRAS, CREAS e Programa Criança Feliz a frutas, verduras e legumes produzidos pela agricultura familiar.

Após o recebimento de recursos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) Federal, o município passou a realizar a distribuição mensalmente de Cestas Verdes a famílias em situação de insegurança alimentar acompanhadas pela rede socioassistencial. Durante os cinco meses de execução do recurso, foram distribuídas aproximadamente 100 cestas por mês, contemplando os 15 Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) do município por meio de um rodízio territorial, com três unidades atendidas a cada mês.

A definição da sequência dos territórios considerou o grau de Insegurança Alimentar e Nutricional (INSAN) identificado, priorizando inicialmente os CRAS com maior concentração de famílias em situação grave. A seleção das famílias beneficiárias também foi orientada pelos resultados da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA), aplicada pelas equipes dos CRAS e em outras ações da Prefeitura e acompanhada pela equipe municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. Para essa ação do PAA Federal, foram priorizadas as famílias classificadas em situação de insegurança alimentar grave.

A iniciativa articulou a identificação das famílias em maior vulnerabilidade alimentar à produção da agricultura familiar: 208 agricultores familiares cadastrados partici-

A distribuição das cestas ocorre de forma mensal e organizada nos 15 CRAS e nos 2 CREAS do município, que realizam a distribuição diretamente aos usuários previamente selecionados a partir da aplicação da EBIA. **Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA**



param do fornecimento de frutas, verduras e legumes destinados às Cestas Verdes, aproximando a política de abastecimento da rede socioassistencial e qualificando o direcionamento dos alimentos a partir das necessidades identificadas nos territórios.

Além da distribuição dos alimentos, a ação também promove o fortalecimento da agricultura familiar local, incentivando a comercialização da produção agrícola do município e da região e ampliando a circulação de alimentos frescos e saudáveis no território. A iniciativa evidencia, ainda, uma importante articulação intersetorial e a convergência de diferentes políticas públicas, ao integrar ações de Segurança Alimentar e Nutricional, assistência social, agricultura familiar, abastecimento e desenvolvimento rural. Essa integração potencializa os resultados da iniciativa, fortalece os sistemas alimentares locais e amplia os impactos positivos para produtores, famílias beneficiadas e para o desenvolvimento sustentável do município.

A iniciativa é financiada por meio de recursos federais, através do PAA destinado pelo MDS em parceria com a Prefeitura Municipal de Campos dos Goytacazes, representada pela Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Infraestrutura Rural. A ação também é amparada pelas diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) e pela adesão do município ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

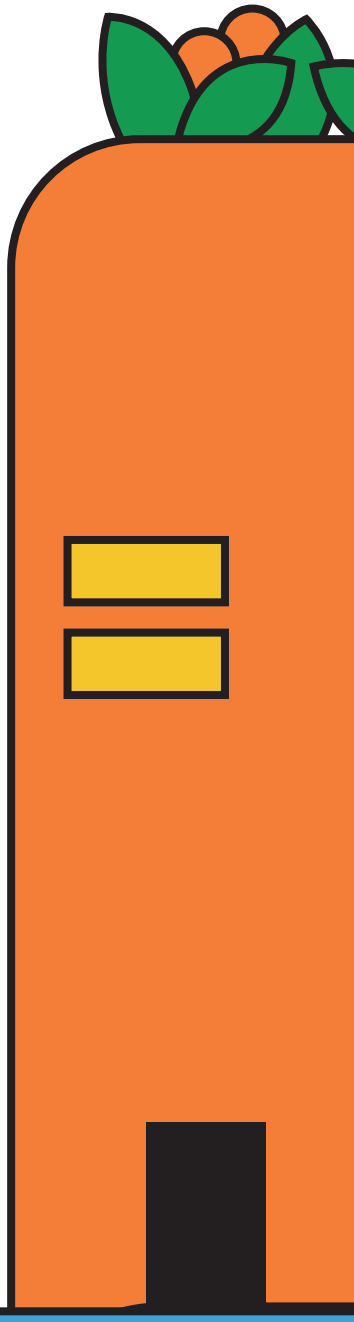
Entre os principais desafios enfrentados durante a implementação da iniciativa estão a alta demanda de famílias em situação de insegurança alimentar, a organização logística da distribuição das cestas e a necessidade de garantir atendimento equitativo em todos os territórios do município. Para enfrentar esses desafios, a gestão municipal fortaleceu a articulação intersetorial entre assistência social, agricultura e segurança alimentar, além de investir no acompanhamento técnico das famílias e no fortalecimento da parceria com os agricultores locais.

Para a equipe técnica do município, a experiência demonstra a importância da atuação integrada entre diferentes políticas públicas. Segundo os profissionais envolvidos, os principais desafios ainda estão relacionados ao aumento da vulnerabilidade social e à necessidade de ampliar o acesso regular à alimentação adequada. Ainda assim, a articulação entre assistência social, saúde, agricultura e educação tem fortalecido as ações de segurança alimentar no território e ampliando os resultados alcançados junto às famílias atendidas.

"Ver famílias retomando hábitos alimentares mais saudáveis e agricultores familiares ampliando sua produção e encontrando novas oportunidades de comercialização demonstra como as políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional transformam a realidade das pessoas. Esse é o resultado de um trabalho construído de forma articulada, que fortalece tanto quem produz quanto quem mais precisa de acesso à alimentação adequada", destaca Rafaela Gomes Cereja, coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional do município.

Os impactos da iniciativa já podem ser percebidos tanto pelas famílias e instituições beneficiadas, quanto pelos agricultores participantes. Segundo relatos das famílias atendidas, o acesso regular a frutas, verduras e legumes contribuiu para melhorar a qualidade da alimentação e ampliar a diversidade das refeições no cotidiano.

"Antes de participar das ações da Segurança Alimentar, muitas vezes faltavam alimentos frescos em casa e a alimentação das crianças era limitada ao que conseguí-



amos comprar no momento. Hoje conseguimos fazer refeições mais completas e aprendemos a aproveitar melhor os alimentos", relatou uma beneficiária atendida pelas ações municipais de segurança alimentar.

Os agricultores familiares também destacam os impactos positivos da iniciativa para a produção local. De acordo com os participantes, a participação nos programas institucionais trouxe maior segurança para comercialização da produção, redução de perdas e fortalecimento da renda das famílias agricultoras.

"Hoje conseguimos fornecer produtos para programas institucionais e isso ajudou na renda da família e na valorização do nosso trabalho. Também é gratificante saber que os alimentos produzidos por nós chegam à mesa de famílias do próprio município", destacou um agricultor familiar participante da iniciativa.

Para a equipe técnica do município, a experiência demonstra a importância da atuação integrada entre diferentes políticas públicas. Segundo os profissionais envolvidos, a articulação entre assistência social, agricultura, saúde e educação tem fortalecido as ações de segurança alimentar no território e ampliado os resultados alcançados junto às famílias atendidas.

Como próximos passos, o município pretende ampliar o número de famílias beneficiadas, fortalecer as parcerias institucionais e avançar na criação de um Programa Municipal de Aquisição de Alimentos, buscando consolidar e ampliar as ações de segurança alimentar e nutricional em Campos dos Goytacazes.

Sobre a Cidade

Campos dos Goytacazes, localizado no estado do Rio de Janeiro, na Região Sudeste, possui população estimada em 483.540 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 72.243,98.[1] Reconhecido como um importante polo econômico do Norte Fluminense, com forte atuação nos setores de petróleo, serviços, comércio e agropecuária, o município apresenta desafios e potencialidades que reforçam a importância do fortalecimento das políticas públicas voltadas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O município possui 93.825 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 74.481 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 79,4%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 6.550 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (13,9%) e 10.563 famílias não beneficiárias (22,5%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a persistência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e segurança alimentar.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Campos dos Goytacazes indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (16,92 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (9,62 por 10 mil habitantes). Entretanto, 38,3% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que corresponde a 30,9% entre a população de baixa renda ou em situação de

pobreza, evidenciando desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis. Nessas áreas, 8,6% da população vive em territórios que também possuem favelas, indicando a sobreposição de vulnerabilidades sociais e alimentares. Além disso, 19,5% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados. Esses indicadores constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliação do acesso a alimentos saudáveis, fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e promoção da alimentação adequada e saudável.[4'5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Campos dos Goytacazes desenvolve iniciativas relevantes para ampliar o acesso à alimentação adequada e saudável. Destacam-se o Restaurante Popular, gerido em parceria entre a Prefeitura Municipal e o Governo do Estado do Rio de Janeiro, as duas unidades do programa Café do Trabalhador, responsáveis pela distribuição diária de cerca de mil cafés da manhã, e a participação no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), na modalidade Compra com Doação Simultânea, que beneficia 17 instituições. O município conta ainda com uma ampla rede de 381 feiras livres convencionais, quatro feiras de produtos orgânicos ou de base agroecológica, um mercado público municipal e programas de incentivo à agricultura urbana e periurbana, fortalecendo os sistemas locais de abastecimento. As ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são desenvolvidas nos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional e de forma articulada entre diferentes setores governamentais, evidenciando a atuação intersetorial na promoção da alimentação adequada e saudável. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio do Restaurante Popular e do Café do Trabalhador; Eixo II - oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento por meio da extensa rede de feiras livres, feiras orgânicas e mercado público; com o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, considerando os programas de incentivo à agricultura urbana e periurbana e a participação no PAA, e com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, a partir das ações desenvolvidas nos equipamentos públicos e da articulação entre diferentes políticas públicas. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliação da oferta de alimentos adequados, fortalecimento dos equipamentos públicos de alimentação e consolidação de sistemas alimentares mais saudáveis, sustentáveis e inclusivos.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).

Carapicuíba (SP)



Cozinha PANC

Autores:
Marcus Vinicius Silveira (coordenador do Centro de Educação para Sustentabilidade – CES) e Vânia Pereira (assessora da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Social e Trabalho).

Instituto Comida do Amanhã:
Luza Basso Driessen (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Diversidade alimentar, sustentabilidade e geração de renda em Carapicuíba

Localizada na Região Metropolitana de São Paulo, a cidade de Carapicuíba possui uma importante trajetória de preservação ambiental e valorização de seu patrimônio histórico e cultural. Nesse contexto, o município vem fortalecendo iniciativas voltadas à sustentabilidade, educação ambiental e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Algumas dessas iniciativas são desenvolvidas no Centro de Educação para Sustentabilidade (CES), criado a partir da implantação da Política Municipal de Educação Ambiental e incorporado às redações das Leis Municipais nº 3.105/2011, de 24 de novembro de 2.011, e nº 3.143/2012, de 06 de junho de 2.012, que designam a área do Parque Municipal de Carapicuíba como espaço destinado às ações ambientais e educativas do município. A criação do centro foi idealizada pelos funcionários da Secretaria Municipal do Meio Ambiente e Sustentabilidade de Carapicuíba, atualmente tem como Secretário Marcelo Barbosa e coordenador do projeto Marcus Vinicius Silveira.



Receita realizada utilizando o coração do cacho da banana, feita na cozinha PANC, programa municipal para promoção de SAN, inclusão social e sustentabilidade por meio do resgate, cultivo e consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs).
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

O CES desenvolve diversas atividades voltadas à conscientização ambiental e ao fortalecimento da relação da população com o território, entre elas o Circuito Ecológico, oficinas, cursos, palestras, ações de reutilização de materiais, pomar urbano e projetos de incentivo à alimentação saudável. O Circuito Ecológico busca apresentar aos grupos o trabalho desenvolvido pelo CES, os ecos pontos e as Nascentes do Município, mostrando a importância da preservação das nascentes e corpos d'água, e sensibilizar os visitantes sobre a relevância da preservação da fauna e da flora nativa, e apresentação das PANC's - Plantas Alimentícias Não Convencionais. As visitas são gratuitas e devem ser agendadas previamente, para um grupo mínimo de 15 pessoas.

Foi nesse contexto que, em 2017, surgiu a Cozinha PANC, com o objetivo de promover Segurança Alimentar e Nutricional, inclusão social e sustentabilidade por meio do resgate, cultivo e consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). A proposta busca ampliar a diversidade alimentar, incentivar hábitos mais saudáveis, valorizar alimentos nutritivos e acessíveis e fortalecer práticas sustentáveis de produção e consumo. A criação da Cozinha PANC partiu de uma percepção da equipe do CES sobre o aumento das situações de vulnerabilidade social no município e a necessidade de ampliar as ações educativas relacionadas à alimentação saudável e ao aproveitamento integral dos alimentos. Essa realidade foi observada especialmente durante as atividades realizadas no Prefeitura no seu Bairro, evento promovido mensalmente, aos sábados, com o objetivo de aproximar os serviços públicos municipais da população e facilitar seu acesso às políticas e programas oferecidos pelo município.

A percepção também foi fortalecida pelo contato com as famílias e comunidades durante as ações desenvolvidas pelo CES, entre elas o Programa Agente Curumim e o Programa Municipal de Educação Ambiental. O Agente Curumim atende crianças de

3 a 5 anos da Educação Infantil e de 6 a 7 anos do Ensino Fundamental I, de escolas interessadas e cadastradas no projeto. As visitas são realizadas no CES e incluem três horas/aula de atividades educativas sobre fauna e flora, adoção responsável, reciclagem, saúde bucal, consumo consciente e construção sustentável, além de uma trilha interpretativa. Ao final, os participantes recebem certificação.

Já o Programa Municipal de Educação Ambiental, aprovado pela Lei nº 3.964, de 21 de junho de 2023, constitui um instrumento voltado ao desenvolvimento sustentável do município, promovendo a formação continuada de agentes ambientais, a articulação com a população e o fortalecimento dos aspectos formativos e informativos da Educação Ambiental.

Foi a partir desse conjunto de atividades e do contato direto com a população que a equipe do CES identificou que muitas famílias atendidas pelos equipamentos públicos enfrentavam dificuldades de acesso à alimentação adequada e, ao mesmo tempo, desconheciam as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) e seu potencial nutritivo. A Cozinha PANC passou, então, a integrar as ações desenvolvidas pelo Centro, articulando educação ambiental e Segurança Alimentar e Nutricional. Por meio de suas atividades, o programa busca ampliar a diversidade alimentar, incentivar mudanças nos hábitos alimentares, promover o aproveitamento integral dos alimentos e a prevenção do desperdício, além de estimular a troca de conhecimentos e a produção e o consumo de alimentos saudáveis.

A experiência também se estrutura a partir dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU). Nesse sentido, a Cozinha PANC contribui diretamente para o ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), ao ampliar o acesso a alimentos nutritivos e incentivar práticas alimentares sustentáveis; para o ODS 1 (Erradicação da

Além das ações de educação alimentar, a iniciativa também busca fomentar geração de trabalho e renda por meio do empreendedorismo verde. Entre as atividades desenvolvidas estão oficinas de produção artesanal de alimentos, incentivo à criação de hortas urbanas e fortalecimento da economia solidária local.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA



Pobreza), por meio das ações de geração de renda e fortalecimento da autonomia das famílias; para o ODS 8 (Trabalho Decente e Crescimento Econômico), ao estimular o empreendedorismo verde e a economia solidária; e para o ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis), através das práticas de reaproveitamento integral dos alimentos e redução do desperdício.

As atividades da Cozinha PANC acontecem em uma cozinha semi-industrial existente no CES. Possui placas solares, biodigestores, telhado verde, construção com madeira de demolição, cozinha com pia, fogão e geladeira com balcão central, os equipamentos são robustos, capazes de suportar a rotina da Cozinha PANC, com dimensões adaptadas ao espaço, bancada em aço inox, que garante a higiene rigorosa e a durabilidade necessária para a produção dos alimentos. Esta cozinha foi construída junto com o CES através da compensação ambiental de um empreendimento imobiliário construído na região. Já os demais equipamentos utilizados na cozinha foram adquiridos através de iniciativas do próprio CES, como venda de tampinhas e venda de óleo usado.

Durante os encontros da cozinha PANC, os participantes realizam atividades educativas e oficinas práticas sobre alimentação saudável, aproveitamento integral dos alimentos, conservação de alimentos e utilização culinária das PANCs. Há projeto de ampliação da iniciativa para que os visitantes além de participar da preparação das Plantas Alimentícias Não Convencionais possam realizar o plantio, cultivo e colheita. Além disso, durante as atividades, os participantes aprendem receitas utilizando folhas, raízes, sementes e talos normalmente descartados no preparo dos alimentos. Entre as oficinas realizadas estão à produção de pães, bolos, geleias e farinhas ecológicas com utilização de PANCs cultivadas no território. Entre as diversas PANCs trabalhadas no projeto, um dos destaques é o coração de bananeira, também chamado de Mangará. Essa parte da planta surge após o desenvolvimento do cacho de bananas e normalmente é descartada, mas na verdade é um alimento muito nutritivo, rico em fibras e com textura que lembra carnes desfiadas, sendo excelente para receitas vegetarianas. A receita de antepasto de Coração de Bananeira é o carro chefe da Cozinha PANC do CES.

As oficinas também abordam técnicas de desperdício zero, compostagem, produção de conservas, desidratação de alimentos e fabricação de farinhas ecológicas, estimulando práticas sustentáveis no cotidiano das famílias atendidas. Além das ações de educação alimentar, a iniciativa também busca fomentar geração de trabalho e renda por meio do empreendedorismo verde. Entre as atividades desenvolvidas estão oficinas de produção artesanal de alimentos, incentivo à criação de hortas urbanas e fortalecimento da economia solidária local.

O público prioritário atendido pela iniciativa é composto por: crianças, jovens e idosos, através de agendamento realizado pelas escolas do município e projetos de entidades parceiras; também há atendimento de famílias em situação de vulnerabilidade social, acompanhadas pelos serviços socioassistenciais: CRAS - Centro de Referência de Assistência Social, CAPS - Centros de Atenção Psicossocial e CCI – Centro de Convivência de Idosos, por agendamento institucional, com o olhar de atender a população em insegurança alimentar. Após agendamento e disponibilidade de recurso acontecem às oficinas semanalmente, a iniciativa recebe em média 20 participantes por turma, totalizando aproximadamente 2.000 atendimentos ao longo do ano. Cada grupo, ao longo do dia, participa do Circuito Ecológico, composto por visitas guiadas, e oficinas práticas, sendo uma a Cozinha PANC, com duração de 30 a 40 minutos.

Desde sua criação, o Centro de Educação para Sustentabilidade (CES) vem desenvolvendo uma ampla agenda de ações voltadas à promoção da alimentação saudável, da sustentabilidade e da educação ambiental. Em parceria com secretarias municipais, escolas e outras instituições, a iniciativa reúne diversos projetos acompanhados por meio de relatórios periódicos que monitoram a participação e os resultados das atividades junto a crianças, jovens, adultos e idosos. Ao longo desse percurso, o CES tem contribuído para ampliar o acesso à alimentação adequada e saudável, fortalecer práticas sustentáveis e estimular a autonomia das famílias participantes.

Entre os resultados observados pela equipe estão o aumento do interesse das famílias pelo cultivo doméstico de alimentos, maior conhecimento sobre alimentação saudável e redução do desperdício de alimentos nas residências dos participantes. A população que antes não conhecia as PANCs relata **"hoje consigo utilizar várias delas na alimentação da minha família**", uma das participantes das oficinas.

"É maravilhoso ver no olhar da população, principalmente das crianças, que passam pelas atividades do CES, demonstram admiração e esperança. Enquanto o nosso educador compartilha os segredos e cuidados com a natureza e a riqueza das PANCs, observamos olhares atentos para cada lição e desejo de fazer a diferença, o que emociona toda a equipe. Afinal, proteger o planeta e educar a população dos nutrientes encontrados em cada planta, são ensinamentos para florescer por toda vida." Marcus Vinicius Silveira, coordenador do CES.

As ações contam com apoio de servidores municipais e articulação com equipamentos da assistência social, saúde e educação para mobilização e encaminhamento dos participantes. **"Cada iniciativa promovida pelo CES é um momento repleto de descobertas, acolhimento e cuidado com a saúde mental, reforçando a importância do contato com a natureza como ferramenta de promoção da qualidade de vida e bem-estar, fortalecendo a integração entre meio ambiente e saúde",** relata participante do projeto Natureza que Acolhe.

Na visita do CRAS Mutinga os participantes destacaram o quanto é bom e especial a conexão com a natureza, demonstraram atenção e ao mesmo tempo curiosidade a com oficina Cozinha PANC onde produziram a receita nutritiva de antepasto de mangará (coração de bananeira), uma participante disse: **"amei conhecer o CES e conhecer as PANCs".**

Atualmente, a iniciativa ainda não possui regulamentação específica ou fonte permanente de financiamento. Parte dos recursos utilizados para manutenção das atividades é obtida por meio da venda de materiais recicláveis arrecadados pelo projeto, como tampinhas plásticas, óleo de cozinha usado e lacres de alumínio. Para o



O público prioritário atendido pela iniciativa é composto por: crianças, jovens, idosos e famílias em situação de vulnerabilidade social. As oficinas acontecem semanalmente com uma média de 20 pessoas por turma, totalizando cerca de 200 atendimentos ao ano.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

CES ainda não ter a regulamentação é um grande desafio, pois os recursos para execução dos projetos são insuficientes dificultando a manutenção dos projetos e da própria Cozinha. A coordenação tem buscado fazer monitoramento e avaliação dos projetos através do COMDEMA - Conselho Municipal de Meio Ambiente para apresentar os inúmeros benefícios oferecidos ao Município pelos projetos desenvolvidos.

Desta forma, o principal desafio enfrentado pelos gestores é a falta de recursos financeiros permanentes, dificultando a ampliação do atendimento e aquisição de recursos materiais. Como estratégia de superação, são desenvolvidas ações de mobilização comunitária e reciclagem solidária, no entanto, estas são insuficientes para suprir as necessidades dos projetos. Outra estratégia desenvolvida pelo CES é buscar fortalecer a articulação institucional e criar mecanismos permanentes de financiamento e regulamentação das ações.

A coordenação do CES enfatiza em seu Projeto Político Pedagógico (PPP): **"este é o documento que identifica os sujeitos que atuam sobre as suas demandas e planos, sendo um documento dinâmico, periodicamente revisto e sistematicamente reconstruído, num processo permanente de inovação, envolvendo todos os membros da equipe e todos os atores e atrizes sociais com os quais o CES dialoga e se relaciona com o intuito de contribuir na formação do cidadão sócio ambientalmente educado."**

Como próximos passos, a equipe pretende de fortalecer o monitoramento das ações, criar instrumentos de avaliação periódica junto aos participantes e avançar na institucionalização da iniciativa, visando garantir recursos permanentes para ampliação das atividades.

Ao longo de sua trajetória, a Cozinha PANC vem demonstrando o potencial das ações de educação alimentar e ambiental na promoção da segurança alimentar, da sustentabilidade e da transformação social. A iniciativa evidencia como o fortalecimento da relação entre alimentação, território e meio ambiente pode contribuir para melhorar a qualidade de vida da população e estimular práticas mais sustentáveis no cotidiano das famílias.

Sobre a Cidade

Carapicuíba, localizado no estado de São Paulo, na Região Sudeste, possui população estimada em 386.984 habitantes (IBGE, Censo 2022) e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 16.909,54, ocupando a 3.500ª posição no ranking nacional (IBGE Cidades). Apesar dos indicadores econômicos do município, os dados socioassistenciais evidenciam a presença de parcelas da população em situação de vulnerabilidade social e econômica. O município possui 62.889 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 54.752 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 87,1%. De acordo com o indicador CadInsan (2026), 3.792 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (13,2%) e 4.731 famílias não beneficiárias (16,5%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a persistência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e segurança alimentar.[3]

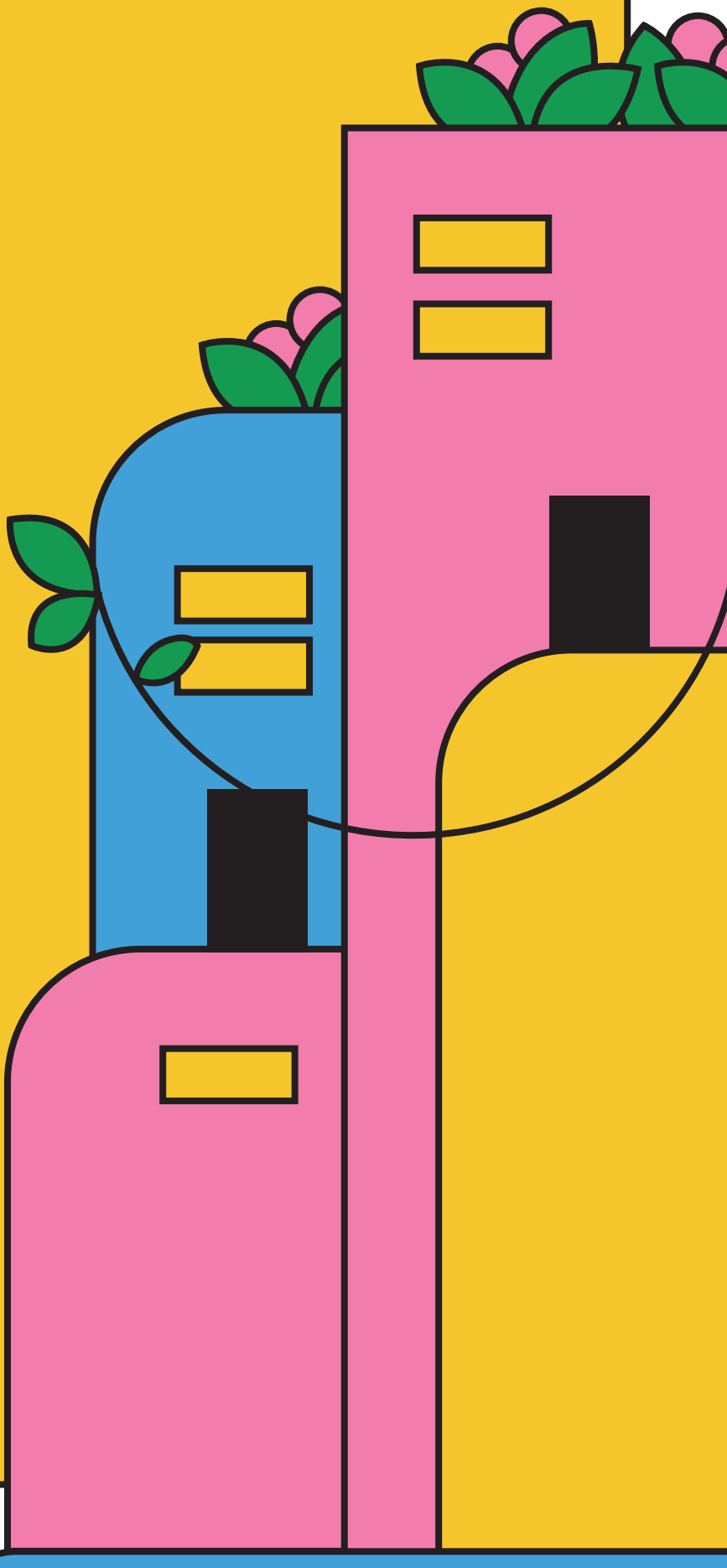
Os dados sobre os ambientes alimentares de Carapicuíba indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (10,88 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (6,59 por 10 mil habitantes). Entretanto, 52,4% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que alcança 51,73% entre a população de baixa renda, evidenciando importantes desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis. Além disso, 7,4% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados. Esses indicadores constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliação do acesso a alimentos in natura e minimamente processados, fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e promoção de ambientes alimentares mais saudáveis.[4]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Carapicuíba desenvolve iniciativas voltadas à ampliação do acesso à alimentação adequada e saudável. Destacam-se o Restaurante Popular, a atuação de uma cozinha solidária e a rede de 10 feiras livres, que contribuem para o abastecimento alimentar da população. O município também promove ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), desenvolvidas principalmente no ambiente escolar de forma intersetorial, com articulação entre as áreas de educação, saúde e assistência social, além de contar com a iniciativa da Padaria Escola, que alia formação profissional, inclusão social e promoção da segurança alimentar. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos

adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio do restaurante popular e da cozinha solidária; com o Eixo II - oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento a partir das feiras livres; e com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, a partir das ações desenvolvidas nas escolas e da articulação intersetorial para promoção de hábitos alimentares saudáveis. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo identificar áreas com maiores barreiras de acesso a alimentos adequados e direcionar iniciativas para ampliar a oferta de alimentos saudáveis, fortalecer os equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional e avançar na regulamentação e qualificação dos ambientes alimentares do município.

Referências:

1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025)
5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025)



Cariacica (ES)



Feirinha de Cesta Verde

Autores:
Darlene Alves Bahiense Moreira (gerente de Segurança Alimentar e Nutricional – SEMAS), Fábio Mendes da Vitória (coordenador de Segurança Alimentar e Nutricional – SEMAS), Jéssica Souza Costa Gouveia (nutricionista do Banco de Alimentos – SEMAS) e Dayana Quinto de Paulo Justo (educador social I do Banco de Alimentos – SEMAS).

Coautores:
Adriana da Silva Rodrigues (SEMUS/COMSEA), Caroline Silva Palmeira (Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS), Cleyde Christ Hoffman (Secretaria Municipal de Educação – SEME), Fernanda Uliana Callegari (Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca – SEMAP), Luciana Bicalho Cevolane Pires (SEMUS/COMSEAS), Márcia Germano Brandenburg (Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca – SEMAP), Ramires Brilhante (Secretaria Municipal de Governo – SEMGO) e Vanessa Alvarenga Crispim Pereira (Secretaria Municipal de Saúde – SEMUS).

Instituto Comida do Amanhã:
Samara Agda dos Santos (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Fortalecendo a agricultura familiar e promovendo autonomia e dignidade no acesso à alimentação em Cariacica/ES

A iniciativa "Feirinha de Cesta Verde: Autonomia e Dignidade na Distribuição de Alimentos da Agricultura Familiar", desenvolvida no município de Cariacica desde 2014, constitui uma importante estratégia de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) articulada entre políticas de assistência social, agricultura familiar e abastecimento alimentar. Coordenada pelo Banco de Alimentos "Josué de Castro", a ação é executada de forma integrada pela Secretaria Municipal de Assistência Social (SEMAS) e pela Secretaria Municipal de Agricultura e Pesca (SEMAP), tendo como principal objetivo garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) por meio de um modelo que substitui a lógica



A iniciativa Feirinha de Cesta Verde ocorre a partir da articulação direta entre a rede socioassistencial e o Banco de Alimentos. A distribuição acontece de forma mensal ou quinzenal no galpão do Banco de Alimentos.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

da "doação passiva" pela autonomia de escolha das famílias beneficiadas.

A experiência surgiu da necessidade de aprimorar a distribuição de alimentos frescos provenientes dos programas públicos de aquisição de alimentos, buscando construir um modelo mais humanizado, eficiente e alinhado aos hábitos culturais e alimentares da população atendida. Antes da implementação da "Feirinha", as famílias recebiam cestas previamente montadas, muitas vezes compostas por alimentos que não correspondiam às preferências ou práticas alimentares dos beneficiários. A partir dessa percepção, a gestão municipal passou a desenvolver uma estratégia que garantisse maior autonomia às famílias, respeitando seus gostos, costumes e necessidades alimentares, ao mesmo tempo em que fortalecesse o escoamento da produção da agricultura familiar local e reduzisse desperdícios.

A iniciativa foi retomada e aperfeiçoada em 2021, após o período crítico da pandemia de COVID-19, quando os desafios sanitários exigiram adaptações na logística de distribuição de alimentos. O redesenho da metodologia buscou fortalecer ainda mais o caráter humanizado da ação, transformando o momento de retirada dos alimentos em uma experiência semelhante à de uma feira convencional, devolvendo às famílias o direito de escolher os produtos que desejam consumir.

A operacionalização da "Feirinha" ocorre a partir da articulação direta entre a rede socioassistencial e o Banco de Alimentos. As famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar são acompanhadas e previamente agendadas pelos serviços dos Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) e Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS). Nos dias de atendimento, realizados quinzenal ou mensalmente, as famílias são acolhidas no galpão do Banco de Alimentos por um técnico do seu próprio equipamento socioassistencial de referência, garantindo a continuidade do acompanhamento

e o fortalecimento de vínculos. O munícipe assina a lista de presença com a equipe de referência e recebe um crachá de identificação que autoriza sua entrada na feira. A escolha da sede do Banco de Alimentos como ponto centralizado de distribuição justifica-se pela sua localização estratégica e de fácil acessibilidade no município, contando com grande fluxo de linhas de ônibus interligadas aos terminais urbanos, o que viabiliza o deslocamento de beneficiários de diferentes territórios. Embora a infraestrutura e a logística atual estejam concentradas neste equipamento especializado para garantir a conservação e o manuseio adequado dos produtos, o formato estruturado e acolhedor do espaço assegura elevada adesão das famílias convidadas.

Um dos diferenciais da experiência está na própria organização dos alimentos dentro do galpão. Os produtos são dispostos estrategicamente conforme textura e resistência, garantindo melhor acondicionamento durante o percurso das famílias. Os itens mais pesados e resistentes são disponibilizados no início do trajeto, enquanto produtos mais delicados, como folhosas, frutas e panificados, ficam posicionados ao final, evitando danos aos alimentos e preservando sua qualidade até a chegada às residências.

Outro aspecto central da iniciativa é o rigor técnico adotado para garantir equidade na distribuição. A equipe realiza cálculos per capita considerando o total de alimentos disponíveis e o número de famílias agendadas para o atendimento, que atualmente alcança cerca de 300 famílias por dia de distribuição. A partir desse cálculo, cada família pode escolher livremente os alimentos que deseja levar, respeitando um limite máximo previamente estabelecido. Contudo, diferentemente do modelo tradicional de cestas fechadas, as famílias possuem autonomia para recusar alimentos que não fazem parte de seus hábitos alimentares, promovendo maior dignidade, redução de desperdícios e respeito à diversidade cultural.

Diferentemente do modelo tradicional de cestas fechadas, as famílias possuem autonomia para recusar alimentos que não fazem parte de seus hábitos alimentares, promovendo maior dignidade, redução de desperdícios e respeito à diversidade cultural.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA



Além da distribuição de frutas, legumes, verduras, raízes e panificados, a iniciativa desenvolve ações continuadas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) estritamente alinhadas às diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira, do Ministério da Saúde. Durante os atendimentos, são disponibilizados materiais educativos, folhetos informativos e livretos de receitas elaborados a partir dos alimentos da época. As abordagens incentivam o consumo diversificado de alimentos in natura e minimamente processados, orientando sobre o aproveitamento integral dos produtos, práticas alimentares saudáveis, valorização da culinária local e combate ao desperdício.

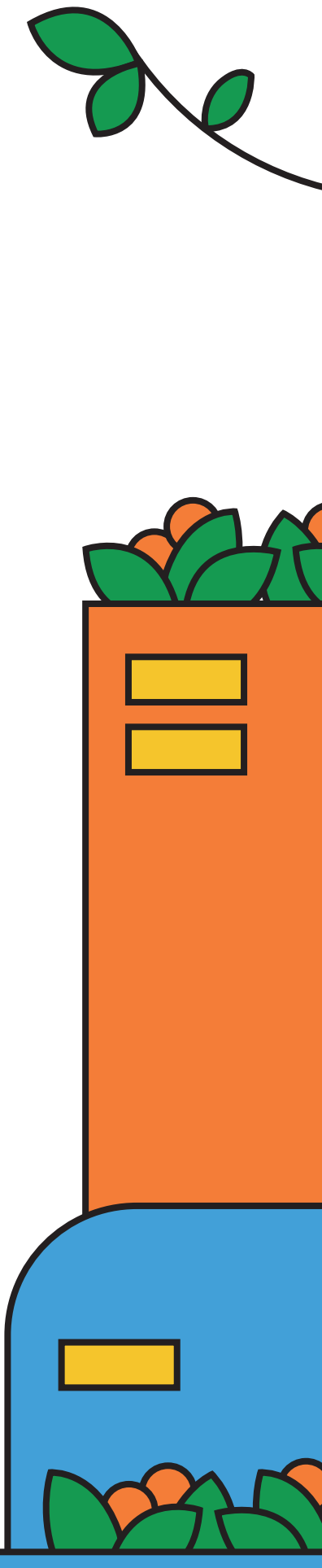
A experiência é viabilizada por meio da integração entre políticas públicas federais, estaduais e municipais. O município executa ações vinculadas ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), do Governo Federal, e ao Programa Compra Direta de Alimentos (CDA), do Governo do Estado do Espírito Santo, além de aportar contrapartidas municipais voltadas à manutenção do Banco de Alimentos, infraestrutura, logística e equipe técnica. A iniciativa também conta com a atuação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEAS), responsável pela validação das instituições beneficiadas com os excedentes alimentares.

A articulação intersetorial constitui um dos principais pilares da experiência. Além da integração entre assistência social e agricultura, a iniciativa também dialoga com a política de saúde e demais ações municipais voltadas ao enfrentamento da insegurança alimentar. Atualmente, o município conta com a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) em funcionamento, atuando na construção do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, além de possuir adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e avançar na implementação da aplicação da TRIA na atenção primária, contribuindo para identificação das famílias em situação de vulnerabilidade alimentar.

Ao refletirem sobre os avanços e desafios da política municipal de segurança alimentar, a gerente e o coordenador de SAN do município, Darlene Bahiense e Fábio da Vitória, destacam:

"Hoje, um dos nossos principais desafios ainda é fortalecer a compreensão de que a segurança alimentar é uma política intersetorial, então ela precisa do envolvimento de diferentes secretarias e setores do município. Mas temos avançado bastante nesse processo. Atualmente, a CAISAN está em funcionamento e atuando na construção do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, o município também conta com o COMSEAS ativo, e está inserido no SISAN. Além disso, é importante falar que também vem implementando a aplicação da TRIA na atenção primária, ajudando na identificação das famílias em situação de vulnerabilidade alimentar, para que futuramente essas famílias sejam priorizadas nos programas de segurança alimentar, como a feirinha de cesta verde.

Na organização das feirinhas, existe uma parceria muito importante com a Secretaria de Agricultura e Pesca (SEMAP), principalmente por meio da compra dos alimentos do PAA, que são destinados ao Banco de Alimentos para a realização das feirinhas. Essas ações têm trazido impactos muito positivos para as famílias atendidas, garantindo mais acesso aos alimentos, fortalecendo vínculos com a rede e promovendo mais segurança e dignidade para a população."



Os resultados alcançados pela iniciativa demonstram sua relevância para o território. Somente em 2024, a "Feirinha" movimentou quase 95 toneladas de alimentos frescos, sendo 51.862 kg provenientes do CDA e 42.658 kg oriundos do PAA. O modelo adotado contribui diretamente para redução do desperdício de alimentos, uma vez que os excedentes são imediatamente destinados a instituições cadastradas, garantindo aproveitamento integral dos produtos recebidos. Além dos impactos relacionados ao acesso à alimentação adequada, a iniciativa também fortalece a agricultura familiar local, promovendo geração de renda, estabilidade econômica e valorização da produção regional. A agricultora familiar Elzelayne Araújo Santos relata:

"A participação nos programas alimentares ajudou a fortalecer nossa produção, trazendo mais segurança para planejar o plantio e ampliar a qualidade dos alimentos produzidos. Me sinto mais valorizado como produtor, principalmente por perceber que nosso trabalho contribui diretamente para a alimentação de muitas pessoas. Um exemplo dessa experiência foi ver alimentos produzidos por nós sendo utilizados na merenda escolar, beneficiando crianças da própria comunidade e incentivando a produção local."

Após começar a fornecer para programas públicos, houve melhora na comercialização e maior estabilidade na renda, pois passamos a ter uma demanda mais garantida.

Essa parceria aproximou mais os produtores da comunidade local, permitindo que os alimentos produzidos na região chegassem diretamente às famílias e às escolas do município.

Do ponto de vista das famílias beneficiadas, os impactos também são significativos. Erika dos Santos, moradora do bairro Oriente e participante da iniciativa, compartilha:

Sobre a Cidade

Cariacica, localizado no estado do Espírito Santo, na Região Sudeste, possui população estimada em 353.491 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 35.444,12.[1] Integrante da Região Metropolitana da Grande Vitória, o município ocupa posição estratégica na dinâmica econômica e logística do Espírito Santo, concentrando importantes eixos de mobilidade, atividades comerciais e áreas de expansão urbana. Apesar desse contexto, os dados socioassistenciais evidenciam a presença de parcelas da população em situação de vulnerabilidade social e econômica. O município possui 82.666 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 68.974 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 83,4%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 5.396 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (13,5%) e 7.397 famílias não beneficiárias (18,5%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a persistência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e segurança alimentar.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Cariacica indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (14,62 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (8,57 por 10 mil habitantes). Entretanto, 45,2% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que se eleva para 49,8% entre a população de baixa renda ou em situação de pobreza, evidenciando importantes desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis. Nessas áreas, 74,8% da população vive em territórios que também possuem favelas, demonstrando a sobreposição de vulnerabilidades sociais e alimentares. Além disso, 10,8% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados, reforçando a necessidade de políticas públicas territorializadas voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável. Esses indicadores constituem importantes subsídios para o planejamento das políticas municipais de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliação do acesso a alimentos saudáveis e fortalecimento dos sistemas locais de abastecimento.[4,5]

"Acho essa iniciativa da Feirinha muito boa para a comunidade, falo isso, porque sou beneficiada pelos alimentos e com isso tenho um complemento da minha alimentação todos os dias, com frutas e verduras que muitas vezes não iriam conseguir ter para fazer parte da alimentação. Sou muito grata por isso e afirmo que essa 'ajuda' tem sido essencial no meu dia a dia."

Apesar dos avanços, a experiência ainda enfrenta desafios relacionados à logística de distribuição, à complexidade do cálculo per capita para grande número de famílias e ao fortalecimento contínuo da compreensão da segurança alimentar enquanto política intersetorial. Para superação desses desafios, o município vem aperfeiçoando constantemente o fluxo de atendimento, investindo na organização logística, no aprimoramento da identificação dos beneficiários e no fortalecimento da articulação entre secretarias e políticas públicas.

Como perspectivas futuras, o município pretende ampliar gradativamente o número de famílias atendidas, fortalecer a integração das políticas públicas de segurança alimentar, aperfeiçoar continuamente os fluxos de atendimento e ampliar as estratégias de identificação das famílias em situação de vulnerabilidade alimentar no território. A experiência demonstra como ações articuladas entre assistência social, agricultura familiar e abastecimento alimentar podem promover não apenas acesso à alimentação adequada, mas também dignidade, autonomia, fortalecimento comunitário e valorização da produção local.

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Cariacica vem fortalecendo sua estrutura institucional e suas ações voltadas à promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada. O município aderiu ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) em 2024 e conta com a CAISAN e o COMSEA regulamentados, fortalecendo a governança da política de SAN. Destacam-se ainda a participação no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), na modalidade Compra com Doação Simultânea, beneficiando 28 instituições, o Banco Municipal de Alimentos, que recebe doações provenientes do Programa Alimenta Brasil, CEASA, redes varejistas e outros parceiros, além da atuação de uma cozinha solidária da sociedade civil. O município conta ainda com 21 feiras livres convencionais, oito hortas implantadas em serviços de saúde e desenvolve ações intersetoriais de Educação Alimentar e Nutricional, incluindo oficinas culinárias, atividades educativas e capacitações para profissionais, orientadas pelos Guias Alimentares Oficiais. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio da cozinha solidária e do PAA; Eixo II - oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento com a expansão das feiras livres; com o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, considerando as hortas comunitárias vinculadas aos serviços de saúde e o potencial de expansão dessas iniciativas; com o Eixo V – redução das perdas e dos desperdícios de alimentos por meio da atuação do Banco de Alimentos; e com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, a partir das ações intersetoriais desenvolvidas em diferentes equipamentos públicos. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo priorizar áreas com maior vulnerabilidade social e alimentar e fortalecer uma Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional cada vez mais integrada, territorializada e efetiva.



Cascavel (PR)

Sementes de transformação

Autores:
Juarez Vieira (secretário gestor do Território Cidadão), Roberto Assunção de Mello (coordenador operacional da Agricultura Urbana) e Izélia de Santana Gomes (produtora agrícola).

Instituto Comida do Amanhã:
Luza Basso Driessen (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Agricultura urbana fortalece famílias e comunidades em Cascavel/PR

O Programa Municipal de Agricultura Urbana e Periurbana (PMAUP), desenvolvido em Cascavel, tornou-se uma importante estratégia de promoção da segurança alimentar, inclusão social e revitalização urbana no município. Vinculado ao programa Território Cidadão, ligado ao Gabinete do Prefeito, o PMAUP foi criado em 2017 e institucionalizado pela Lei Municipal nº 6.874/2018, consolidando uma política pública voltada à transformação de áreas urbanas ociosas em espaços produtivos e comunitários.

A iniciativa surgiu em um contexto de enfrentamento das vulnerabilidades sociais presentes em bairros periféricos da cidade. A gestão municipal identificou que muitos lotes baldios acumulavam lixo, favoreciam a proliferação de doenças, aumentavam a sensação de insegurança e, ao mesmo tempo, coexistiam com situações de fome e dificuldade de acesso a alimentos saudáveis por parte da população de baixa renda. Diante desse cenário, o programa passou a atuar de forma integrada, associando agricultura urbana, segurança alimentar, inclusão produtiva e melhoria da qualidade de vida.



O Programa Municipal de Agricultura Urbana e Periurbana consiste na disponibilização de lotes ociosos da prefeitura para agricultores(as) urbanos(as). Cada unidade é cuidada diretamente pelos produtores participantes, que precisam estar inscritos no CadÚnico.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

O principal objetivo do PMAUP é promover o desenvolvimento social, econômico, ambiental e educativo nos territórios atendidos em terrenos públicos. Entre suas metas estão a ampliação do acesso a alimentos frescos e livres de agrotóxicos, a geração de renda para famílias em situação de vulnerabilidade, o fortalecimento do associativismo, a ocupação produtiva de terrenos abandonados e o incentivo à educação ambiental e agrícola. Atualmente, o enfoque do programa está direcionado aos terrenos públicos de propriedade da Prefeitura, no entanto, em períodos anteriores, o programa também contemplava o uso de terrenos privados. O programa também contribui para ações de saúde pública, especialmente no combate ao mosquito da dengue, por meio da limpeza e utilização de áreas antes degradadas.

O PMAUP consiste na disponibilização de lotes da prefeitura ociosos para agricultores(as) urbanos(as), anteriormente sem utilização e tomados pelo mato, com o objetivo de transformá-los em unidades produtivas de alimentos. A iniciativa busca, primeiramente, contribuir para o sustento das pessoas que trabalham nesses espaços; em um segundo momento, possibilitar a comercialização do excedente da produção, contribuindo para a geração de renda e a manutenção da unidade produtiva; e, por fim, promover a doação dos alimentos não comercializados.

No dia a dia, o PMAUP funciona a partir de uma dinâmica de cooperação entre os produtores das unidades produtivas e o acompanhamento técnico realizado pela equipe da prefeitura. Cada unidade é cuidada diretamente pelos produtores participantes, que são responsáveis pelo preparo dos canteiros, plantio, irrigação, manejo e colheita dos alimentos produzidos.

A prefeitura oferece apoio técnico e institucional em diferentes etapas do processo, auxiliando desde a identificação e preparação dos terrenos até o acompanhamento da produção. Para que uma nova unida-



As unidades produtivas cultivam alimentos frescos e diversificados, destinados tanto ao consumo das famílias quanto à comercialização, contribuindo para a geração de renda e para a ampliação do acesso da população a alimentos saudáveis.

Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

de produtiva seja implantada, o município disponibiliza um terreno apto para cultivo e identifica produtores interessados em assumir o cuidado da área. Os participantes precisam estar com a documentação regularizada e inscritos no Cadastro Único (CadÚnico). Após essa etapa, é realizada a mecanização do terreno, a preparação do solo e o início do plantio. Sobre a disponibilidade de água nos terrenos, em algumas unidades produtivas existe um poço artesiano e a prefeitura se encarrega de fazer análise da qualidade da água, algumas há nascentes de água, onde há um trabalho para a preservação da nascente, em outras, o cultivo é anual, sem irrigação.

Além da produção de alimentos, a rotina do programa envolve ações de capacitação, orientação técnica e fortalecimento comunitário. Os produtores participam de cursos, palestras e atividades formativas em parceria com instituições como o SENAR, buscando aprimorar técnicas de cultivo, comercialização e atendimento. O trabalho coletivo também fortalece os vínculos comunitários e incentiva a troca de experiências entre os participantes.

As unidades produtivas cultivam alimentos frescos e diversificados, destinados tanto ao consumo das famílias quanto à comercialização, contribuindo para a geração de renda e para a ampliação do acesso da população a alimentos saudáveis. Dessa forma, o programa alia inclusão produtiva, segurança alimentar, recuperação de espaços urbanos e fortalecimento social nos territórios atendidos.

O público prioritário do programa é composto por pessoas em situação de vulnerabilidade social e econômica, incluindo mulheres chefes de família, idosos que buscam reconstruir sua autonomia por meio do trabalho.

O financiamento do programa ocorre principalmente com recursos municipais,

apoio das próprias unidades produtivas e emendas parlamentares. A iniciativa também conta com parcerias institucionais e articulações intersetoriais, envolvendo diferentes secretarias municipais, como Secretaria do Meio Ambiente, da Agricultura e Assistência Social, bem como, instituições parceiras, como o Centro Universitário Univel, Instituto Federal do Paraná (IFPR), Itaipu, Agrícola Andreis, Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA). Além do suporte financeiro, a gestão municipal oferece apoio técnico, institucional e ações de capacitação aos produtores.

Um dos principais desafios enfrentados desde a implementação foi a mobilização de produtores interessados em participar do programa. Para superar essa dificuldade, a prefeitura fortaleceu a articulação com a assistência social, ampliando o alcance das ações junto às famílias em situação de vulnerabilidade. Outros pontos que ainda precisam ser fortalecidos são a infraestrutura de irrigação sustentável e a logística de comercialização dos produtos.

Apesar dos desafios, os resultados alcançados são expressivos. O programa transformou terrenos abandonados em áreas produtivas, contribuindo para a melhoria das condições sanitárias, ambientais e sociais da cidade. Cerca de 200 famílias diretas passaram a ter acesso mais regular a alimentos saudáveis e oportunidades de geração de renda, através da comercialização dos alimentos produzidos. Além disso, a iniciativa fortaleceu vínculos comunitários, incentivou práticas sustentáveis e ampliou a valorização da agricultura urbana no município.

Os relatos dos participantes demonstram os impactos concretos da iniciativa. A produtora Izélia Santana Gomes conta que, antes de participar do programa, sua família enfrentava dificuldades constantes para garantir alimentação de qualidade. Segundo ela, muitas vezes era necessário escolher entre pagar contas ou comprar comi-

Cerca de 200 famílias diretas passaram a ter acesso mais regular a alimentos saudáveis e oportunidades de geração de renda, através da comercialização dos alimentos produzidos.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA



da. Com a entrada no programa, a rotina da família mudou significativamente. Além da melhora na alimentação, houve aumento da renda familiar e fortalecimento dos laços comunitários. **"Agora temos diversidade de produtos que nós mesmos plantamos e colhemos. Isso é uma satisfação enorme"**, relata.

Izélia também destaca que o programa proporcionou aprendizado coletivo, melhoria na alimentação das netas e maior senso de pertencimento social. Para ela, a agricultura urbana representa muito mais do que produção de alimentos: **"Quem cultiva na cidade vive mudanças práticas imediatas em várias áreas da vida"**.

Os produtores participantes também reconhecem a importância das capacitações promovidas em parceria com instituições como o SENAR, que contribuem para melhorar a produção, o atendimento e a comercialização dos produtos. Muitos relatam aumento da renda e maior valorização enquanto produtores e cidadãos.

Entre os relatos mais marcantes apresentados pela equipe técnica do programa está o de uma produtora que chegou à iniciativa enfrentando depressão, dificuldades financeiras e insegurança alimentar. Segundo os gestores, a participação na agricultura urbana possibilitou autonomia financeira, melhora da saúde mental e fortalecimento dos vínculos familiares. **"A terra não gerou apenas sustento, gerou uma nova vida",** resume Roberto Assunção de Mello coordenador operacional do programa.

Como próximos passos, o município pretende ampliar e aprimorar o PMAUP, fortalecendo sua estrutura e expandindo o número de unidades produtivas. A experiência de Cascavel demonstra como políticas públicas integradas podem transformar territórios, promover dignidade e fortalecer a segurança alimentar a partir da agricultura urbana.

Sobre a Cidade

Cascavel, localizado no estado do Paraná, na Região Sul, possui população estimada em 348.051 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 46.976,49, ocupando a 1.072ª posição no ranking nacional.[1] Apesar dos indicadores econômicos favoráveis, os dados socioassistenciais evidenciam a presença de parcelas da população em situação de vulnerabilidade social e econômica. O município possui 52.559 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 46.191 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 87,9%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 1.297 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (5,0%) e 1.958 famílias não beneficiárias (7,5%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a persistência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e segurança alimentar.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Cascavel indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (19,28 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (9,19 por 10 mil habitantes). Entretanto, 20,0% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que se eleva para 24,2% entre a população de baixa renda, evidenciando desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis. Além disso, 28,41% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados. Esses indi-

cadores constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliação do acesso a alimentos in natura e minimamente processados, fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e promoção de ambientes alimentares mais saudáveis.[4,5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Cascavel desenvolve iniciativas consolidadas para ampliar o acesso à alimentação adequada e saudável. Destacam-se os quatro restaurantes populares, responsáveis pela oferta de cerca de 30 mil refeições mensais, o Banco de Alimentos, mantido pelo Governo do Estado e abastecido por doações provenientes de programas públicos, redes varejistas, indústrias, CEASA e outros parceiros, além da participação no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), na modalidade Compra com Doação Simultânea, beneficiando 54 instituições. O município conta ainda com três feiras livres convencionais, uma feira de produtos orgânicos ou de base agroecológica e uma política estruturada de agricultura urbana e periurbana, desenvolvida por meio do Programa Território Cidadão e respaldada pela Lei nº 6.874/2018 e pela Lei Complementar nº 91/2020. Essa política fortalece uma rede composta por 14 hortas em serviços de saúde, três hortas na rede socioassistencial e oito hortas comunitárias, ampliando a produção local e promovendo o uso socialmente produtivo dos espaços urbanos. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio dos restaurantes populares, do PAA; Eixo II - oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento considerando as feiras livres e o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a partir da política municipal de agricultura urbana e periurbana e da rede de hortas comunitárias; e com o Eixo V – redução das perdas e dos desperdícios de alimentos, a partir do Banco de Alimentos no fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliar o acesso a alimentos saudáveis, fortalecer os equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional e consolidar sistemas alimentares urbanos mais sustentáveis e inclusivos.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).



Diadema (SP)



Feiras que conectam

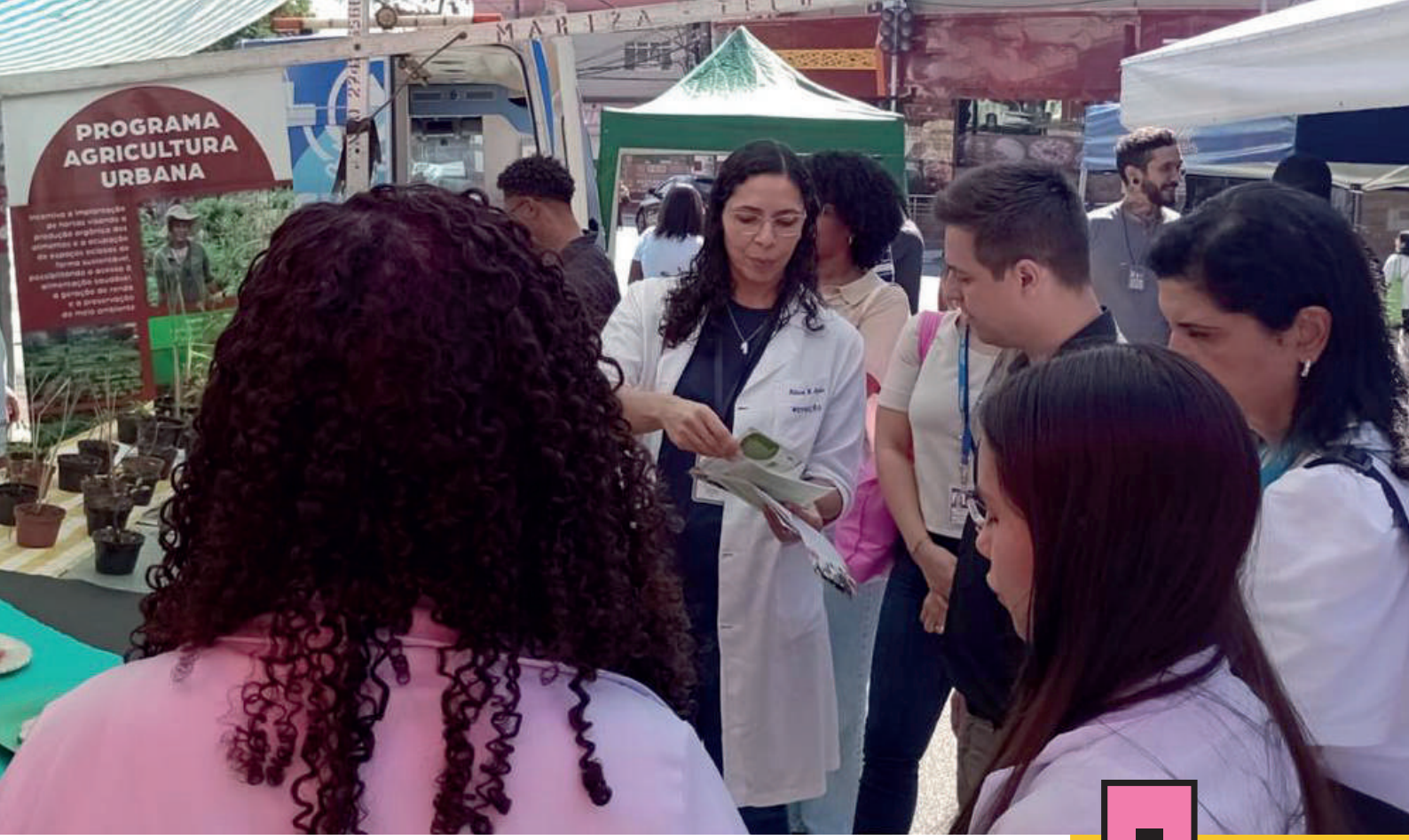
Autores:
Jaqueline Herculano da Cruz (assistente social da SEPLAGE) e Karina Ramos Duéla (assistente social da SEPLAGE).

Instituto Comida do Amanhã:
Samara Agda dos Santos (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

A articulação intersetorial nas feiras livres de Diadema/SP

O projeto "Prefeitura Presente nas Feiras" é uma iniciativa desenvolvida pela Divisão de Segurança Alimentar da Secretaria de Planejamento, Gestão, Tecnologia e Segurança Alimentar (SEPLAGE) do município de Diadema. A experiência surgiu em 2025, a partir do reconhecimento das feiras livres como importantes equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e, sobretudo, como espaços vivos de convivência, circulação de pessoas, construção de vínculos e aproximação entre a população e os serviços públicos. Localizadas predominantemente em territórios de maior vulnerabilidade socioeconômica, as feiras são equipamentos centrais para viabilizar o acesso contínuo a alimentos adequados e saudáveis.

Em Diadema, as feiras livres ocupam historicamente um papel central na dinâmica dos territórios. Mais do que locais de comercialização de alimentos frescos e acessíveis, esses espaços concentram diferentes formas de sociabilidade e ser-



A iniciativa "Prefeitura Presente nas Feiras" reconhece as feiras livres como importantes equipamentos públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) para o fortalecimento de ações intersetoriais.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

viços, reunindo comerciantes, moradores e trabalhadores em uma rotina marcada pela diversidade cultural e econômica. Além das frutas, legumes e hortaliças, as feiras também abrigam pequenos consertos, venda de utensílios domésticos, roupas, plantas, flores e produtos artesanais, consolidando-se como pontos de encontro da vida comunitária.

Foi justamente a partir dessa compreensão que o município passou a enxergar as feiras como territórios estratégicos para fortalecer ações intersetoriais. A proposta do "Prefeitura Presente nas Feiras" busca integrar diferentes políticas públicas em um mesmo espaço, ampliando o acesso da população a serviços, orientações, atividades educativas e ações de cidadania. Assim, as feiras livres passaram a funcionar também como locais de promoção da saúde, Educação Alimentar e Nutricional (EAN), fortalecimento comunitário e garantia de direitos.

Atualmente, a iniciativa mobiliza diversas secretarias e políticas públicas prioritárias do município, entre elas Saúde, Educação, Assistência Social, Cultura, Meio Ambiente, Desenvolvimento Econômico e Trabalho, além do Departamento de Trânsito. A proposta integra ainda a estratégia de modernização das feiras livres, fortalecendo seu papel enquanto equipamentos públicos conectados às necessidades sociais da população.

O município conta com 27 feiras livres convencionais e uma feira noturna (que inclui a feira agroecológica), as quais passaram a sediar ações intersetoriais. Em cada edição, busca-se articular a participação conjunta de pelo menos três secretarias ou serviços públicos diferentes, integrando ações de acordo com as demandas identificadas nos territórios. A Secretaria de Saúde, por exemplo, incorporou às feiras o Vacimóvel e tendas de atendimento após identificar baixa cobertura vacinal e dificuldades da



A Secretaria de Saúde incorporou às feiras o Vacimóvel e tendas de atendimento e oferta de vacinação, orientações em saúde e agendamento de consultas.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

população para acessar serviços das Unidades Básicas de Saúde. Com isso, passaram a ser ofertados vacinação, orientações em saúde e agendamento de consultas, especialmente aos finais de semana, período em que as ações alcançaram grande adesão popular. A Assistência Social também passou a utilizar as feiras como espaço de aproximação com a população, realizando orientações sobre programas, benefícios e serviços socioassistenciais, especialmente para famílias em situação de vulnerabilidade. Já a Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Trabalho participa por meio do programa Emprega Diadema, oferecendo divulgação de vagas, apoio para cadastro e encaminhamento para processos seletivos.

Na área da Educação, iniciou-se uma articulação para que estudantes da rede municipal realizem visitas às feiras livres por meio dos programas Mais Educação e Aprender Mais. A proposta busca fortalecer o reconhecimento do território e ampliar as ações de EAN desenvolvidas em parceria com a Divisão de Segurança Alimentar.

A própria Divisão de Segurança Alimentar atua tanto na orientação e fiscalização junto aos feirantes quanto nas ações educativas do Programa de Educação Alimentar e Nutricional de Diadema (PEAND), promovendo atividades sobre alimentação saudável, consumo consciente e escolhas alimentares adequadas em diferentes ciclos da vida. O Programa Agricultura Urbana também integra as ações com a distribuição de mudas de ervas medicinais e aromáticas, acompanhadas de orientações sobre cultivo, conservação e uso adequado das espécies.

A implementação da iniciativa teve como primeira etapa um amplo processo de sensibilização junto aos gestores das diferentes políticas públicas, que passaram a indicar representantes responsáveis pelo acompanhamento das ações. A partir disso,

a Divisão de Segurança Alimentar assumiu a articulação operacional entre os serviços participantes, organizando infraestrutura, logística e planejamento das atividades realizadas nos territórios.

Um dos principais desafios enfrentados no início da experiência foi romper com a lógica tradicional de que os atendimentos públicos devem acontecer exclusivamente dentro dos equipamentos institucionais de cada política pública. Essa cultura, historicamente consolidada, dificultava a flexibilização das ações e a construção de práticas intersetoriais nos territórios. Para enfrentar esse cenário, foram promovidas reuniões de sensibilização com gestores e equipes técnicas, fortalecendo gradativamente a compreensão sobre a importância da presença ativa do poder público nos espaços cotidianos da população.

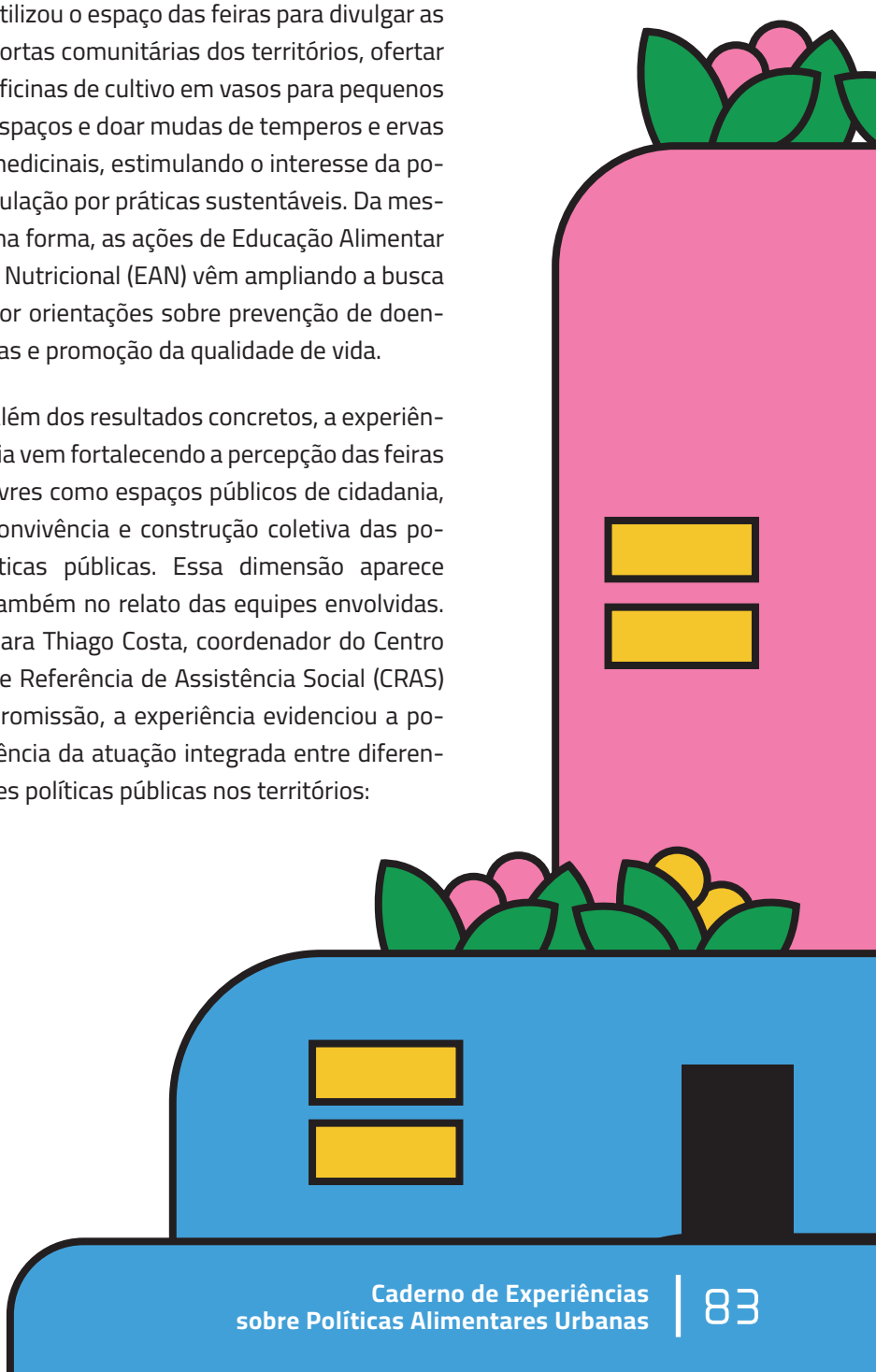
Com o avanço das primeiras ações, os resultados positivos e o retorno da população passaram a fortalecer o engajamento dos serviços envolvidos. Atualmente, o município trabalha na consolidação de uma comissão permanente de articulação intersetorial, responsável pela construção do calendário anual das ações e pelo aprimoramento contínuo da iniciativa, além da perspectiva de ampliação das parcerias para organizações sociais e outras instituições alinhadas aos objetivos da política pública.

O avanço das primeiras ações, os resultados positivos e a boa receptividade da população fortaleceram o engajamento dos serviços envolvidos. Atualmente, o município trabalha na consolidação de uma comissão permanente de articulação intersetorial, responsável pela elaboração do calendário anual e pelo aprimoramento contínuo das atividades.

Essa iniciativa integra a articulação entre a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e outras políticas públicas do município, reconhecendo as feiras livres como equipamentos públicos estratégicos, espaços não apenas de abastecimento, mas de formação, cidadania e integração intersetorial. Há, ainda, a perspectiva de ampliar as parcerias com organizações da sociedade civil e outras instituições alinhadas a essa diretriz.

Mesmo sendo uma experiência recente, os impactos já são significativos. Na área da Saúde, a presença do serviço nas feiras, especialmente aos finais de semana, contribuiu para que o município alcançasse suas metas vacinais em apenas dois meses. Já o Programa de Agricultura Urbana (AUP) utilizou o espaço das feiras para divulgar as hortas comunitárias dos territórios, ofertar oficinas de cultivo em vasos para pequenos espaços e doar mudas de temperos e ervas medicinais, estimulando o interesse da população por práticas sustentáveis. Da mesma forma, as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) vêm ampliando a busca por orientações sobre prevenção de doenças e promoção da qualidade de vida.

Além dos resultados concretos, a experiência vem fortalecendo a percepção das feiras livres como espaços públicos de cidadania, convivência e construção coletiva das políticas públicas. Essa dimensão aparece também no relato das equipes envolvidas. Para Thiago Costa, coordenador do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) Promissão, a experiência evidenciou a potência da atuação integrada entre diferentes políticas públicas nos territórios:



“Participar da ação do Alimenta Cidades junto à equipe da Segurança Alimentar e da Saúde foi muito satisfatório para a equipe do CRAS Promissão, pois acreditamos que população bem informada é população protegida e que luta melhor pelo que é seu. A estratégia de abordagem na Feira do Vila Nogueira foi muito efetiva e dinâmica, pois quando três políticas se juntam e pisam no chão do território todas as partes saem fortalecidas. O encontro também nos propiciou a oportunidade de levarmos um pouco do CRAS para quem estava na Feira, assim como também aprendemos mais sobre a oferta do Alimenta Cidades. Logo, nós saímos satisfeitos pela potência da ação e animados para participarmos mais vezes!”

O depoimento reforça como a presença articulada das políticas públicas nas feiras livres amplia o acesso à informação, fortalece vínculos com a população e potencializa a atuação dos serviços nos territórios.

Entre as próximas etapas previstas pela iniciativa estão a ampliação das ações do Emprega Diadema, o fortalecimento das atividades de EAN com estudantes da rede municipal, a ampliação da participação de novas políticas públicas e a consolidação definitiva da comissão intersetorial e de um calendário permanente de ações nas feiras livres.

A iniciativa reforça o papel das feiras livres como espaços públicos de convivência, cidadania, educação e promoção da SAN.

Sobre a Cidade

Diadema, localizado no estado de São Paulo, na Região Sudeste, possui população estimada em 393.237 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 43.031,91.[1] Integrante da Região Metropolitana de São Paulo, o município apresenta elevada densidade populacional e importantes desafios relacionados à redução das desigualdades sociais e à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).[2] O município possui 59.900 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 51.429 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 85,9%. De acordo com o indicador CadInsan (2026), 2.448 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (9,6%) e 3.810 famílias não beneficiárias (15,0%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a persistência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e segurança alimentar.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Diadema indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (13,91 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (9,21 por 10 mil habitantes). Entretanto, 37,3% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que se eleva para 41,8% entre a população de baixa renda ou em situação de pobreza, evidenciando desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis. Nessas áreas, 12,2%

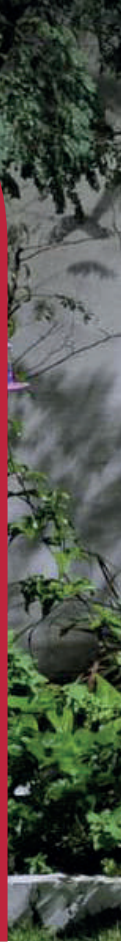
da população vive em territórios que também possuem favelas, indicando a sobreposição de vulnerabilidades sociais e alimentares. Além disso, 6,9% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados, sendo que 4,3% correspondem à população de baixa renda ou em situação de pobreza. Esses indicadores constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliação do acesso a alimentos saudáveis, fortalecimento dos equipamentos públicos e promoção de ambientes alimentares mais saudáveis.[4,5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Diadema apresenta uma estrutura institucional em fortalecimento, tendo aderido ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) em 2024 e contando com a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEAD) regulamentados, além de se encontrar em processo de elaboração do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. O município desenvolve iniciativas relevantes para ampliar o acesso à alimentação adequada e saudável, destacando-se o Banco de Alimentos Municipal, responsável pela arrecadação de aproximadamente 42 toneladas de alimentos por mês, três restaurantes populares, duas unidades do Programa Bom Prato, sendo uma fixa e uma móvel, e uma rede de 40 hortas urbanas, distribuídas entre hortas comunitárias, serviços de saúde e equipamentos da assistência social. A agricultura urbana é apoiada por um marco legal consolidado, composto pela Lei nº 2.272/2003 e pelo Decreto nº 7.486/2018, que regulamentam o Programa de Agricultura Urbana e possibilitam a utilização de terrenos ociosos para produção de alimentos, educação alimentar e ambiental e fortalecimento da segurança alimentar.5

Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio dos restaurantes populares e das unidades do Restaurante Popular; com o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a partir do Programa Municipal de Agricultura Urbana e da ampla rede de hortas urbanas; e com o Eixo V – redução das perdas e dos desperdícios de alimentos, considerando a contribuição dos equipamentos públicos como o Banco de Alimentos para ampliar o acesso a alimentos adequados nos territórios mais vulneráveis. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial das ações, permitindo identificar áreas prioritárias para expansão dos equipamentos públicos, fortalecimento da agricultura urbana e integração das políticas de assistência social, saúde e segurança alimentar. Como oportunidades de fortalecimento, destacam-se o aprimoramento da integração entre os sistemas de informação do SUAS, SUS e SISAN, contribuindo para consolidar uma Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional mais integrada, territorializada e efetiva.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023) ; 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025)

Itaquaquecetuba (SP)



Cultivando saúde, convivência e autonomia

Autores:
Alessandra Nascimento da Costa Santos (Diretoria de Proteção Social Básica da Secretaria Municipal de Assistência Social).

Instituto Comida do Amanhã:
Samara Agda dos Santos (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

A metodologia da Horta Socioassistencial do CEMI de Itaquaquecetuba/SP

A Horta Socioassistencial Comunitária do Centro de Convivência da Melhor Idade (CEMI), criada em 2026, é uma iniciativa desenvolvida no Centro de Convivência da Melhor Idade (CEMI), equipamento público vinculado à Secretaria Municipal de Assistência Social, em articulação com outras secretarias. O CEMI atende pessoas com 60 anos ou mais, que acessam o equipamento por demanda espontânea ou por encaminhamento da rede. Entre o público atendido estão pessoas idosas inscritas no Cadastro Único e inseridas no Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV). O equipamento realiza atendimentos socioassistenciais individuais e desenvolve atividades coletivas de caráter socioeducativo, mantendo articulação com os CRAS de referência, aos quais os usuários permanecem referenciados conforme o território de moradia. Também são desenvolvidas atividades de convivência, participação social, saúde, lazer e envelhecimento ativo, como dança, práticas corporais, atividades recrea-



A Horta Socioassistencial Comunitária é uma iniciativa desenvolvida no Centro de Convivência da Melhor Idade (CEMI), que funciona como espaço permanente de convivência, aprendizagem e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

tivas, passeios, bailes, artesanato, jogos e informática. O CEMI dispõe ainda de academia e piscina coberta, onde são realizadas atividades como hidroginástica, ampliando as possibilidades de participação, socialização e promoção da qualidade de vida das pessoas idosas.

A experiência tem como objetivo transformar a horta existente no equipamento em um espaço permanente de convivência, aprendizagem e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), estimulando o envelhecimento ativo por meio da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), da educação ambiental, do cultivo de alimentos e da valorização das experiências das pessoas idosas. Mais do que produzir alimentos, a iniciativa busca fortalecer vínculos comunitários, promover hábitos alimentares saudáveis e demonstrar como a integração entre diferentes políticas públicas pode contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população.

A proposta foi estruturada a partir da participação de Itaquaquecetuba na Estratégia Alimenta Cidades. Durante a elaboração da rota de implementação, o município identificou o potencial da horta já existente no CEMI para ampliar as atividades desenvolvidas com as pessoas idosas atendidas pelo equipamento. A partir dessa reflexão, surgiu a proposta de transformar um espaço antes utilizado apenas para o cultivo em um ambiente permanente de aprendizagem, convivência, inclusão social e promoção da SAN.

A metodologia em implantação prevê que o cultivo da horta seja realizado de forma coletiva pelas pessoas idosas, com acompanhamento dos profissionais do CEMI e apoio técnico das secretarias parceiras. As atividades deverão abranger as diferentes etapas do cultivo, incluindo preparo dos canteiros, plantio, irrigação, manejo, colheita e manutenção da produção. De forma integrada, estão previstas ações de Educação Alimentar e Nutricional, educa-



A metodologia desenvolvida no CEMI deverá subsidiar a implementação gradual de hortas em outros equipamentos da Proteção Social Básica, especialmente nos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS).
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

ção ambiental, orientações sobre práticas sustentáveis de cultivo, incentivo ao autoconsumo e atividades relacionadas ao aproveitamento dos alimentos produzidos. Considerando que a nova metodologia ainda está em processo de implementação, o formato, a periodicidade e as atribuições específicas das equipes nessas atividades estão sendo definidos de forma articulada entre as áreas envolvidas.

A escolha do CEMI como unidade piloto ocorreu tanto pela existência da área cultivada quanto pelas características do público atendido. As atividades de convivência, participação social, práticas corporais, lazer e ações socioeducativas já desenvolvidas no equipamento favorecem o fortalecimento da convivência, da autonomia e da participação social das pessoas idosas, criando um ambiente propício para integrar práticas de EAN, educação ambiental e produção sustentável de alimentos.

A iniciativa também representa uma oportunidade para valorizar os conhecimentos e as vivências das pessoas idosas, reconhecendo os saberes construídos ao longo de suas trajetórias de vida. Experiências relacionadas ao plantio, ao manejo da terra, ao preparo e ao consumo de alimentos poderão ser compartilhadas durante as atividades coletivas, favorecendo a troca entre os participantes e a valorização dos saberes populares. Dessa forma, a horta deixa de ser apenas um espaço produtivo e passa a funcionar como um ambiente de troca de experiências e fortalecimento dos vínculos comunitários.

Ao mesmo tempo, a experiência fortalece a articulação entre diferentes políticas públicas municipais. A implementação da experiência ocorre de forma articulada entre a Secretaria Municipal de Assistência Social, responsável pela coordenação das atividades desenvolvidas no CEMI, a Secretaria Municipal de Agricultura e Segurança

Alimentar, que presta apoio técnico relacionado ao cultivo e à produção de alimentos, e a Secretaria Municipal de Meio Ambiente, que contribuirá com ações voltadas à sustentabilidade e à educação ambiental. A experiência também integra as ações desenvolvidas no âmbito da Estratégia Alimenta Cidades, possibilitando a troca de conhecimentos e o compartilhamento de boas práticas entre os municípios participantes.

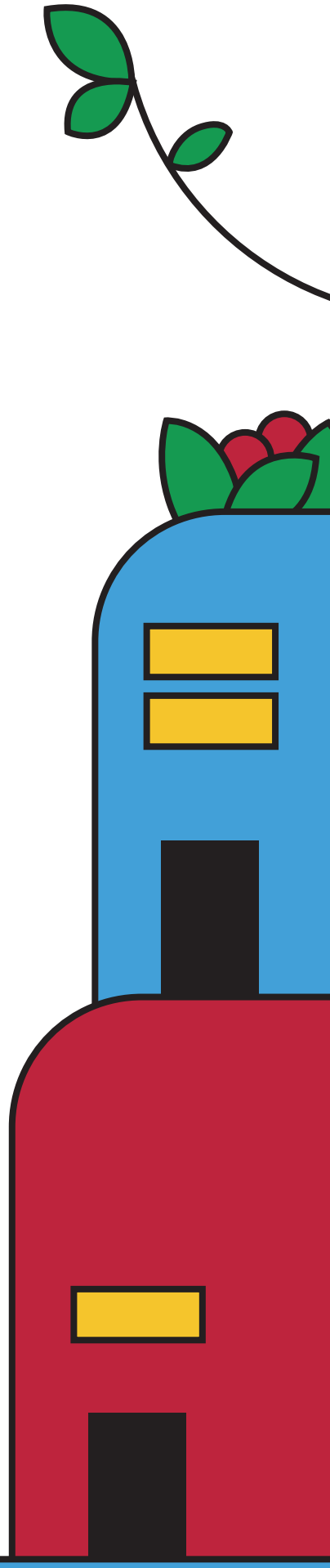
Mais do que ensinar técnicas de cultivo, a proposta busca estimular o envelhecimento ativo por meio da participação contínua dos usuários nas atividades do equipamento, fortalecendo a autonomia, o senso de pertencimento e a convivência entre os participantes. Para a equipe técnica responsável pela iniciativa, o maior potencial da experiência está justamente na construção de uma metodologia capaz de transformar a horta em um espaço permanente de aprendizagem e inclusão. Como destaca o relato coletivo dos profissionais do CEMI que estarão diretamente envolvidos nas atividades, "**espera-se que a metodologia fortaleça a utilização da horta como ferramenta de educação alimentar e nutricional, convivência e inclusão social, contribuindo para o desenvolvimento de uma experiência que possa ser adaptada e ampliada para outros equipamentos da Proteção Social Básica.**"

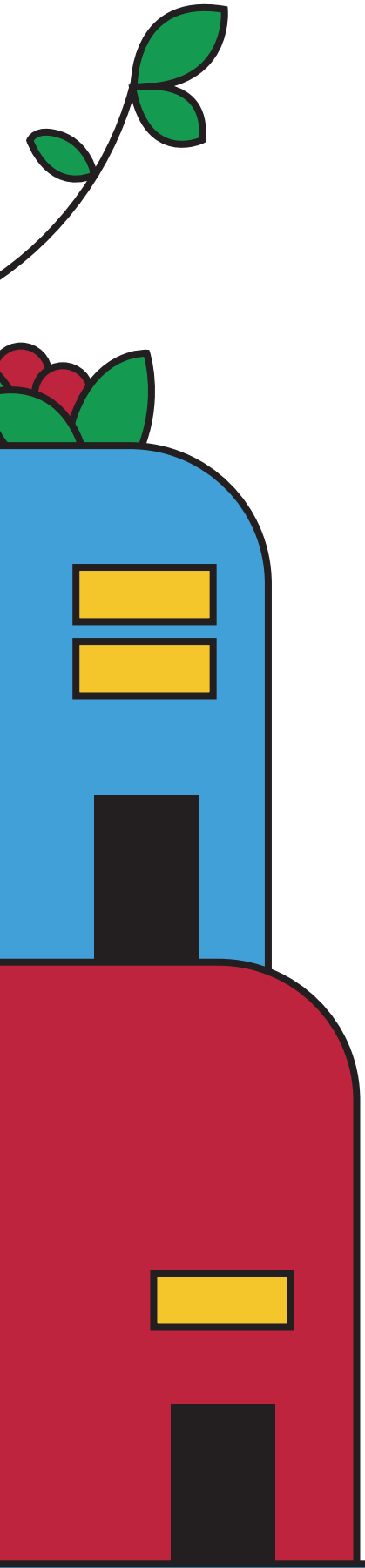
Embora tenha como público prioritário as pessoas idosas atendidas pelo CEMI, a experiência foi concebida para produzir impactos mais amplos. A metodologia desenvolvida nessa unidade deverá subsidiar sua implementação gradual em outros equipamentos da Proteção Social Básica, especialmente nos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), onde poderá ser adaptada às características de cada território e às necessidades das famílias acompanhadas pelo Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família (PAIF), priorizando aquelas em situação de vulnerabilidade social, especialmente famílias de baixa renda e beneficiárias do Programa Bolsa Família. A participação nas atividades poderá ocorrer por meio de representantes das famílias acompanhadas, independentemente da faixa etária.

A experiência é desenvolvida por meio da articulação entre as secretarias envolvidas e da utilização da estrutura física, dos recursos humanos e dos insumos já disponíveis no município, não havendo, até o momento, previsão orçamentária específica para sua execução. O apoio da gestão municipal ocorre por meio da disponibilização do espaço físico, manutenção da horta, fornecimento de materiais, acompanhamento técnico e articulação entre os diferentes setores envolvidos. Embora ainda não exista um marco legal específico que institua a Horta do CEMI como programa municipal, a iniciativa está alinhada às políticas municipais de Assistência Social, SAN, promoção da saúde e envelhecimento ativo, fortalecendo a atuação integrada dessas áreas.

A consolidação da iniciativa também envolve desafios importantes. Entre eles estão a organização da metodologia de funcionamento da horta como atividade permanente do equipamento, a manutenção contínua da área de cultivo ao longo do ano, a disponibilidade de insumos, mudas e materiais necessários para o desenvolvimento das atividades, além da adequação das ações às diferentes condições físicas e aos interesses das pessoas idosas participantes. Outro desafio identificado pelo município é manter a mobilização e a participação contínua dos usuários, bem como fortalecer a articulação intersetorial entre as secretarias envolvidas, condição considerada fundamental para garantir a sustentabilidade da experiência.

Para enfrentar essas questões, o município vem estruturando um modelo de gestão compartilhada, com definição de responsa-





bilidades entre as equipes participantes e planejamento integrado das ações a serem desenvolvidas ao longo do ano. A proposta prevê que a horta seja incorporada à rotina do CEMI, deixando de representar uma atividade pontual para se consolidar como uma estratégia permanente de promoção da SAN, convivência, educação ambiental e envelhecimento ativo.

Outro aspecto considerado estratégico é a sistematização da metodologia construída no CEMI. Ao documentar os aprendizados, as soluções encontradas e os resultados alcançados, o município pretende aperfeiçoar continuamente a experiência e criar referências para sua adaptação em outros equipamentos públicos. A expectativa é que esse processo contribua para fortalecer a integração entre as políticas de assistência social, agricultura, meio ambiente e SAN, ampliando o alcance das ações voltadas às famílias em situação de vulnerabilidade social.

Embora a metodologia ainda esteja em fase de implementação, a utilização da horta já existente representa um importante avanço na qualificação das atividades desenvolvidas pelo equipamento. Ao integrar práticas de cultivo, EAN, educação ambiental e convivência comunitária, a iniciativa amplia o papel do CEMI como espaço de promoção da saúde e da qualidade de vida, fortalecendo o protagonismo das pessoas idosas e incentivando sua participação ativa nas ações desenvolvidas pelo município.

Mesmo em fase inicial de implementação, a experiência já apresenta avanços concretos. A horta, anteriormente utilizada principalmente como espaço de cultivo, passou a integrar o planejamento das atividades do CEMI a partir de uma proposta que articula Segurança Alimentar e Nutricional, convivência, Educação Alimentar e Nutricional e educação ambiental. A construção da iniciativa também mobilizou diferentes áreas da gestão municipal, aproximando as políticas de Assistência Social, Agricultura e Segurança Alimentar e Meio Ambiente em torno de uma proposta comum. Soma-se a isso a organização de uma metodologia de trabalho e de um modelo de gestão compartilhada, criando bases para que a horta seja incorporada de forma permanente à rotina do equipamento e, futuramente, possa orientar experiências em outros serviços da Proteção Social Básica.

Entre os resultados esperados destacam-se o fortalecimento dos vínculos sociais entre as pessoas idosas, o incentivo ao consumo de alimentos frescos e saudáveis, a ampliação das ações de EAN e de educação ambiental, o desenvolvimento de atividades terapêuticas, educativas e de lazer, a valorização dos conhecimentos tradicionais relacionados ao cultivo de alimentos e a promoção de práticas sustentáveis que contribuam para a melhoria da qualidade de vida dos participantes.

Como a metodologia encontra-se em processo de implementação e os grupos que participarão regularmente das atividades ainda estão em organização, não há, neste momento, dados consolidados quanto ao número médio de participantes, distribuição por sexo ou idade média. Essas informações serão registradas a partir da formação e do acompanhamento dos grupos e passarão a compor o monitoramento da experiência.

As expectativas em torno da implantação da horta refletem o potencial transformador da iniciativa para os participantes e para a equipe técnica do CEMI. Mais do que um espaço de cultivo, a horta é percebida como um ambiente de convivência, aprendizagem, promoção da saúde e fortalecimento dos vínculos comunitários, como revelam os depoimentos a seguir.

Maria José Arantes, usuária do CEMI há quatro meses, destaca sua expectativa de participar ativamente da construção desse espaço:

"Minha expectativa é que possamos construir uma horta bonita, bem cuidada e cheia de vida, onde todos possam participar, aprender, compartilhar experiências e sentir orgulho desse espaço que é nosso."

Para Alaide Marcelino dos Santos, usuária do CEMI há aproximadamente dez anos, a iniciativa representa uma oportunidade de fortalecimento do bem-estar e da convivência:

"Minha expectativa é que esse projeto fortaleça nossa autoestima, promova momentos de convivência, bem-estar e aprendizado, além de nos proporcionar o prazer de colocar as mãos na terra, cuidar das plantas e acompanhar cada etapa do cultivo. Tenho certeza de que será uma atividade muito produtiva e especial para todos nós."

A coordenação do CEMI também ressalta o caráter multidimensional da iniciativa:

"A implantação da horta no CEMI representará muito mais do que o cultivo de alimentos. Ela desperta memórias afetivas, fortalece o vínculo com a natureza, promove o bem-estar físico e emocional, estimula a convivência entre os participantes e resgata conhecimentos adquiridos ao longo da vida. A expectativa é que esse espaço se torne um ambiente de aprendizado, troca de experiências, lazer e produção de alimentos saudáveis, contribuindo para a qualidade de vida de todos os participantes."

A experiência também busca demonstrar que espaços públicos já existentes podem assumir novas funções quando integrados às políticas de SAN. Nesse sentido, a transformação da horta em um ambiente permanente de aprendizagem, convivência e inclusão social reforça a importância da atuação intersetorial para ampliar o acesso à alimentação adequada e saudável e promover ambientes urbanos mais sustentáveis e acolhedores.

O acompanhamento da iniciativa será realizado pelos profissionais do CEMI, considerando sua atuação direta e contínua junto aos participantes e às atividades desenvolvidas na horta. O monitoramento terá como referência indicadores relacionados ao número de participantes, frequência nas atividades, área cultivada, espécies produzidas, quantidade de oficinas realizadas, alimentos colhidos e evolução da metodologia implantada. Os registros produzidos ao longo das atividades permitirão acompanhar o desenvolvimento da experiência, identificar necessidades de adequação e subsidiar o aperfeiçoamento da metodologia e sua posterior implementação nos demais equipamentos previstos.

Como próximos passos, o município pretende ampliar a participação das pessoas idosas nas atividades da horta, implantar novas oficinas, fortalecer as parcerias institucionais e consolidar a metodologia construída no CEMI para que ela possa ser adaptada gradualmente aos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) e a outros equipamentos da Proteção Social Básica. Mais do que ampliar uma experiência local, Itaquaquecetuba busca construir uma referência de atuação intersetorial capaz de demonstrar como a promoção da SAN pode ser incorporada ao cotidiano da assistência social, valorizando o envelhecimento ativo, fortalecendo a convivência comunitária e contribuindo para a construção de territórios mais saudáveis, inclusivos e sustentáveis.

Sobre a Cidade

Itaquaquecetuba, localizado no estado de São Paulo, na Região Sudeste, possui população estimada em 329.794 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 25.112,29.[1] Inserido na Região Metropolitana de São Paulo, o município apresenta elevada densidade populacional e importantes desafios relacionados às desigualdades socioeconômicas e ao acesso à alimentação adequada. Os dados socioassistenciais evidenciam a presença de significativa parcela da população em situação de vulnerabilidade social e alimentar. O município possui 83.857 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 76.214 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 90,9%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 4.519 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (12,1%) e 7.098 famílias não beneficiárias (19,0%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a necessidade de fortalecimento das políticas públicas intersetoriais voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.[3]

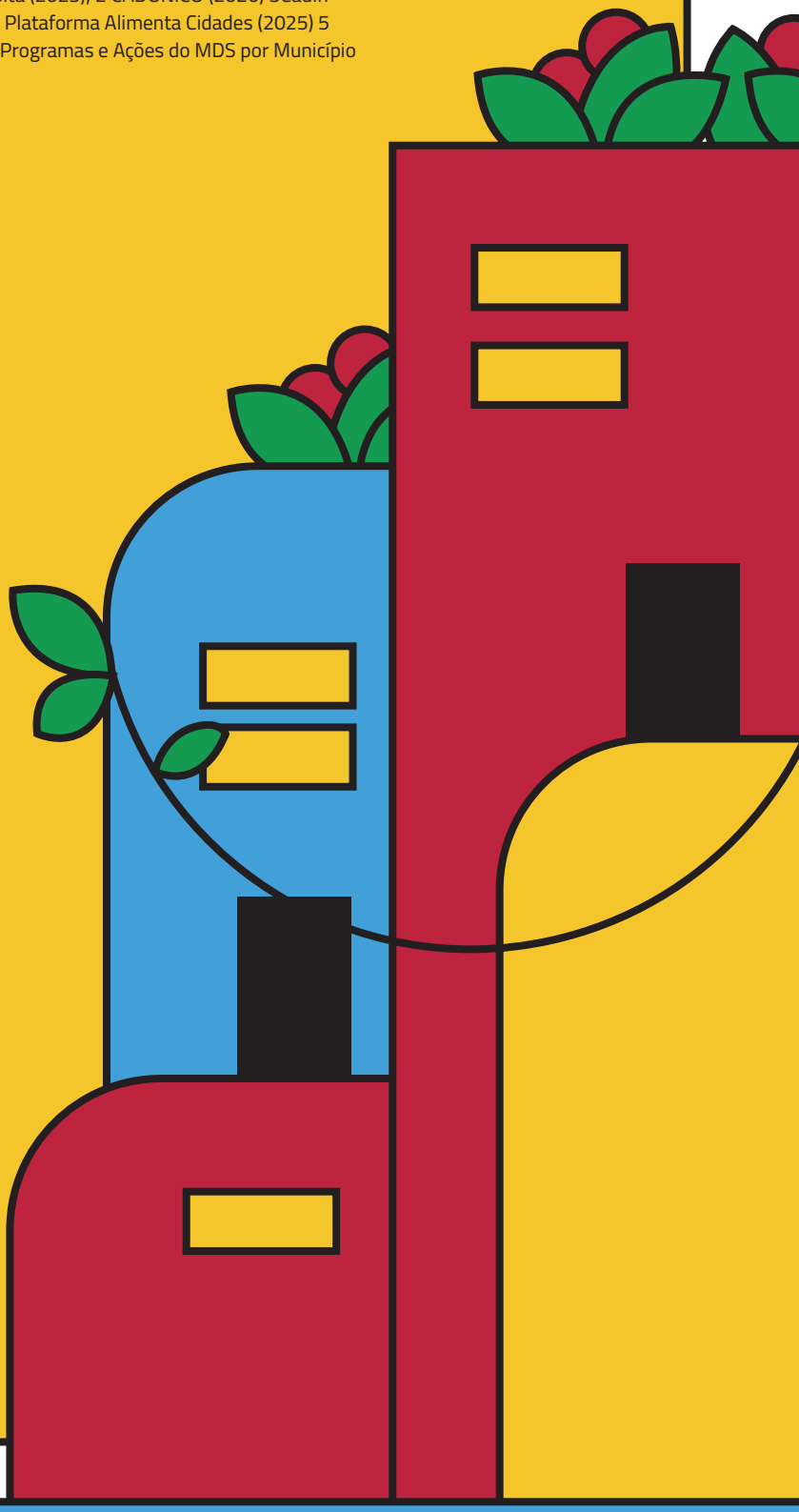
Os dados sobre os ambientes alimentares de Itaquaquecetuba indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (8,31 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (5,52 por 10 mil habitantes). Entretanto, 65,3% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que permanece elevado entre a população de baixa renda ou em situação de pobreza (65,0%), evidenciando importantes desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis. Nessas áreas, 22% da população vive em territórios que também possuem favelas, demonstrando a sobreposição de vulnerabilidades sociais e alimentares. Além disso, 4,4% da população reside em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados, reforçando a necessidade de planejamento territorial integrado para enfrentamento das desigualdades alimentares. Esses indicadores constituem importantes subsídios para orientar a priorização de territórios, fortalecer os equipamentos públicos de abastecimento e ampliar o acesso da população a alimentos adequados e saudáveis.[4,5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Itaquaquecetuba avançou significativamente no fortalecimento de sua estrutura de governança e na consolidação de políticas públicas voltadas à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. O município aderiu ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) em 2024, contando com Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) e Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional com vigência para o período de 2024 a 2028. A rede municipal é composta por um Banco de Alimentos, responsável pelo recebimento e redistribuição de alimentos para famílias e entidades socioassistenciais, e por um Restaurante Popular, que atua em parceria com o Governo do Estado, oferecendo atendimento em unidade fixa e também

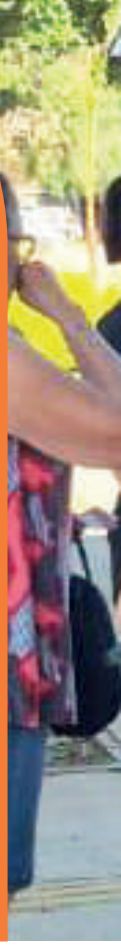
por meio de restaurante móvel. O município também executa o Programa Municipal de Aquisição de Alimentos (PMAAI), beneficiando 34 produtores e cooperativas da agricultura familiar e promovendo a articulação entre a produção local e o atendimento à população em situação de vulnerabilidade social. A cidade conta ainda com 21 feiras livres convencionais e 29 hortas comunitárias distribuídas em diferentes territórios, fortalecendo os circuitos locais de abastecimento, ampliando a oferta de alimentos frescos e estimulando a produção de alimentos em espaços urbanos.

Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio do Restaurante Popular e do Programa Municipal de Aquisição de Alimentos; com o Eixo II – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento, considerando a estrutura das feiras livres e a comercialização da agricultura familiar; com o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a partir do fortalecimento da agricultura familiar, do PMAAI e das hortas comunitárias; e com o Eixo V – redução e combate ao desperdício de alimentos, considerando a atuação estratégica do Banco de Alimentos na recuperação e redistribuição de alimentos para famílias e instituições socioassistenciais. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo priorizar áreas de maior vulnerabilidade alimentar, ampliar a cobertura dos equipamentos públicos de abastecimento, fortalecer os circuitos locais de produção e comercialização e promover maior equidade no acesso à alimentação adequada e saudável.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadIn-san (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).



Jundiaí (SP)



Feira do Bem de Jundiaí (SP)

Autores:
Luciane Aparecida dos Santos Mosca (secretária municipal de Assistência e Desenvolvimento Social), Edilaine Cardoso Santos (educadora social e diretora do Departamento de Políticas Complementares), Anderson Luis Porto de Brito (nutricionista), Jéssica Guimarães de Paula Conceição (assistente de administração e coordenadora da Divisão de Segurança Alimentar e Nutricional), Raquel Semiramis Cesar (técnica em Nutrição e Dietética), Sílvia Helena Donizete de Lima (técnica em Nutrição e Dietética) e Adriana Orlato Catarina (orientadora social).

Instituto Comida do Amanhã:
Luza Basso Driessen (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Alimentação, autonomia e dignidade no envelhecimento

Em Jundiaí, a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) vem sendo fortalecida por iniciativas que articulam assistência social, Educação Alimentar e Nutricional, convivência comunitária e valorização da agricultura familiar. Nesse contexto, surgiu, em 2025, o Projeto Feira do Bem, iniciativa da Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social (SMADS), vinculada ao Departamento de Políticas Complementares e executada pela Divisão de Segurança Alimentar e Nutricional.

A iniciativa promove o acesso de pessoas idosas atendidas pelos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) a alimentos saudáveis, articulando o acesso à alimentação com ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), convivência e socialização. Embora a feira esteja localizada na região central do município, o público atendido reside em diferentes territórios e conta com transporte para participar das atividades.

Mais do que garantir o acesso a alimentos in natura, a proposta busca promover auto-



A Feira do Bem foi lançada em 2025 como estratégia de promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), priorizando famílias acompanhadas pelo Serviço de Proteção PAIF e PAEFI.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

nomia, fortalecer vínculos e contribuir para a qualidade de vida de pessoas idosas em situação de vulnerabilidade social acompanhadas pelos serviços socioassistenciais. A Feira do Bem foi lançada em outubro de 2025 e, posteriormente, passou a funcionar semanalmente na Vila de Oportunidades.

A iniciativa surgiu em um momento de reorganização da Política de Segurança Alimentar e Nutricional em Jundiaí. A trajetória municipal nessa área teve como marco a implantação do Banco de Alimentos, em 2018. Em 2022, parte das atividades foi interrompida devido aos impactos da pandemia. Já em 2025, uma reforma administrativa resultou na criação da Divisão de Segurança Alimentar e Nutricional e na reativação da Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), fortalecendo a articulação entre assistência social, agricultura familiar e políticas de abastecimento.

O município instituiu a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional por meio da Lei Municipal nº 8.920, de 15 de março de 2018. Na sequência, foi promulgada a Lei nº 9.066, de 19 de outubro de 2018, que criou o Programa Municipal de Doação de Alimentos e o Banco de Alimentos. Posteriormente, por meio da Resolução nº 9, de 30 de junho de 2025, o município formalizou sua adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

Esse movimento possibilitou a retomada de programas estruturantes, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), fortalecendo as ações integradas de SAN no município. A iniciativa também dialoga com os espaços de participação e controle social. O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) acompanhou o lançamento do projeto e monitorou sua execução por meio da apresentação do relatório das ações do Banco de Alimentos, em reunião realizada em dezembro de 2025. Foi nesse cenário de fortalecimento institucional e articulação intersetorial que nasceu a Feira do Bem.



Entre outubro e dezembro de 2025, foram atendidos 346 idosos, de seis CRAS, com cerca de 10 kg de alimentos provenientes de 11 agricultores familiares, totalizando 3.460 kg de alimentos distribuídos via PAA.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

A estruturação do projeto foi orientada por diagnósticos sociais e territoriais que permitiram identificar as principais demandas da população. Entre os elementos que fundamentaram sua implementação, destacam-se os dados do Cadastro Único, segundo os quais 32,11% das 17.429 famílias cadastradas possuem pessoas idosas em sua composição, evidenciando a importância de estratégias voltadas à promoção da segurança alimentar e da inclusão social desse público. Também foram identificadas áreas de maior vulnerabilidade nos territórios atendidos pelos CRAS, especialmente Novo Horizonte, São Camilo e Santa Gertrudes.

Além da insuficiência de alimentos, identificou-se a presença de insegurança alimentar qualitativa, marcada pela dificuldade de acesso regular a frutas, verduras e legumes. Nesse contexto, a Feira do Bem passou a atuar como estratégia de promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), priorizando famílias acompanhadas pelo Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família (PAIF) e pelo Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI), com a utilização da Escala Brasileira de Insegurança Alimentar (EBIA) como instrumento de priorização.

Semanalmente, os participantes são transportados até a Vila de Oportunidades por meio do Mob SUAS, micro-ônibus da assistência social utilizado para garantir o acesso às ações do projeto. No local, que também abriga o Banco de Alimentos do município, as pessoas idosas participam de oficinas de Educação Alimentar e Nutricional conduzidas pela equipe técnica. As atividades abordam temas como alimentação saudável, aproveitamento integral dos alimentos, incentivo ao consumo de frutas, verduras e legumes e resgate de memórias afetivas relacionadas à culinária, constituindo também espaços de convivência e fortalecimento comunitário.

Um dos diferenciais da Feira do Bem está em sua dinâmica, que busca promover autonomia e participação. A participação das pessoas idosas nas atividades coletivas propostas pelos serviços socioassistenciais está associada ao recebimento do "Japi", moeda social de valor simbólico cujo nome remete à Serra do Japi, um dos principais patrimônios naturais do município.

Após as atividades educativas, os participantes seguem para a Feira do Bem, organizada de forma semelhante a uma feira livre tradicional. Em barracas instaladas no espaço externo da Vila de Oportunidades, escolhem livremente os alimentos que desejam levar para casa utilizando a moeda social recebida durante as atividades. A dinâmica fortalece a autonomia dos usuários, que deixam de ocupar uma posição passiva de recebimento para exercer escolhas de acordo com suas preferências e necessidades. Além disso, a iniciativa estimula aspectos cognitivos, afetivos e sociais relacionados ao envelhecimento ativo e saudável.

A possibilidade de escolha transforma o acesso à alimentação em uma experiência de autonomia e convivência. A utilização da moeda social contribui para superar práticas assistencialistas tradicionais, promovendo dignidade, participação social e valorização dos vínculos comunitários. A Feira é destinada exclusivamente a pessoas idosas em situação de vulnerabilidade, público que apresenta maior risco de insegurança alimentar, agravado por fatores como renda limitada, presença de doenças crônicas e dificuldades de acesso a alimentos saudáveis. Nesse sentido, associar a oferta de alimentos a ações educativas e ao fortalecimento da autonomia contribui não apenas para melhorar a alimentação, mas também para promover saúde e qualidade de vida.

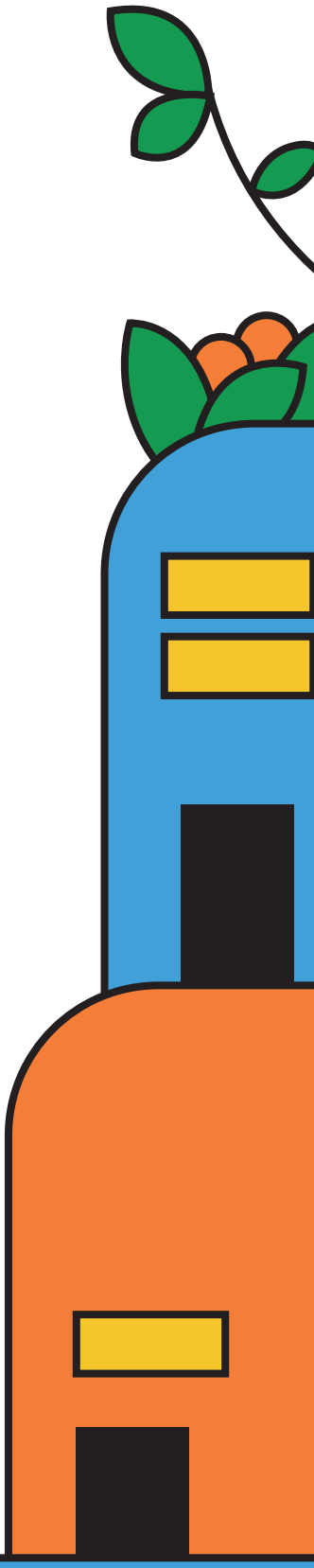
Entre outubro e dezembro de 2025, foram atendidos 346 idosos, de seis CRAS, com cerca de 10 kg de alimentos provenientes de 11 agricultores familiares, totalizando 3.460 kg de alimentos distribuídos via PAA. Em 2026, no período de janeiro a 22 de maio, a iniciativa expandiu seu impacto, realizando 379 atendimentos e distribuindo um total de 3.739 kg de alimentos. Desse montante, 2.307 kg foram provenientes do Entreposto Central de Abastecimento de Jundiaí (ECAJ) e 1.432 kg do PAA, fortalecendo a rede de apoio às pessoas idosas e o incentivo à agricultura familiar.

A operacionalização do projeto ocorre por meio da articulação intersetorial entre diferentes políticas públicas e parceiros estratégicos. Um dos principais pilares da iniciativa é a integração com o Programa de Aquisição de Alimentos, que permite a compra direta de alimentos produzidos pela agricultura familiar local para composição da Feira do Bem. Por meio do PAA, agricultores familiares da região fornecem frutas, verduras e legumes utilizados nas ações do Banco de Alimentos e da Feira do Bem, promovendo geração de renda e fortalecimento da produção local.

A Secretaria Municipal de Agronegócio, Abastecimento e Turismo (SMAAT) atua no apoio técnico para elaboração de editais e organização do chamamento público dos agricultores familiares, enquanto o ECAJ complementa a feira com doações de alimentos excedentes em condições adequadas para consumo.

Dessa forma, a Feira do Bem articula fortalecimento da agricultura familiar, combate ao desperdício, Educação Alimentar e Nutricional e garantia do acesso à alimentação adequada para pessoas em situação de vulnerabilidade social. O financiamento da iniciativa combina recursos próprios do município, destinados à equipe técnica, infraestrutura e transporte, e recursos federais do Programa de Aquisição de Alimentos para aquisição da produção agrícola familiar.

Entre os principais desafios enfrentados durante a implementação esteve a logística operacional. Inicialmente, em 2025, a feira era itinerante e realizada nos territórios dos CRAS, o que exigia intenso deslocamento de estruturas, equipes e alimentos perecíveis. Com a inauguração da Vila de Oportunidades, em dezembro de 2025, as atividades passaram a ocorrer em espaço fixo e estruturado. A mudança trouxe maior eficiência operacional e ampliou o potencial de convivência social da iniciativa, permitindo que as pessoas idosas ocupassem novos espaços da cidade e



fortalecessem vínculos para além de seus territórios de origem. Atualmente, um dos principais desafios é ampliar a capacidade logística e de transporte, permitindo expandir o número de participantes atendidos e alcançar outros territórios do município.

Os resultados observados demonstram impactos importantes tanto na Segurança Alimentar e Nutricional quanto na dimensão social da iniciativa. O acesso regular a alimentos frescos e variados contribui para o enfrentamento da insegurança alimentar qualitativa e para a melhoria da alimentação das pessoas idosas atendidas.

A utilização do PAA também gera impactos positivos para os agricultores familiares, que passam a contar com uma alternativa estável de comercialização e fortalecimento da produção local. A iniciativa contribui para estimular a permanência do agricultor no campo, ampliar a circulação de alimentos frescos no território e fortalecer a economia local por meio das compras públicas. Além disso, a parceria com o ECAJ fortalece ações de combate ao desperdício, permitindo que alimentos sem valor comercial, mas adequados para consumo, sejam destinados às pessoas em situação de vulnerabilidade social.

A iniciativa também promove impactos relacionados à convivência comunitária, autoestima e participação social. Para muitas pessoas idosas, a ida à Feira do Bem tornou-se um momento esperado da semana, associado não apenas ao acesso aos alimentos, mas também à troca de experiências, socialização e sentimento de pertencimento, conforme podemos observar nos depoimentos a seguir:

"A participação nos programas alimentares trouxe mais segurança para produzir, organizar o plantio e melhorar minha renda. Também é gratificante saber para onde vai o alimento que produzimos e perceber que estamos contribuindo com a alimentação da comunidade."

Adriana de Campos Tofanin, agricultora familiar fornecedora do PAA.

"Amei tudo: as brincadeiras, a feira, o café da tarde e a companhia de vocês. Me senti acolhida e muito feliz em participar."

Maria Regina da Luz Lima, participante da Feira do Bem indicada pelo CRAS Oeste e acompanhada pelo CREAS II.

Os relatos da gestão municipal evidenciam tanto o impacto concreto das políticas complementares na vida das famílias atendidas quanto a importância da atuação intersetorial para garantir que as ações alcancem efetivamente a população em situação de vulnerabilidade:

"Uma idosa nos contou que fazia muitos anos que não comia morango, porque precisava priorizar outras despesas da casa. É nesse momento que percebemos que a política complementar não é um 'extra', mas uma forma de garantir acesso a alimentos que muitas famílias não conseguiriam consumir."

Edilaine Cardoso Santos, Diretora de Políticas Complementares.

"Nosso maior desafio é garantir que o alimento chegue a quem realmente está em situação de insegurança alimentar. Por isso, trabalhamos de forma intersetorial, unindo assistência social, saúde, agricultura e educação."

Luciane Aparecida dos Santos Mosca, Secretária de Assistência e Desenvolvimento Social.

Entre as perspectivas futuras da iniciativa estão a ampliação da capacidade logística, o aumento do número de participantes atendidos e o fortalecimento das ações de Educação Alimentar e Nutricional articuladas aos territórios dos CRAS.

A experiência demonstra que políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional podem ir além da distribuição de alimentos, promovendo autonomia, dignidade e fortalecimento comunitário. A utilização de moeda social, a integração entre políticas públicas e o aproveitamento de estruturas já existentes tornam a iniciativa uma experiência com potencial de replicação em outros municípios. Em Jundiaí, a Feira do Bem mostra que a alimentação pode ser instrumento de cuidado, convivência e transformação social. Mais do que garantir o acesso a frutas, verduras e legumes, o projeto fortalece vínculos, promove escolhas e reafirma o direito de envelhecer com dignidade, saúde e participação social.

Sobre a Cidade

Jundiaí, localizado no estado de São Paulo, na Região Sudeste, possui população estimada em 443.221 habitantes e Produto Interno Bruto per capita de R$ 135.081,20, ocupando a 110ª posição no ranking nacional.[1] Apesar dos elevados indicadores econômicos, os dados socioassistenciais evidenciam a presença de parcelas da população em situação de vulnerabilidade social e econômica. O município possui 18.722 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 17.867 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 95,4%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 473 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (6,1%) e 768 famílias não beneficiárias (10,0%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a persistência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e segurança alimentar.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Jundiaí indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (19,52 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (13,16 por 10 mil habitantes). Entretanto, 54,46% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que se eleva para 65,48% entre a população de baixa renda, evidenciando importantes desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis. Além disso, 17,21% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados. Esses indicadores constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliar o acesso a alimentos in natura e minimamente processados, fortalecer os circuitos locais de abastecimento e promover ambientes alimentares mais saudáveis.[4][5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Jundiaí desenvolve iniciativas relevantes para ampliar o acesso à alimentação adequada e saudável. Destacam-se quatro restaurantes populares, uma cozinha comunitária, o Banco de Alimentos Municipal, mantido pelo poder público com a participação de aproximadamente 35 parceiros doadores, principalmente da rede varejista e do entreposto ECAJ, além da participação no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), na modalidade Compra com Doação Simultânea, que beneficia 18 organizações sociais. O município conta ainda com 16 feiras livres, 21 varejões municipais e 11 hortas mapeadas, fortalecendo os sistemas locais de abastecimento e ampliando o acesso da população a alimentos frescos e saudáveis. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio dos restaurantes populares, da cozinha comunitária e do PAA; Eixo II oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e sociais de segurança alimentar e nutricional, a partir da rede de feiras livres, varejões municipais e demais equipamentos de comercialização de alimentos, com o Eixo IV – Produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, considerando as hortas urbanas e a valorização da produção local e com o Eixo V - redução das perdas e dos desperdícios de alimentos, considerando o Banco de Alimentos. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliar a oferta de alimentos saudáveis, fortalecer os circuitos curtos de abastecimento e consolidar uma Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional cada vez mais integrada, estruturada e efetiva.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).

Mauá (SP)



Horta dos Saberes Ancestrais

Autores:
Marigot Bellver Negri (gerente da SSAN), Hélio Tomaz Rocha (secretário da SSAN) e Maura Pereira dos Santos Anjos (líder comunitária do Coletivo Indígena Nhandé Vaeté).

Instituto Comida do Amanhã:
Samara Agda dos Santos (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Cultivo, pertencimento e segurança alimentar e nutricional em Mauá/SP

Em Mauá, a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) vem sendo fortalecida por iniciativas territoriais que articulam assistência social, educação alimentar e participação comunitária. Nesse contexto, surgiu, em 2026, a Horta dos Saberes Ancestrais, iniciativa vinculada à Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, em parceria com a Secretaria de Assistência Social, desenvolvida no Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) Falchi, localizado em uma região periférica do município de Mauá, no âmbito da Estratégia Alimenta Cidades, do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome (MDS).

O nome "Horta dos Saberes Ancestrais" foi sugerido pelo coletivo indígena Nhandé Vaeté parceiro da iniciativa, como forma de reconhecer e valorizar os conhecimentos tradicionais relacionados ao cultivo, ao uso das plantas alimentícias e medicinais e à preservação da agrobiodiversidade, reforçando o diálogo entre os saberes ancestrais



A Horta dos Saberes Ancestrais está localizada em uma região periférica do município e promove acesso à alimentação saudável, fortalecimento de vínculos comunitários e valorização dos saberes ancestrais indígenas.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

e as práticas contemporâneas de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

A proposta tem como principal objetivo promover o acesso à alimentação saudável, fortalecer vínculos comunitários e valorizar os saberes ancestrais indígenas por meio da implantação de uma horta comunitária em território de vulnerabilidade social.

A iniciativa foi construída a partir do processo de implementação da Estratégia Alimenta Cidades em Mauá, especialmente após o mapeamento de desertos e pântanos alimentares no município. A região atendida pelo CRAS Falchi foi identificada como território prioritário devido às situações de vulnerabilidade social e à dificuldade de acesso regular a alimentos saudáveis.

Além da necessidade de ampliar ações de educação alimentar e fortalecimento comunitário, o município também identificou a importância de integrar políticas públicas de assistência social e segurança alimentar nos territórios mais vulneráveis. Nesse contexto, a Horta dos Saberes Ancestrais surgiu de forma articulada entre gestores públicos, comunidade local e lideranças indígenas do território, especialmente a partir de processos de escuta ativa e mobilização comunitária.

A experiência foi fortalecida no contexto da Estratégia Alimenta Cidades, coordenada pelo MDS, contando também com apoio metodológico do Instituto Comida do Amanhã, parceiro técnico da estratégia. Embora ainda não tenha ocorrido cooperação direta com outros municípios, a iniciativa dialoga com referências nacionais de hortas urbanas comunitárias e políticas integradas de SAN.



A iniciativa também promove o cultivo de plantas alimentícias, medicinais e tradicionais, além de atividades voltadas para crianças, famílias e comunidade indígena. **Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA**

A implementação da iniciativa envolveu diferentes etapas, incluindo a identificação do território prioritário, articulação intersetorial entre secretarias, mobilização comunitária, preparação dos canteiros e infraestrutura, implantação participativa da horta e desenvolvimento das ações educativas e comunitárias.

No cotidiano, a horta funciona como espaço comunitário, educativo e de convivência, envolvendo atividades de cultivo, manejo da horta comunitária, oficinas de educação alimentar e ambiental, mutirões e ações desenvolvidas em parceria com o CRAS e a comunidade local. A iniciativa também promove o cultivo de plantas alimentícias, medicinais e tradicionais, além de atividades voltadas para crianças, famílias e comunidade indígena.

A experiência é coordenada pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional em parceria com a Secretaria de Assistência Social, o CRAS Falchi, lideranças indígenas locais e apoiadores comunitários. Também conta com articulações com universidades e parceiros institucionais relacionados à Estratégia Alimenta Cidades.

O público prioritário é formado pelos voluntários que participam ativamente das atividades da horta, atualmente um grupo de 11 pessoas envolvidas no cultivo, na manutenção do espaço e na mobilização comunitária. Para além dos voluntários, a horta amplia seus benefícios para diferentes públicos que frequentam e utilizam o espaço, incluindo famílias em situação de vulnerabilidade social atendidas pelo CRAS, crianças, trabalhadores da unidade, moradores do entorno e povos e comunidades tradicionais. Dessa forma, o espaço vem se consolidando como um ambiente de convivência, participação comunitária, aprendizagem e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

A iniciativa é desenvolvida com recursos e infraestrutura municipais, apoio técnico intersetorial e doações e parcerias para aquisição de insumos e mudas. A ação também está alinhada às diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), à Estratégia Alimenta Cidades e às políticas municipais de segurança alimentar e assistência social.

A gestão municipal apoia o projeto por meio da articulação intersetorial, cessão do espaço público, mobilização técnica das equipes, apoio institucional e fortalecimento das ações comunitárias no território.

Entre os principais desafios enfrentados estão a mobilização contínua da comunidade, limitações de recursos e insumos, necessidade de fortalecimento da manutenção coletiva da horta e estruturação inicial do espaço. Para superar esses desafios, o município vem investindo na realização de mutirões comunitários, construção coletiva da proposta, fortalecimento de parcerias institucionais, mobilização de voluntários e integração entre secretarias e lideranças locais.

A iniciativa ainda busca fortalecer ações educativas permanentes, ampliar a participação comunitária contínua e estruturar novas atividades formativas relacionadas à agroecologia, alimentação saudável e valorização cultural.

Mesmo em fase inicial, a Horta dos Saberes Ancestrais já apresenta impactos importantes no território, especialmente no fortalecimento dos vínculos comunitários, ampliação do debate sobre alimentação saudável e valorização dos saberes ancestrais indígenas.

A experiência também contribui para fortalecer processos educativos, estimular a participação comunitária e promover a ocupação positiva do espaço público. Além disso, amplia o acesso das famílias a práticas de cultivo e educação alimentar, fortalecendo a relação da comunidade com alimentos saudáveis e com o território conforme depoimentos a seguir:

"Essa horta também é uma forma de manter vivos nossos saberes, nossas plantas e nossa relação com a terra.". Maura Pereira dos Santos dos Anjos - Liderança indígena participante da iniciativa.

"A Horta dos Saberes Ancestrais mostra como a integração entre assistência social, segurança alimentar e comunidade pode gerar ações concretas nos territórios mais vulneráveis.". Marigot Bellver Negri - Técnica gestora da iniciativa.

Entre os próximos passos da iniciativa estão a ampliação das oficinas e ações educativas, fortalecimento da participação comunitária, integração com escolas e demais equipamentos públicos e expansão de práticas agroecológicas e culturais relacionadas aos saberes ancestrais.

A experiência demonstra o potencial das hortas comunitárias como instrumentos de promoção da SAN, fortalecimento comunitário e valorização cultural. Em Mauá, a Horta dos Saberes Ancestrais mostra que cultivar alimentos também pode significar cultivar pertencimento, memória, autonomia e cuidado coletivo.

O equipamento conta com 11 voluntários envolvidos no cultivo e manutenção e tem como público as pessoas que frequentam e utilizam o espaço: famílias em situação de vulnerabilidade social, crianças, trabalhadores da unidade, moradores do entorno e povos e comunidades tradicionais.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA





Sobre a Cidade

Mauá, localizado no estado de São Paulo, na Região Sudeste, possui população estimada em 418.261 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 43.128,78.[1] Integrante da Região Metropolitana de São Paulo, na região do Grande ABC, o município desempenha papel estratégico na dinâmica econômica e social do estado, ao mesmo tempo em que enfrenta desafios relacionados à redução das desigualdades e à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O município possui 42.054 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 36.282 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 86,3%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 2.496 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (13,5%) e 3.609 famílias não beneficiárias (19,6%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a persistência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e segurança alimentar.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Mauá indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (11,38 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (7,51 por 10 mil habitantes). Entretanto, 60,7% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que se eleva para 69,1% entre a população de baixa renda ou em situação de pobreza, evidenciando importantes desigualdades no acesso físico a alimentos adequados

e saudáveis. Nessas áreas, 30,9% da população vive em territórios que também possuem favelas, demonstrando a sobreposição de vulnerabilidades sociais e alimentares. Além disso, 6,9% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados, sendo que 3,49% correspondem à população de baixa renda ou em situação de pobreza. Esses indicadores constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliação do acesso a alimentos saudáveis e fortalecimento dos sistemas locais de abastecimento.[4][5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Mauá apresenta uma estrutura institucional em fortalecimento, tendo aderido ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) em 2024 e contando com Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) e Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional instituídos. O município desenvolve iniciativas relevantes para ampliar o acesso à alimentação adequada e saudável, destacando-se o Banco Municipal de Alimentos, o restaurante popular e cinco pontos móveis de distribuição de refeições, que ofertam aproximadamente 17 mil refeições mensais, além da participação no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), na modalidade Compra com Doação Simultânea, beneficiando 69 entidades. A rede municipal é complementada por quatro cozinhas solidárias da sociedade civil, apoiadas pelo município com doação de alimentos e suporte técnico, 31 feiras livres convencionais, quatro feiras noturnas/gastronômicas e 40 hortas comunitárias e escolares, fortalecidas pelo Programa Horta Comunitária, instituído pela Lei nº 5.849/2022, que incentiva o uso produtivo de áreas urbanas e a produção orgânica e agroecológica. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio do restaurante popular, dos pontos móveis, das cozinhas solidárias e do PAA; Eixo II oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e sociais de segurança alimentar e nutricional, considerando a atuação das feiras livres, com o Eixo IV – Produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a partir do Programa Horta Comunitária e da rede de hortas urbanas; e com o Eixo V – redução das perdas e dos desperdícios de alimentos, considerando o Banco de Alimentos no fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo priorizar áreas com maior vulnerabilidade social e alimentar e fortalecer uma Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional cada vez mais integrada, territorializada e efetiva.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025)

Mogi das Cruzes (SP)



Programa Mogiano de Aquisição de Alimentos (PMAA) e Quitanda Social

Autores:
Allan Granchamps Fernandes Vieira (auxiliar administrativo da Secretaria de Agricultura e Segurança Alimentar), Andrea Souza Sobrinho Siqueira (agente social da Secretaria de Assistência Social) e Vera Suzart Barbosa (gerente técnica do Programa CONDUZ da Secretaria de Assistência Social).

Instituto Comida do Amanhã:
Luza Basso Driessen (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Uma experiência de segurança alimentar e fortalecimento da agricultura familiar em Mogi das Cruzes/SP

O município de Mogi das Cruzes vem consolidando uma importante experiência de promoção da segurança alimentar e nutricional por meio do Programa Mogiano de Aquisição de Alimentos (PMAA) e do Projeto Quitanda Social. Vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Segurança Alimentar e à Secretaria Municipal de Assistência Social, o programa busca garantir o acesso regular a alimentos saudáveis para famílias em situação de vulnerabilidade social, atra-



O projeto Quitanda Social busca garantir o acesso regular a alimentos saudáveis para famílias em situação de vulnerabilidade social, por meio da distribuição de alimentos in natura em formato de "quitanda".

Foto: Coordenadoria de Comunicação da Prefeitura de Mogi das Cruzes

vés da distribuição de alimentos in natura em formato de "quitanda", ao mesmo tempo em que fortalece a agricultura familiar local por meio das compras públicas.

Inspirado na Lei Federal nº 14.628/2023, que instituiu o PAA em âmbito nacional, o PMAA foi estruturado como uma política pública municipal de compra com doação simultânea. O programa passou a ser financiado pelo Fundo Municipal de Abastecimento de Alimentos e Bens de Consumo (FMAABC), gerido pelo Conselho Municipal de Abastecimento de Alimentos e Bens de Consumo (CAB).

Instituído pela Lei Municipal nº 7.932, de 07 de junho de 2023, o PMAA tem como principal objetivo assegurar alimentos de qualidade às famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional e fomentar a produção agrícola familiar do município. A iniciativa promove a inclusão econômica e social dos produtores rurais locais, fortalece cadeias produtivas regionais, estimula práticas sustentáveis de produção e amplia o acesso da população ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Apesar da criação da lei em 2023, a origem da experiência remonta ao ano de 2019, com o surgimento do Projeto Quitanda Social. Naquele período, equipes da administração municipal identificaram uma situação alarmante no Mercado do Produtor "Minor Harada": famílias em situação de vulnerabilidade social passaram a frequentar o local em busca de frutas, verduras e legumes descartados nas caçambas de lixo para complementar sua alimentação.



Em 2024, foram realizados dois editais de cerca de R$ 500 mil cada para aquisição de alimentos da agricultura familiar local. O PMAA funciona por meio de chamamento público para agricultores familiares do município.

Foto: Coordenadoria de Comunicação da Prefeitura de Mogi das Cruzes

Diante dessa realidade, foi construída uma articulação entre a Secretaria de Agricultura, a Secretaria de Assistência Social e os permissionários do mercado para garantir que alimentos que já não possuíam valor comercial, mas permaneciam próprios para consumo, fossem destinados às famílias de forma digna e organizada. Assim nasceu o projeto piloto Quitanda Social, inicialmente voltado à distribuição de alimentos doados pelos comerciantes do mercado.

O atendimento começou de forma modesta, alcançando cerca de 13 famílias, mas rapidamente cresceu para dezenas de atendimentos e ultrapassou a marca de 100 famílias ainda no primeiro ano de funcionamento. Além das doações dos permissionários, o projeto passou a contar com alimentos provenientes de diferentes editais do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), parcerias com cooperativas locais e iniciativas solidárias do território.

Com o avanço da pandemia da COVID-19 em 2020 e o agravamento da insegurança alimentar, a demanda pelo projeto aumentou significativamente. A Quitanda Social passou a funcionar semanalmente, atendendo famílias de diferentes bairros do município. Nesse período, foram estabelecidas importantes parcerias com a Cooperativa de Produtores Rurais de Jundiapeba (COOPROJUR), produtores de Quatinga vinculados ao projeto "Faça um Bem INCRÍVEL", projeto social que combate o desperdício de alimentos no campo e a fome na cidade, e a empresa Cavenaghi, empresa que trabalha com adaptações de acessibilidade para pessoas com mobilidade reduzida, ampliando o volume de alimentos recebidos e distribuídos.

Em uma iniciativa da administração municipal no ano de 2020 através de uma parceria entre as Secretarias de Educação e de Agricultura, os alimentos adquiridos através da verba do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foram transformados em kits de alimentos para distribuição às famílias dos alunos. A iniciativa visou garantir o cumprimento dos contra-

tos, o escoamento da produção agrícola e a alimentação dos alunos e suas famílias durante o período de pandemia. Ao todo foram entregues mais de 42 mil kits com frutas, verduras e legumes, distribuídos entre 110 unidades escolares municipais.

Outra ação de grande destaque ocorreu entre junho de 2020 e junho de 2021, quando o projeto "Faça um Bem INCRÍVEL" possibilitou a doação de mais de 15 mil maços de hortaliças, totalizando cerca de 4,3 toneladas de alimentos destinados às famílias em situação de vulnerabilidade social e às organizações socioassistenciais do município. Nesse mesmo período o projeto foi agraciado com o 2 ° lugar no Prêmio Josué de Castro do Governo do Estado de São Paulo por meio do Conselho Estadual de Segurança Alimentar, edição 2021, na categoria Programa ou Projeto de Política Pública.

Ainda durante a pandemia, uma parceria entre a Secretaria Municipal de Assistência Social e a Fundação Banco do Brasil viabilizou a distribuição de 10 mil kits de alimentos agrícolas para aproximadamente 5 mil famílias atendidas pela política de assistência social. Nos anos seguintes, a iniciativa também passou a operar em parceria com programas da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), fortalecendo a capacidade de atendimento do município.

O crescimento da Quitanda Social evidenciou, no entanto, um importante desafio: a dificuldade de garantir abastecimento contínuo das ações a partir de editais estaduais e federais, que possuíam períodos de interrupção e nem sempre contemplavam o município. A necessidade de construir uma política pública permanente, capaz de garantir estabilidade no fornecimento dos alimentos e fortalecimento da agricultura familiar local, impulsionou a criação do PMAA.

Os recursos do fundo são provenientes das taxas pagas pelos permissionários das feiras livres, varejões, Mercado Municipal e Mercado do Produtor "Minor Harada". Parte desses recursos passou a ser destinada especificamente ao custeio do PMAA, garantindo maior autonomia financeira para a política de segurança alimentar do município.

O primeiro edital do programa, publicado em outubro de 2023, destinou aproximadamente R$ 250 mil para aquisição de alimentos da agricultura familiar local. Em 2024, foram realizados dois editais de cerca de R$ 500 mil cada. Já em 2025, o investimento alcançou aproximadamente R$ 1 milhão, com previsão de ampliação para R$ 1,2 milhão no edital de 2027.

Atualmente, o PMAA funciona por meio de chamamento público para agricultores familiares do município, sejam eles produtores individuais ou cooperados. No ciclo 2025/2026, foram contemplados 49 produtores, entre agricultores individuais e cooperados vinculados às cooperativas COOPROJUR, Cooperativa dos Produtores Agrícolas do Cinturão Verde do Alto Tiete (COOPAVAT) e COOPASAT Cooperativa dos Produtores Agrícolas Solidários do Alto Tiete (COOPASAT).



Os alimentos adquiridos incluem frutas, verduras, legumes e produtos regionais estratégicos, como mel e cogumelo shimeji branco, importantes cadeias produtivas do município que passaram a ser fortalecidas pelo programa. Cabe destacar ainda que o edital de 2026 prevê a aquisição de produtos orgânicos, agroecológicos e em transição agroecológica, com acréscimo de até 30% no valor de referência, conforme previsto na legislação vigente. A medida representa um importante avanço no incentivo à produção rural sustentável, valorizando práticas ambientalmente responsáveis, promovendo maior geração de renda aos agricultores familiares e fortalecendo a oferta de alimentos mais saudáveis à população atendida. A seleção dos produtos considera a produção local e passa pela aprovação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e do Conselho Municipal de Abastecimento.

A operacionalização do programa ocorre de forma articulada entre as secretarias municipais. A Secretaria de Agricultura e Segurança Alimentar realiza a compra dos alimentos e a gestão dos contratos. Já a Secretaria de Assistência Social realiza a fiscalização das entregas, coordena a logística e a distribuição para as famílias atendidas pelo Projeto Quitanda Social.

Atualmente, as entregas acontecem em 26 pontos distribuídos pelo município, incluindo associações comunitárias, organizações parceiras e equipamentos públicos, como a Incubadora Social de Jundiapeba, localizados em territórios com maior incidência de insegurança alimentar. Os alimentos são organizados em formato de "quitanda", permitindo que as famílias escolham os produtos conforme suas necessidades e preferências alimentares. Essa metodologia fortalece a autonomia das famílias e promove uma relação mais digna com o alimento.

As entregas ocorrem semanalmente, de terça a sexta-feira, atendendo atualmente 2.565 famílias cadastradas no CADÚNICO. Além da distribuição dos alimentos, os espaços da Quitanda Social também funcionam como locais de orientação sobre segurança alimentar, alimentação saudável e geração de renda.

"Ter acesso às verduras perto de casa faz toda diferença para as famílias", relata uma beneficiária atendida pelo Centro Familiar Maria Medianeira. **"Meu filho ama as verduras distribuídas. Ter esses alimentos em casa faz diferença principalmente para as crianças."**

"Melhorou o escoamento da produção e também o valor dos produtos em determinadas épocas do ano", relata um agricultor familiar participante das ações de comercialização. Segundo ele, o PMAA também contribuiu para a melhoria da renda da família, juntamente a outras políticas públicas como o PNAE.

O produtor destaca ainda os impactos sociais percebidos nas comunidades atendidas. **"Na minha opinião, melhorou bastante a alimentação de várias famílias das comunidades e do município",** afirma. Ele ressalta também o sentimento de valorização dos agricultores familiares: **"Hoje os produtores estão mais valorizados. Apesar de os projetos serem recentes, a luta dos produtores já vem de muito tempo."**

A experiência também passou a incorporar ações de inclusão produtiva por meio do Programa CONDUZ, com encaminhamento das famílias para cursos de qualificação profissional, oficinas e formação de empreendimentos de economia solidária. O CONDUZ é o programa municipal de geração de trabalho e renda instituído pela Lei n°7.901/2023 e tem como público-alvo a população que utiliza os serviços da Política de Assistência Social e está estruturado em eixos de atuação incluindo a oferta cursos de qualificação profissional. Entre as ações desenvolvidas estão oficinas sobre apro-



A Secretaria de Assistência Social realiza a fiscalização das entregas, coordena a logística e a distribuição para as famílias atendidas pelo Projeto Quitanda Social. As entregas acontecem em 26 pontos distribuídos pelo município, incluindo associações comunitárias, organizações parceiras e equipamentos públicos.

Foto: Coordenadoria de Comunicação da Prefeitura de Mogi das Cruzes

veitamento integral dos alimentos, orientações sobre alimentação saudável e distribuição de ecobags produzidas por um empreendimento de economia solidária chamado "D´ellas Modas", composto por participantes do programa.

Os impactos da iniciativa são significativos tanto para as famílias atendidas quanto para os agricultores familiares do município. O atendimento, que começou com pouco mais de uma dezena de famílias, atualmente alcança mais de 2,5 mil famílias em situação de vulnerabilidade social. Além disso, o fornecimento contínuo de alimentos frescos contribuiu para a melhoria da alimentação das famílias e para o fortalecimento da agricultura local.

A experiência também impulsionou iniciativas comunitárias de geração de renda e agricultura urbana, como a formação do grupo "Confidentes da Natureza", que atualmente desenvolve produção de hortas, mudas e geleias artesanais e é acompanhado pela Incubadora Social.

Entre os principais desafios enfrentados pelo programa estão a necessidade de ampliação da estrutura logística, a organização das entregas junto aos produtores e cooperativas, a baixa variedade de determinadas culturas agrícolas produzidas localmente e a necessidade de fortalecimento da oferta de produtos de origem animal com certificação sanitária.

Segundo a equipe gestora do programa, um dos principais desafios para implementação e consolidação de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional está relacionado aos limites orçamentários necessários para garantir aquisição, logística e distribuição contínua dos alimentos em um município de grande extensão territorial como Mogi das Cruzes.

Nesse contexto, a articulação intersetorial entre diferentes secretarias, conselhos, cooperativas e organizações parceiras tem sido fundamental para viabilizar a continuidade das ações. **"A parceria entre diferentes setores e instituições tem sido a principal es-**

tratégia para superar desafios orçamentários e logísticos, fortalecendo a política pública de segurança alimentar no município", destacam os gestores da iniciativa.

A gestão municipal também ressalta que a implantação futura de um Banco de Alimentos, associada à aquisição de um caminhão refrigerado, representa um passo estratégico para ampliar a capacidade operacional do programa e fortalecer a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada no município.

Para enfrentar os desafios existentes, a administração municipal vem promovendo reuniões periódicas com os agricultores, incentivando a diversificação produtiva e buscando recursos para fortalecimento da estrutura logística do programa.

A experiência também vem sendo fortalecida institucionalmente por meio da participação do município na Estratégia Alimenta Cidades, do fortalecimento do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, da criação da Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN), da elaboração do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN) e da adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

Como próximos passos, o município pretende ampliar os recursos destinados ao programa, fortalecer as ações de educação alimentar e nutricional em parceria com universidades locais, expandir a variedade de alimentos ofertados e consolidar a estrutura logística necessária para garantir ainda mais eficiência e continuidade às ações.

A trajetória do PMAA e da Quitanda Social demonstra como a articulação entre assistência social, agricultura familiar e políticas públicas de abastecimento pode transformar realidades concretas. Mais do que distribuir alimentos, a iniciativa reafirma a alimentação como um direito, fortalece a produção local e promove dignidade para milhares de famílias mogianas.

Sobre a Cidade

Mogi das Cruzes, localizado no estado de São Paulo, na Região Sudeste, possui população estimada em 451.505 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 43.031,34.[1] O município exerce importante papel econômico e social na Região Metropolitana de São Paulo e se destaca pela forte presença da agricultura familiar, desempenhando papel estratégico no abastecimento alimentar regional. Apesar desse contexto, os dados socioassistenciais evidenciam a permanência de situações de vulnerabilidade social e alimentar.[2] O município possui 68.023 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 56.781 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 83,5%. De acordo com o indicador CadInsan (2026), 3.041 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (10,1%) e 4.251 famílias não beneficiárias (14,1%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a necessidade de ações articuladas de proteção social e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Mogi das Cruzes indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (17,51 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (11,67 por 10 mil habitantes). Entretanto, 40,08% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que se eleva para 41,5% entre a população de baixa renda, evidenciando desigualdades no acesso físico a alimen-

tos adequados e saudáveis. Além disso, 14,3% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados. Esses indicadores constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliação do acesso a alimentos saudáveis, fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e promoção de ambientes alimentares mais saudáveis.[4'5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Mogi das Cruzes desenvolve iniciativas relevantes para ampliar o acesso à alimentação adequada e fortalecer os sistemas alimentares locais. Destacam-se uma cozinha comunitária, dois restaurantes populares, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Mogiano de Aquisição de Alimentos (PMAA), que beneficiam 25 instituições por meio das modalidades de Compra com Doação Simultânea e Compra Institucional, além do Programa Quitanda Social, responsável pela distribuição de alimentos adquiridos da agricultura familiar para aproximadamente 2.500 famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional. O município conta ainda com um Mercado Público, um sacolão público, uma Central de Abastecimento, uma central de recebimento da agricultura familiar, 12 feiras livres convencionais, feiras noturnas, feira do produtor rural e varejões, fortalecendo os circuitos locais de abastecimento.

A agricultura urbana é incentivada pela Lei nº 8.040/2024, que instituiu o Programa de Hortas Comunitárias, atualmente em fase de regulamentação, além de ações de incentivo à produção orgânica e agroecológica. O município também desenvolve oficinas culinárias e outras ações de Educação Alimentar e Nutricional voltadas à promoção de hábitos alimentares saudáveis. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio da cozinha comunitária, dos restaurantes populares, do Quitanda Social e das aquisições públicas de alimentos; com o Eixo II - oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento considerando a estrutura de mercados, feiras, centrais de abastecimento e programas de comercialização da agricultura familiar; com o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a partir do fortalecimento da agricultura familiar, da agricultura urbana e do Programa de Hortas Comunitárias; e com o Eixo VI – educação Alimentar e Nutricional, por meio das oficinas culinárias e das ações de promoção da alimentação adequada e saudável. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo priorizar áreas com maior vulnerabilidade alimentar, fortalecer os equipamentos públicos de abastecimento e ampliar a integração entre produção, distribuição e acesso a alimentos saudáveis.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).



Nova Iguaçu (RJ)



Feira da Roça

Autores:
Aline Martins Gonçalves (superintendente de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria de Assistência Social) e Fabiana Froés Cordeiro (diretora de Agricultura da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente).

Instituto Comida do Amanhã:
Luza Basso Driessen (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Fortalece agricultura familiar e aproxima produtores e consumidores em Nova Iguaçu/RJ

Criada em 2006, a Feira da Roça de Nova Iguaçu consolidou-se como uma importante estratégia de fortalecimento da agricultura familiar, promoção da segurança alimentar e incentivo à comercialização de alimentos saudáveis no município. Institucionalizada pela Lei Municipal nº 4.753, de 17 de abril de 2018, a iniciativa promove semanalmente a venda direta de produtos agrícolas cultivados por agricultores familiares das áreas rurais e periurbanas do território.

Realizada semanalmente às quartas e sextas-feiras, das 8h às 16h, a feira acontece em um ponto fixo e estratégico na região central da cidade facilitando o acesso da população urbana a alimentos frescos e produzidos localmente. Segundo informações do presidente da Feira da Roça, são atendidas cerca de 2.000 a 2.500 pessoas por dia, sendo de fácil acesso a população de todas as partes do município, uma vez que sua localização é próxima ao principal centro comercial da cidade e à estação de trem. A iniciativa foi criada com o objetivo de fortalecer os produtores rurais do muni-



cípio, ampliar oportunidades de geração de renda e aproximar consumidores e agricultores familiares por meio da comercialização direta.

A experiência surge em um contexto marcado pelos desafios enfrentados pela agricultura familiar na Baixada Fluminense, especialmente relacionados à dificuldade de comercialização da produção agrícola, à pressão urbana sobre áreas rurais e à necessidade de ampliação do acesso da população a alimentos saudáveis e de qualidade. Nesse cenário, a Feira da Roça passou a funcionar como um importante espaço de integração entre campo e cidade, promovendo abastecimento alimentar local, geração de renda e desenvolvimento territorial sustentável.

Além da comercialização de frutas, verduras, legumes, hortaliças e alimentos processados artesanalmente, a feira também promove ações de educação alimentar, campanhas de valorização dos produtos locais e atividades voltadas à promoção da agroecologia e da alimentação saudável, baseadas nas orientações dos Guias Alimentares quando há pertinência da temática, sendo estas atividades realizadas semestralmente no próprio espaço da Feira ou na sede da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente (SEMAM) e acompanhadas pelo Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

A Feira da Roça é realizada semanalmente às quartas e sextas em um ponto central do município.
A iniciativa promove a venda direta de produtos agrícolas cultivados por agricultores familiares das áreas rurais e periurbanas do território.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA



A Feira da Roça atende cerca de 2.000 a 2.500 pessoas por dia, operando como espaço de integração entre campo e cidade, promovendo abastecimento alimentar local, geração de renda e desenvolvimento territorial sustentável.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

A iniciativa integra um conjunto mais amplo de ações municipais voltadas ao fortalecimento da agricultura urbana e periurbana e da agroecologia em Nova Iguaçu. Entre elas estão as hortas escolares implantadas na rede municipal de ensino, os quintais produtivos desenvolvidos junto às famílias, ações de agroecologia em áreas de conservação ambiental e o projeto Hortas em Faixas de Dutos, realizado em parceria com organizações locais, Assessoria e Serviços a Projetos em Agricultura Alternativa (AS-PTA) e a Petrobras.

A gestão municipal também desenvolve ações de diagnóstico e acompanhamento junto aos agricultores familiares, em articulação com o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), buscando identificar demandas produtivas, fortalecer a produção local e ampliar estratégias de abastecimento alimentar no município.

A Feira da Roça conta com apoio institucional da Secretaria Municipal de Agricultura, além de parcerias com organizações ligadas à agroecologia, assistência técnica e desenvolvimento rural, como a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado do Rio de Janeiro (EMATER-Rio) e organizações da sociedade civil que atuam no fortalecimento da agricultura familiar e da produção agroecológica na região.

Entre os principais desafios enfrentados pela iniciativa estão a permanência da agricultura familiar em áreas pressionadas pela expansão urbana, a necessidade de ampliação da participação de produtores locais, o fortalecimento da produção agroecológica e a ampliação do acesso da população aos alimentos comercializados pela feira.

Outro desafio identificado está relacionado à necessidade de fortalecer as políticas públicas voltadas à agricultura urbana e periurbana, ampliando infraestrutura, assistência técnica e estratégias permanentes de comercialização para os agricultores familiares do município.

Como estratégias de fortalecimento, o município vem investindo na articulação entre agricultura, segurança alimentar, educação e meio ambiente, além de apoiar iniciativas de agroecologia, hortas comunitárias e quintais produtivos. As parcerias com organizações da sociedade civil e instituições de assistência técnica também têm contribuído para ampliar o apoio aos agricultores familiares e fortalecer a produção sustentável no território.

Segundo a gestão municipal, a Feira da Roça representa não apenas um espaço de comercialização, mas também uma política pública de valorização da agricultura familiar e de promoção da alimentação saudável no município.

"A Feira da Roça é uma iniciativa que demonstra a importância da agricultura familiar para o desenvolvimento sustentável de Nova Iguaçu. Como engenheira agrônoma, acompanho de perto o trabalho dos nossos agricultores e sei o quanto a comercialização direta fortalece a geração de renda, valoriza a produção local e contribui para a permanência das famílias no campo. Além de oferecer alimentos frescos e de qualidade à população, a feira cria uma conexão importante entre quem produz e quem consome. Mais do que um espaço de venda, a Feira da Roça é uma política pública que promove segurança alimentar, desenvolvimento territorial e valorização do meio rural. Nosso compromisso é continuar fortalecendo essa iniciativa, ampliando as oportunidades para os agricultores familiares e incentivando práticas cada vez mais sustentáveis, que contribuam para a qualidade de vida da população e para a preservação da agricultura no município." Fabiana Fróes Cordeiro Diretora de Agricultura - SEMAM - Nova Iguaçu/RJ.

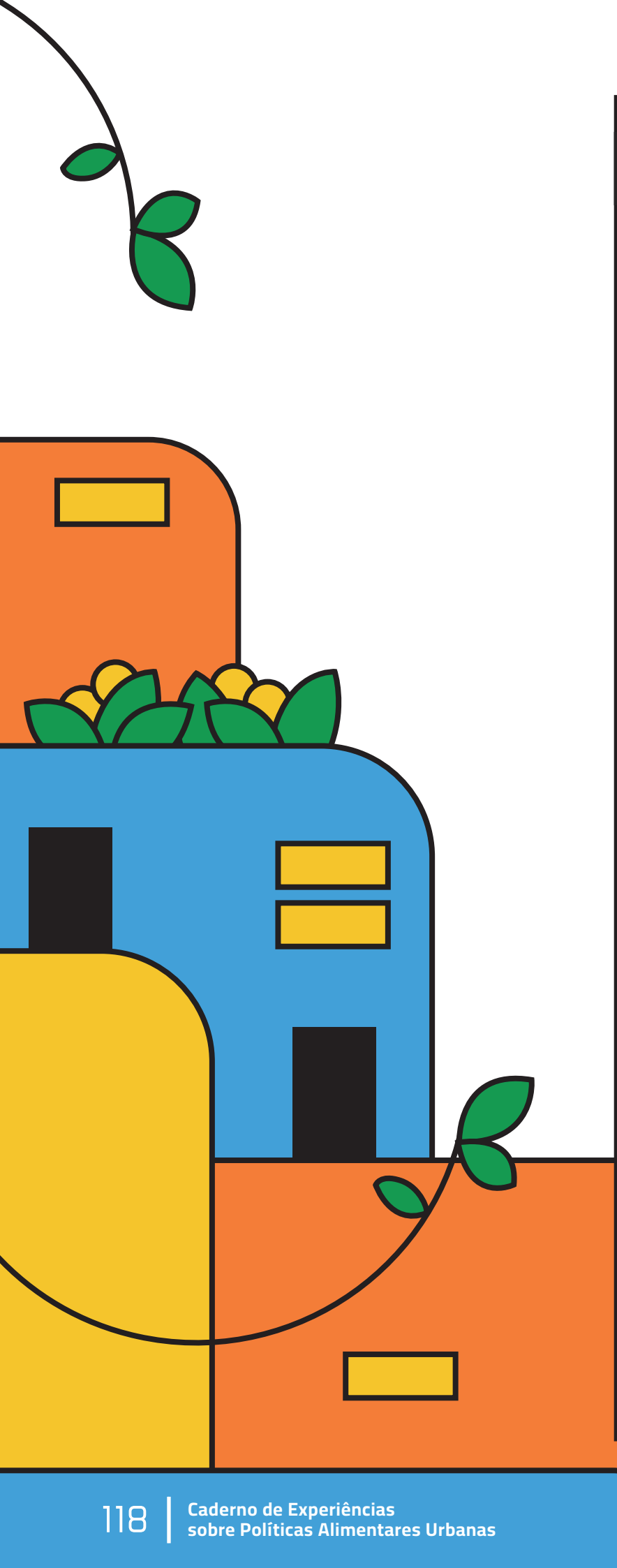
Entre os principais resultados da experiência estão o fortalecimento da geração de renda para agricultores familiares, a ampliação da visibilidade da produção rural local e o estímulo ao consumo de alimentos frescos e saudáveis pela população urbana. A iniciativa também contribui para a permanência das famílias agricultoras no campo e para valorização das práticas agroecológicas no território.

Outro impacto importante observado é a aproximação entre produtores e consumidores, fortalecendo vínculos comunitários e promovendo maior conscientização sobre a origem dos alimentos e a importância da agricultura familiar para a segurança alimentar e nutricional (SAN) do município.

Como próximos passos, o município busca ampliar as ações de incentivo à agroecologia, fortalecer as estratégias de comercialização da agricultura familiar e expandir as iniciativas de agricultura urbana e periurbana, consolidando políticas públicas voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável e ao desenvolvimento sustentável de Nova Iguaçu.



Além da comercialização de frutas, legumes, verduras, hortaliças e alimentos processados manualmente, a Feira da Roça promove ações de educação alimentar, campanhas de valorização dos produtos locais e atividades voltadas à promoção da agroecologia e alimentação saudável.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA



Sobre a Cidade

Nova Iguaçu, localizado no estado do Rio de Janeiro, na Região Sudeste, possui população estimada em 785.867 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 21.559,06, ocupando a 2.980ª posição no ranking nacional.[1] Apesar de sua importância regional, os indicadores socioeconômicos evidenciam desafios relacionados à redução das desigualdades sociais e à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O município possui 236.098 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 201.664 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 85,4%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 26.041 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (20,7%) e 35.069 famílias não beneficiárias (27,9%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, evidenciando um cenário de elevada vulnerabilidade social e alimentar que demanda ações articuladas de proteção social e fortalecimento das políticas públicas de SAN.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Nova Iguaçu indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (10,28 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (6,11 por 10 mil habitantes). Entretanto, 49,46% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que se eleva para 51,74% entre a população de baixa renda ou em situação de pobreza, evidenciando importantes desigualdades no acesso físico a alimen-

tos adequados e saudáveis. Além disso, 6,49% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados, sendo 3,81% entre a população de baixa renda. Esses indicadores constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliar o acesso a alimentos saudáveis, fortalecer os circuitos locais de abastecimento e promover ambientes alimentares mais saudáveis.[4][5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Nova Iguaçu apresenta avanços relevantes na estruturação de sua política municipal, contando com adesão ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e suas instâncias de governança em funcionamento. O município desenvolve iniciativas voltadas à ampliação do acesso à alimentação adequada e saudável, destacando-se um restaurante popular, responsável pela oferta de aproximadamente 66 mil refeições mensais, a atuação de cozinhas solidárias da sociedade civil, o Banco Municipal de Alimentos, que atende 69 instituições com alimentos provenientes, principalmente, do Programa Alimenta Brasil, além de ações permanentes de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvidas na rede socioassistencial, nas escolas e nos serviços da Atenção Primária à Saúde. O município também mantém uma rede de abastecimento composta por três feiras livres convencionais e uma feira de produtos orgânicos ou de base agroecológica, além de promover ações de assistência técnica e incentivo à produção orgânica e agroecológica, fortalecendo a agricultura familiar e ampliando a oferta de alimentos saudáveis à população. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I - ampliação da oferta e disponibilidade de alimentos adequados e saudáveis nos equipamentos públicos e sociais, por meio do restaurante popular e das cozinhas solidárias; Eixo II - oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e sociais de segurança alimentar e nutricional, considerando a atuação das feiras livres e da feira agroecológica, com o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, por meio do incentivo à produção agroecológica e do fortalecimento da agricultura familiar; com o Eixo V – redução das perdas e dos desperdícios de alimentos, por meio do Banco de Alimentos e com o Eixo VI – Educação Alimentar e Nutricional, a partir das ações desenvolvidas nos equipamentos de assistência social, saúde e educação. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial dessas ações, permitindo direcionar investimentos e políticas públicas para os territórios com maior vulnerabilidade e fortalecer uma Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional mais integrada, e fortalecem a capacidade municipal de atender famílias em situação de insegurança alimentar e promover uma alimentação de qualidade.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).

Ribeirão das Neves (MG)



Programa Cesta Verde

Autores:
Amanda Ellen Souto de Oliveira (nutricionista e coordenadora do Banco de Alimentos), Giovanna Isabel Fernandes Costa (assistente social do Banco de Alimentos), Joana Fuzessy Coelho (nutricionista e gerente de Segurança Alimentar e Nutricional) e Rafael Ribeiro Santana (superintendente de Direito e Cidadania da Secretaria de Desenvolvimento Social e Cidadania).

Instituto Comida do Amanhã:
Samara Agda dos Santos (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Promoção da segurança alimentar, fortalecimento da agricultura familiar e da garantia de direitos humanos à alimentação adequada e saudável em Ribeirão das Neves/MG

O Programa Cesta Verde constitui uma das principais estratégias de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) desenvolvidas pelo município de Ribeirão das Neves, em Minas Gerais. Vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Cidadania, por meio da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional e do Banco de Alimentos, o programa foi implantado em 2017 com o objetivo de enfrentar a insegurança alimentar de famílias em situação de vulnerabilidade social, ao mesmo tempo em que fortalece a agricultura familiar local.

A iniciativa surgiu em um contexto marcado por elevados índices de vulnerabilidade socioeconômica. Ribeirão das Neves possui



O Programa Cesta Verde surgiu em um contexto marcado por elevados índices de vulnerabilidade socioeconômica. Atualmente, o programa atende mensalmente cerca de 480 famílias em diferentes territórios do município.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

cerca de 60 mil famílias inscritas no Cadastro Único e apresenta desafios históricos relacionados à pobreza, ao acesso à alimentação adequada e à qualidade da alimentação consumida pela população. O acompanhamento realizado pelas equipes dos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) identificava com frequência famílias com dificuldades para garantir refeições regulares e diversificadas, além da predominância do consumo de alimentos ultraprocessados.

Diante desse cenário, a articulação entre o Banco de Alimentos e os serviços socioassistenciais possibilitou a construção de uma estratégia que unisse o acesso a alimentos saudáveis com ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) baseadas em informações obtidas no Guia Alimentar para a população Brasileira, pulicado em 2006 pelo Ministério da Saúde. A proposta foi concebida não apenas para combater a fome, mas também para promover autonomia, ampliar conhecimentos sobre alimentação saudável e fortalecer o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Atualmente, o programa atende mensalmente cerca de 480 famílias, alcançando aproximadamente 1.200 pessoas em diferentes territórios do município.

O funcionamento do Programa Cesta Verde baseia-se em uma articulação permanente entre o Banco de Alimentos, os agricultores familiares e as equipes dos CRAS. O processo inicia-se com o planejamento das aquisições junto aos agricultores locais. O Banco de Alimentos realiza um levantamento periódico dos produtos disponíveis para cultivo e comercialização, organizando um calendário quinzenal de entregas. A aquisição dos alimentos ocorre diretamente da agricultura familiar do município, fortalecendo a economia local e garantindo alimentos frescos e diversificados para as famílias beneficiadas.

As famílias participantes são identificadas e acompanhadas pelas equipes técnicas dos CRAS e CREAS, com prioridade para aquelas inseridas no Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família (PAIF).



Além da distribuição dos alimentos, o programa Cesta Verde desenvolve ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) durante os momentos de entrega.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

Após a definição dos beneficiários, o Banco de Alimentos organiza a logística de recebimento, armazenamento e distribuição dos produtos.

Um dos diferenciais da iniciativa é a forma como ocorre a entrega dos alimentos. Essa metodologia fortalece a autonomia, respeita a cultura alimentar local e contribui para a promoção da soberania alimentar.O quantitativo de alimentos que cada família pode levar de cada item recebido é determinado pelas técnicas de serviço social de cada equipamento pelo fato de conhecerem e acompanhar de perto a realidade de cada núcleo familiar, considerando características como a quantidade de membros da família, por exemplo.

Além da distribuição dos alimentos, o programa desenvolve ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) durante os momentos de entrega. Os encontros abordam temas como aproveitamento integral dos alimentos, redução do desperdício, técnicas de congelamento, incentivo ao consumo de alimentos in natura e minimamente processados, além da implantação de hortas domésticas.

O Programa Cesta Verde é financiado principalmente por recursos federais provenientes do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), operacionalizado por meio de adesão do município. Em 2026, a iniciativa também passou a contar com recursos municipais oriundos de emenda parlamentar impositiva, ampliando sua capacidade de atendimento.

A ação é respaldada por importantes instrumentos legais, entre eles a Lei Federal nº 10.696/2003, que instituiu o PAA, a Lei Federal nº 14.628/2023, que consolidou o programa como política pública permanente, e o Decreto Municipal nº 107/2022, que regulamenta o Banco de Alimentos de Ribeirão das Neves.

O apoio da gestão municipal vai além do financiamento. O município disponibiliza equipe técnica especializada, infraestrutura

logística, espaços de armazenamento e apoio institucional para a execução das ações. Destaca-se também a parceria com a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater), responsável pelo acompanhamento dos agricultores familiares, assistência técnica e orientação sobre boas práticas de produção.

A articulação intersetorial constitui outro elemento central da experiência. O Programa Cesta Verde é desenvolvido pela Superintendência de Direitos e Cidadania em parceria com a Superintendência de Proteção Social Básica, fortalecendo a integração entre a política de assistência social e a política de SAN.

Os impactos do Programa Cesta Verde podem ser observados tanto nos indicadores de acesso à alimentação quanto nos relatos das famílias beneficiadas. Antes da participação no programa, muitas famílias relataram uma alimentação restrita, baseada principalmente em arroz, feijão e angu, com pouca presença de frutas, verduras e legumes. A inclusão no programa permitiu ampliar significativamente a diversidade alimentar e o acesso a alimentos mais saudáveis. As famílias que serão prioritariamente beneficiadas pelo programa são determinadas pela equipe técnica dos CRAS, considerando a avaliação socioeconômica e as situações de maior vulnerabilidade e/ou insegurança alimentar e nutricional.

Além da melhoria na qualidade da alimentação, as famílias destacam o alívio proporcionado ao orçamento doméstico, especialmente em períodos de maior dificuldade financeira. O acesso regular aos alimentos passou a representar uma importante estratégia de proteção social e garantia de direitos.

O depoimento demonstra o reconhecimento da importância da iniciativa:

"A alimentação das verduras são muito boas, ajuda demais pra nós, tenho que só agradecer a todos."

As mudanças também são percebidas na relação das famílias com a alimentação. Muitos beneficiários relatam que passaram a consumir uma maior variedade de alimentos e a ter mais satisfação durante as refeições. Segundo os relatos, as famílias passaram a "comer com gosto", demonstrando não apenas maior quantidade de alimentos disponíveis, mas também melhor qualidade nutricional.

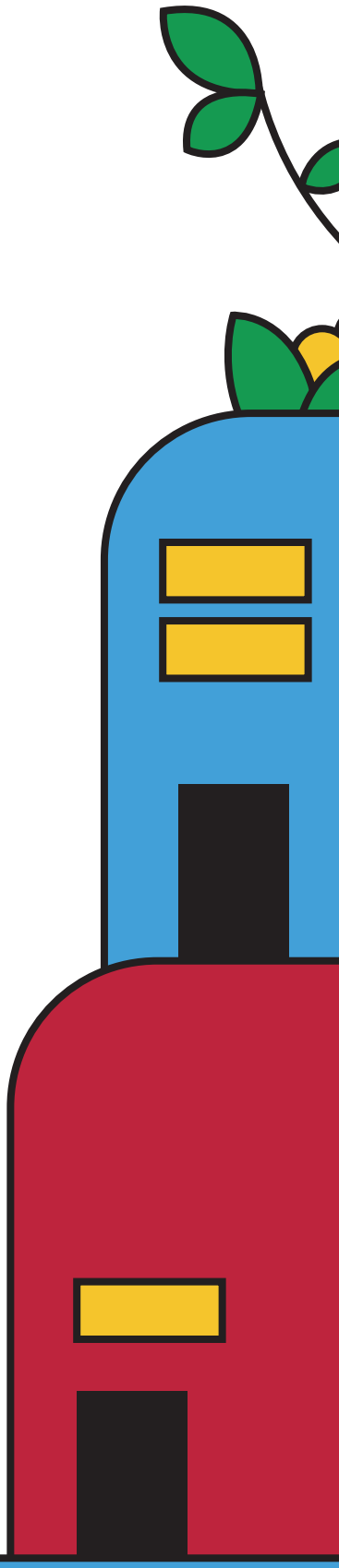
As atividades de EAN também têm produzido resultados relevantes ao ampliar o conhecimento das famílias sobre alimentação saudável, reaproveitamento de alimentos e produção doméstica de hortaliças, fortalecendo sua autonomia e capacidade de fazer escolhas alimentares mais adequadas.

Os impactos do Programa Cesta Verde não se restringem às famílias beneficiárias. A iniciativa também tem promovido transformações significativas na agricultura familiar do município. A comercialização por meio do PAA oferece aos agricultores maior segurança produtiva e financeira, garantindo mercado para sua produção e reduzindo a dependência de canais de comercialização mais instáveis.

Segundo relato de um agricultor participante:

"Contribuiu com uma segurança produtiva e financeira, com a garantia da venda e valor justo da comercialização. Antes de participar dos programas, dava-se início em um plantio sem nenhuma garantia da venda. Muitas vezes o valor do produto não pagava os custos de produção."

O agricultor destaca ainda a melhoria na logística de comercialização e a redução da necessidade de deslocamentos para centros de abastecimento, o que diminui custos e aumenta a eficiência da atividade produtiva. Os resultados econômicos permitiram inclusive investimentos na estrutura produtiva das famílias agricultoras:



“Graças a esses programas, eu e meu irmão tivemos a oportunidade de realizar a aquisição de um caminhão, ferramenta de trabalho que tem facilitado nossa logística de entrega.”

Outro aspecto relevante refere-se ao reconhecimento social proporcionado pelo programa. Os agricultores relatam sentir-se valorizados ao perceberem que sua produção contribui diretamente para a melhoria das condições de vida de famílias em situação de vulnerabilidade.

“Me sinto sim mais valorizado. Isso se mostra no dia a dia durante as entregas que realizamos no município, com o elogio das cantineiras, de diretoras e de outros colaboradores.”

Esse processo fortalece o vínculo entre produção e consumo local, amplia a visibilidade da agricultura familiar e contribui para o desenvolvimento territorial sustentável.

Apesar dos resultados alcançados, a implementação da política ainda enfrenta desafios importantes. Um dos principais refere-se à necessidade de ampliação e adequação da infraestrutura do Banco de Alimentos, considerando o crescente volume de alimentos recebidos, armazenados e distribuídos. O fortalecimento da estrutura física é fundamental para ampliar a capacidade operacional do programa.

Outro desafio está relacionado à disponibilidade de profissionais qualificados para atuar nas diferentes etapas do processo, desde o recebimento e organização dos alimentos até as atividades educativas desenvolvidas com as famílias. A sazonalidade da produção agrícola também exige planejamento permanente junto aos agricultores para garantir diversidade e regularidade na oferta dos alimentos.

Sobre a Cidade

Ribeirão das Neves, localizado no estado de Minas Gerais, na Região Sudeste, possui população estimada em 329.794 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 15.177,16.[1] Inserido na Região Metropolitana de Belo Horizonte, o município ocupa posição estratégica em relação aos principais centros de abastecimento da região. Apesar desse contexto, apresenta importantes desafios socioeconômicos relacionados à redução das desigualdades e à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O município possui 62.639 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 54.142 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 86,4%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 4.767 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (16,3%) e 5.733 famílias não beneficiárias (19,6%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, evidenciando a necessidade de ações articuladas de proteção social e fortalecimento das políticas públicas de SAN.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Ribeirão das Neves indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (11,58 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (7,88 por 10 mil habitantes). Entretanto, 45,7% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que se eleva para 46,1% entre a população de baixa renda ou em situação de pobreza, evidenciando importantes desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis. Nessas áreas, 8,6% da população vive em territórios que também possuem favelas, demonstrando a sobreposição de vulnerabilidades sociais e territoriais. Além disso, 7,1% da população vive em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados, sendo 6,46% entre a população de baixa renda. Esses indicadores constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo direcionar ações para os territórios com maiores barreiras de acesso à alimentação adequada.[4,5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Ribeirão das Neves apresenta avanços na estruturação de sua política municipal, tendo aderido ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) em 2017 e contando com Conselho Municipal de Se-

Além disso, a equipe identifica a necessidade de ampliar a participação das famílias nas ações educativas, fortalecendo a compreensão de que o programa vai além da distribuição de alimentos e busca promover mudanças duradouras nos hábitos alimentares e na qualidade de vida. Para enfrentar esses desafios, o município tem investido na ampliação da equipe técnica, na melhoria da logística de distribuição, na aquisição de equipamentos e veículos, no fortalecimento das ações de EAN e na ampliação das parcerias institucionais.

Entre as perspectivas futuras destacam-se a expansão do número de famílias atendidas, o fortalecimento da articulação intersetorial, a implantação de hortas comunitárias, a ampliação das atividades educativas e o desenvolvimento de estratégias voltadas à redução do desperdício de alimentos.

A experiência do Programa Cesta Verde demonstra como a integração entre segurança alimentar, assistência social e agricultura familiar pode produzir impactos concretos na vida da população. Ao garantir acesso regular a alimentos saudáveis, promover educação alimentar e fortalecer a produção local, a iniciativa contribui simultaneamente para o enfrentamento da fome, a promoção da saúde e o desenvolvimento econômico do território. Os resultados alcançados evidenciam que políticas públicas estruturadas, intersetoriais e territorializadas são capazes de transformar realidades, fortalecendo a cidadania e garantindo o direito humano à alimentação adequada para as famílias que mais necessitam.

gurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) instituído e Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional desde 2015. O município dispõe de um restaurante popular, gerido em parceria com a Cidade dos Meninos São Vicente de Paulo, uma cozinha solidária da sociedade civil apoiada pela prefeitura por meio da doação de alimentos e um Banco Municipal de Alimentos, mantido pelo poder público, que recebe doações provenientes da rede varejista, da indústria, da CEASA e de outros parceiros, desempenhando papel estratégico na redução do desperdício e na ampliação do acesso à alimentação para famílias em situação de vulnerabilidade.

O município também fortalece a agricultura familiar por meio do Programa de Aquisição de Alimentos Municipal (PAA Municipal), instituído pela Lei nº 4.531/2025, que complementa a execução do PAA Federal e resulta da articulação entre a prefeitura, a EMATER e cooperativas de agricultores familiares, ampliando a oferta de alimentos destinados ao PAA e ao PNAE e contribuindo para a permanência dos jovens no campo e para o fortalecimento da sucessão rural. Além disso, conta com uma horta em serviço de saúde, uma horta vinculada à rede socioassistencial e uma horta comunitária, fortalecendo iniciativas de agricultura urbana no território. Essas ações apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e sociais de Segurança Alimentar e Nutricional, por meio do restaurante popular, da cozinha solidária; com o Eixo II – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento, por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que fortalece as compras públicas da agricultura familiar e os circuitos locais de abastecimento; e com o Eixo IV – Produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a partir do fortalecimento da agricultura familiar, da agricultura urbana e da integração entre o PAA e o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial das políticas públicas, permitindo priorizar áreas mais vulneráveis, ampliar o acesso à alimentação adequada, contribuindo para o fortalecimento da articulação entre as políticas públicas e para a consolidação de estr

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).

Santo André (SP)

Moeda Verde

Autores:
Luis Fernando Rezende (diretor de Gestão do SUAS da Secretaria de Assistência Social), Paloma Alvarez Alonso (gerente de Atendimento ao Cliente Externo da Coordenadoria de Comunicação Social), Flávia Gomes Donon (gerente de Operação de Redes e Reservatórios do Departamento de Resíduos Sólidos) e Susi Elena Gonçalves Ernesto dos Santos (jornalista e assessora de gabinete).

Instituto Comida do Amanhã:
Luza Basso Driessen (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Reciclagem, alimentação saudável e transformação comunitária em Santo André/SP

No município de Santo André, a integração entre sustentabilidade ambiental, segurança alimentar e inclusão social tem ganhado força por meio de políticas públicas voltadas aos territórios mais vulneráveis. Nesse contexto, foi implementado, em novembro de 2017, o Programa Moeda Verde, iniciativa coordenada pelo Serviço Municipal de Saneamento Ambiental de Santo André (Semasa), em parceria com o Fundo Social de Solidariedade. A ação surgiu com o objetivo de sensibilizar a população sobre a importância da separação correta dos resíduos sólidos, do consumo consciente e da preservação ambiental, ao mesmo tempo em que amplia o acesso a alimentos frescos e saudáveis em comunidades periféricas. Mais do que uma política pública de troca de recicláveis por alimentos, o Moeda Verde consolidou-se como uma iniciativa integrada, capaz de promover educação ambiental, segurança alimentar, fortalecimento comunitário e incentivo à economia circular.



Inspirado em experiência semelhante desenvolvida em Curitiba, denominada "Câmbio Verde", o Programa Moeda Verde, funciona com uma política pública de troca de recicláveis por alimentos.
Foto: Prefeitura Municipal de Santo André

O contexto de criação do programa está relacionado à necessidade de ampliar a coleta seletiva no município, reduzir o descarte irregular de resíduos e fortalecer a participação da população em práticas sustentáveis. Ao mesmo tempo, o programa buscou enfrentar desafios presentes em territórios marcados pela vulnerabilidade social, como a dificuldade de acesso regular a alimentos in natura e a predominância de produtos ultraprocessados. Inspirado em experiência semelhante desenvolvida em Curitiba, denominada "Câmbio Verde", o programa foi adaptado e aprimorado pela gestão pública andreense de acordo com as especificidades sociais, ambientais e territoriais de Santo André.

Desde a sua criação, o Moeda Verde vem promovendo impactos que vão além da reciclagem. O programa contribui para tornar bairros e comunidades mais limpos, ampliar o sentimento de pertencimento da população, fortalecer cooperativas de reciclagem parceiras do município e agricultores urbanos, além de estimular práticas de consumo mais conscientes e sustentáveis. O programa atende bairros periféricos e comunidades em situação de vulnerabilidade social, encontrando-se em processo contínuo de expansão para outros territórios com características semelhantes. A iniciativa também reduz o volume de resíduos destinados ao aterro sanitário municipal, contribuindo para a ampliação da vida útil do equipamento e a redução da emissão de gases de efeito estufa.

O funcionamento do programa ocorre de forma itinerante e periódica. A cada 14 dias, uma agência móvel do Moeda Verde se desloca até os pontos de troca instalados nas comunidades participantes. A cada 5 quilos de resíduos recicláveis, os participantes recebem 1 quilo de alimento do tipo hortifrúti, além de uma hortaliça distribuída como complemento. Cada participante pode entregar até 150 quilos de recicláveis por ação, recebendo o equivalente a até 30 quilos de alimentos. A distribuição



Entre as atividades desenvolvidas pelo programa, também estão ações de sensibilização para incentivar a adesão à coleta seletiva e iniciativas de educação alimentar e ambiental.
Foto: Prefeitura Municipal de Santo André

é feita de forma proporcional à quantidade trocada. Por exemplo, para uma troca de 30 kg, o participante receberá 7 kg de cada um dos quatro tipos de alimentos (2 legumes e 2 frutas), totalizando 28 kg. Os 2 kg restantes poderão ser escolhidos livremente pelo próprio participante, dentre os alimentos disponíveis. Os alimentos são cuidadosamente selecionados e separados em porções de 1 kg, com prioridade para frutas e legumes da estação. Após o fracionamento, são embalados, acondicionados em caixas plásticas apropriadas e mantidos sob refrigeração, garantindo sua qualidade e conservação até o momento da distribuição nas ações de troca.

Levantamento recente aponta que o Moeda Verde já alcança cerca de 80% dos territórios vulneráveis da cidade, com presença em 36 pontos de troca, o que envolve 105 comunidades (um único ponto pode contemplar, por exemplo, participantes de 3 áreas periféricas). A perspectiva é alcançar o maior número possível de pessoas em situação de vulnerabilidade alimentar, promovendo o acesso a uma alimentação saudável e nutritiva, fortalecendo a segurança alimentar e levando esperança de um futuro mais digno, saudável e com mais qualidade de vida para toda a família.

A operacionalização da iniciativa possui ampla articulação técnica e logística. O Banco de Alimentos municipal é responsável pelo recebimento e organização dos itens que serão distribuídos à população. As equipes do programa realizam a separação, montagem e embalagem dos alimentos, além da divulgação periódica das agendas de troca por meio de grupos comunitários e canais de comunicação locais. No dia das ações, as equipes se deslocam até os territórios para realização das trocas, enquanto os resíduos arrecadados são encaminhados às cooperativas de reciclagem parceiras do município.

Entre as atividades desenvolvidas pelo programa também estão ações de sensibilização para incentivar a adesão à coleta seletiva, iniciativas de educação alimentar e ambiental, a distribuição de receitas e orientações que estimulam hábitos alimentares mais saudáveis e o aproveitamento integral de alimentos, além da requalificação de pontos de descarte irregular de resíduos com participação voluntária.

O financiamento da iniciativa ocorre por meio de recursos municipais, associados ao apoio técnico e institucional da gestão pública. Além do investimento financeiro, o município oferece suporte logístico, infraestrutura, articulação entre equipes, comunicação e estrutura operacional para execução das atividades. Em 2022, o programa foi institucionalizado por meio da Lei Municipal nº 10.596/2022, consolidando o Moeda Verde como política pública permanente na cidade.

Entre os principais desafios enfrentados estão à sensibilização da população para adesão ao programa e a necessidade contínua de aquisição e organização dos alimentos distribuídos. Para superá-los, a equipe do programa desenvolveu estratégias de aproximação territorial baseadas no reconhecimento prévio das comunidades e na identificação de lideranças locais. A partir dessa escuta territorial, são construídas parcerias com agentes comunitários de saúde, instituições religiosas, associações e organizações já reconhecidas pelos moradores, fortalecendo a confiança da população e ampliando a participação nas ações. Outro desafio identificado para os próximos anos está relacionado à expansão da iniciativa, sendo que será necessário ampliar equipes, infraestrutura e equipamentos, como veículos de transporte e balanças para pesagem dos materiais recicláveis.

Os resultados alcançados demonstram impactos expressivos tanto na área ambiental quanto na segurança alimentar e inclusão social. A iniciativa beneficia cerca de 150 mil pessoas de forma direta e indireta, promoveu a reciclagem de mais de 2,3 mil toneladas de resíduos recicláveis, distribuiu mais de 460 toneladas de frutas, legumes e verduras e evitou a emissão de quase 90 toneladas de gás carbônico.

No campo econômico, o programa contribui para a geração de emprego e renda de, aproximadamente, 80 famílias que trabalham nas cooperativas de reciclagem, além de cerca de 10 agricultores urbanos. Outro destaque é que o Moeda Verde já contribuiu para a extinção de cinco pontos de descarte irregular de resíduos nos núcleos Utinga, Espírito Santo, Capuava e Metalúrgica, promovendo economia anual de R$ 1 milhão com recursos que seriam gastos com serviços de limpeza. O programa ainda possibilitou a implantação de duas estações de coleta nos bairros Utinga e Jardim Irene.



O Banco de Alimentos municipal é responsável pelo recebimento e organização dos itens que serão distribuídos à população.
Foto: Prefeitura Municipal de Santo André

A iniciativa também atua no enfrentamento dos chamados desertos e pântanos alimentares, presentes em diversos territórios periféricos da cidade, onde há dificuldade de acesso regular a alimentos in natura e predominância de produtos ultraprocessados. A expansão do programa ocorre de forma contínua, ampliando seu alcance e beneficiando a população em situação de maior vulnerabilidade do município, promovendo mais qualidade de vida aos participantes.

Outro impacto importante está relacionado ao fortalecimento do vínculo comunitário e do sentimento de pertencimento da população atendida, que passa a ocupar papel ativo na construção de territórios mais limpos, saudáveis e sustentáveis. Entre os próximos passos previstos para o fortalecimento da iniciativa está a ampliação do programa para atingir 100% das comunidades vulneráveis de Santo André, com a implantação de pelo menos 45 pontos de troca até o final de 2028. Outro aspecto relevante é a intenção de adquirir veículos elétricos e refrigerados para a distribuição dos alimentos. Essa iniciativa contribuirá para a redução da emissão de gases de efeito estufa, além de garantir melhores condições de transporte e conservação dos produtos, proporcionando alimentos ainda mais frescos e seguros à mesa das famílias atendidas pelo programa.

O alcance do programa é evidenciado pelos relatos dos participantes. Para Rosinei Silva, dona de casa, a ação já faz parte da rotina familiar: **"Toda terça que chega eu falo 'nossa, tem Moeda Verde'. Já faz parte da minha vida. É uma coisa que nós necessitamos: alimentação."** Já Tamires Pimentel, também dona de casa e mãe de dois filhos, ressalta como o programa ampliou o acesso da família a frutas, legumes e verduras: **"Eu sou desempregada, tenho dois filhos, então era muito difícil ter legumes, frutas dentro de casa."**

Sobre a Cidade

Santo André, localizado no estado de São Paulo, na Região Sudeste, possui população estimada em 748.919 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 45.062,56, ocupando a 1.169ª posição no ranking nacional.[1]Inserido na Região Metropolitana de São Paulo e no Grande ABC, o município apresenta importante estrutura urbana e econômica, ao mesmo tempo em que enfrenta desafios relacionados às desigualdades territoriais e à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A cidade possui 87.648 famílias no Cadastro Único, sendo 75.446 com cadastro a-tualizado nos últimos dois anos, o que representa taxa de atualização de 86,1%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026),5.199 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (13,7%) e 6.497 famílias não beneficiárias (17,1%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, evidenciando a necessidade de ações articuladas de proteção social e fortalecimento das políticas públicas voltadas à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.[3]

Os dados sobre os ambientes alimentares de Santo André indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (17,80 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (13,09 por 10 mil habitantes). Entretanto, 32,19% da população residem em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que se eleva para 51,65% entre a população de baixa renda, evidenciando desigualdades no acesso físico

a alimentos adequados e saudáveis. Além disso, 19,50% dos munícipes vivem em pântanos alimentares, caracterizados pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados. Esses indicadores constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliação do acesso a alimentos in natura e minimamente processados, fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e promoção de ambientes alimentares mais saudáveis.[4'5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Santo André apresenta uma rede diversificada de equipamentos, programas e iniciativas voltadas à promoção do acesso à alimentação adequada e saudável. O município conta com dois restaurantes populares, mantidos pelo Governo do Estado, que juntos ofertam aproximadamente 60 mil refeições mensais, além do Banco Municipal de Alimentos, mantido pelo Fundo Social de Solidariedade, que articula uma ampla rede de parceiros doadores, incluindo rede varejista, CEASA, permissionários da CRAISA, padarias, sacolões, empresas e outras instituições. O equipamento arrecada, em média, 45 toneladas de alimentos por mês e atende aproximadamente 126 instituições, desempenhando papel estratégico na redução do desperdício e no enfrentamento da insegurança alimentar. O município também possui cozinhas solidárias da sociedade civil mapeadas, um sacolão/quitanda pública, 77 feiras livres, sendo uma feira de produtos orgânicos ou de base agroecológica, além de estruturas como Centrais de Abastecimento e Centrais de Recebimento da Agricultura Familiar, fortalecendo a oferta e a distribuição de alimentos no território.

No campo da produção sustentável, Santo André destaca-se pela expressiva presença da agricultura urbana e periurbana, com 176 hortas, apoiadas por um conjunto de legislações municipais que regulamentam a utilização de terrenos públicos e privados, hortas escolares e iniciativas comunitárias. O município também desenvolve ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em diferentes espaços institucionais, especialmente no ambiente escolar e nos serviços de saúde da atenção básica, fortalecendo a promoção da alimentação adequada e saudável. Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e sociais de Segurança Alimentar e Nutricional, por meio dos restaurantes populares e cozinhas solidárias; com o Eixo II – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento, considerando a rede de feiras, sacolão público, Centrais de Abastecimento, Centrais de Recebimento da Agricultura Familiar e demais estruturas de comercialização; com o Eixo IV – Produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a partir da política de agricultura urbana e da ampla rede de hortas comunitárias; com o Eixo 5 - redução das perdas e dos desperdícios de alimentos, considerando o Banco de Alimentos e com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, pelas ações desenvolvidas nos espaços educativos e de saúde. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares constituem ferramentas estratégicas para orientar o planejamento territorial das ações, contribuindo para direcionar iniciativas aos territórios com maiores barreiras de acesso à alimentação adequada, fortalecer os circuitos locais de abastecimento e ampliar a integração entre produção, distribuição, educação e promoção da alimentação saudável no município.

Fontes: 1IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).

São Gonçalo (RJ)



Restaurante do Povo de São Gonçalo/RJ

Autores:
Soyla de Souza Tavares (nutricionista fiscal do Restaurante do Povo), Viviane da Silva Gomes (nutricionista da Secretaria Municipal de Assistência Social) e Felippe Mattos Monteiro (secretário municipal de Assistência Social).

Instituto Comida do Amanhã:
Heloyze Tomás da Fonseca (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Ampliando o acesso à alimentação, à informação e à promoção da saúde

O Restaurante do Povo de São Gonçalo, localizado no Estado do Rio de Janeiro, tem se consolidado como uma importante estratégia de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no município, atuando não apenas na garantia do acesso a refeições saudáveis e de baixo custo, mas também como espaço de educação, promoção da saúde e fortalecimento da cidadania. Localizado no bairro de Alcântara, devido a uma combinação de fatores geográficos, sociais e logísticos. Sendo considerado o local com o maior fluxo de circulação de pessoas da cidade, atraindo milhares de trabalhadores do comércio, ambulantes, idosos, estudantes e pessoas em situação de extrema vulnerabilidade social, permitindo que o benefício chegue a quem mais precisa.

Inaugurado em dezembro de 2022, o equipamento fornece 3.000 refeições diariamente, 2.000 almoços e 1.000 café da manhã para pessoas do município que encontram no restaurante uma oportuni-



O Restaurante do Povo de São Gonçalo fornece 3.000 refeições diariamente, 2.000 almoços e 1.000 café da manhã para pessoas do município. **Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA**

dade de acesso regular a uma alimentação adequada e saudável a baixo custo. O almoço é oferecido pelo valor simbólico de R$ 1,00 e o café da manhã R$ 0,50, contribuindo para ampliar o acesso da população a refeições nutricionalmente equilibradas. Além disso, pessoas idosas e pessoas com deficiência têm gratuidade no atendimento, fortalecendo o caráter inclusivo e universal da política pública.

Ao longo de sua trajetória, a equipe identificou que a segurança alimentar não se resume ao fornecimento de refeições, mas envolve também a construção de conhecimentos e práticas que permitam aos usuários fazerem escolhas alimentares mais saudáveis e compreender melhor a relação entre alimentação, saúde e qualidade de vida. O equipamento integra a política de SAN da Prefeitura Municipal de São Gonçalo por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social, em parceria com o Governo do Estado do Rio de Janeiro. Seu objetivo principal é garantir o acesso da população a refeições saudáveis, adequadas e de baixo custo, contribuindo para a redução da insegurança alimentar e nutricional. Além da oferta de refeições, o equipamento desenvolve ações permanentes de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), buscando promover hábitos alimentares saudáveis, prevenir doenças e ampliar o acesso à informação em saúde com base no Guia alimentar para a população brasileira (2014) do Ministério da Saúde.1

As ações de EAN surgiram da compreensão de que a promoção da segurança alimentar não se limita ao acesso à comida, mas envolve também o acesso ao conhecimento sobre alimentação adequada e saudável. A iniciativa está alinhada às diretrizes nacionais dos Restaurantes Populares, que preveem o desenvolvimento de ações de EAN como parte de suas funções estratégicas. O perfil do público atendido pelo restaurante inclui trabalhadores, idosos, pessoas em situação de vulnerabilidade social e usuários que convivem com diferentes condi-



As ações de EAN são realizadas de forma contínua no Restaurante do Povo de São Gonçalo, com média de uma a duas atividades educativas por mês, abordando temas relacionados à alimentação saudável, prevenção de doenças crônicas, aproveitamento integral dos alimentos e promoção da saúde.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

ções de saúde relacionadas à alimentação, como hipertensão arterial, diabetes, obesidade e outras doenças crônicas.

Inicialmente, as atividades educativas concentravam-se em campanhas e orientações voltadas para temas tradicionalmente associados à nutrição, especialmente hipertensão e diabetes. Com o passar do tempo, a equipe percebeu a necessidade de ampliar o diálogo com os usuários, considerando seus interesses, dúvidas e demandas específicas. Embora esses temas continuem sendo relevantes, observou-se que a repetição de conteúdos padronizados nem sempre despertava o interesse dos diferentes perfis de frequentadores do restaurante.

Essa percepção levou à construção de uma estratégia: transformar o período de espera na fila do restaurante em um espaço permanente de escuta, acolhimento e educação em saúde. A iniciativa passou a contar com a participação de estudantes e estagiários de cursos da área da Saúde, especialmente de Nutrição, por meio de parcerias estabelecidas com o Centro Universitário Uniasselvi e a Universidade Estácio de Sá. Durante o período de espera para acesso às refeições, esses estudantes realizam conversas orientadas com os usuários, distribuem materiais educativos e promovem atividades interativas que permitem identificar dúvidas, interesses e demandas relacionadas à alimentação e à saúde. Dessa forma, a fila deixou de ser apenas um espaço de espera e passou a se tornar um ambiente de troca de conhecimentos e construção coletiva de estratégias educativas.

As ações de EAN são realizadas de forma contínua no Restaurante do Povo de São Gonçalo, com média de uma a duas atividades educativas por mês, abordando temas relacionados à alimentação saudável, prevenção de doenças crônicas, aproveitamento integral dos alimentos e promoção da saúde.

As oficinas culinárias representam uma importante estratégia educativa desenvolvida pela equipe de Nutrição da Secretaria Municipal de Assistência Social. Elas proporcionam momentos de aprendizagem prática e incentivam a adoção de hábitos alimentares saudáveis. O público-alvo dessas atividades são os usuários do Restaurante do Povo. As oficinas são ministradas por estagiários da unidade, sob a supervisão direta de nutricionistas.

Com o objetivo principal de combater a obesidade, o diabetes e a hipertensão arterial, as ações temáticas são realizadas estrategicamente durante o horário do almoço. Além disso, avaliações nutricionais são promovidas periodicamente. No ano de 2026, já foram realizadas duas ações dessa natureza, fundamentais para identificar as necessidades específicas dos usuários e orientar intervenções individuais e coletivas mais adequadas.

Um dos avanços mais relevantes da experiência foi a criação, em 2025, do "Manual de Orientações Nutricionais do Restaurante do Povo São Gonçalo". Desenvolvido de forma colaborativa, pelos estagiários sob a supervisão da Nutricionista desta unidade. O material é continuamente ampliado com a participação dos estagiários de Nutrição, que elaboram novos conteúdos a partir das principais dúvidas e demandas apresentadas pelos próprios usuários do restaurante. O manual reúne informações objetivas sobre diferentes doenças, incluindo definição, causas, sintomas, exames diagnósticos, principais deficiências nutricionais associadas e orientações para o tratamento nutricional.

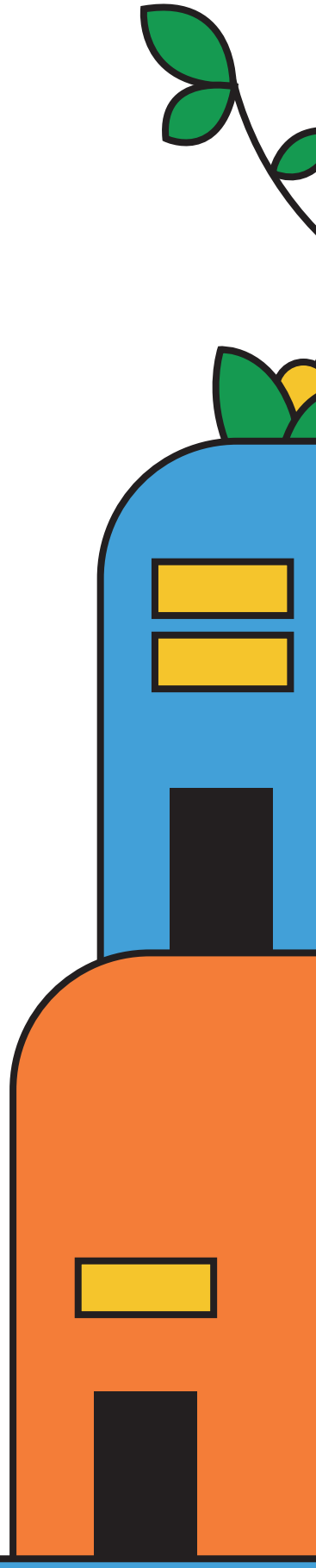
Além de qualificar as ações de EAN junto ao público atendido, o manual contribui para a formação dos estudantes, oferecendo uma referência prática para o desenvolvimento dos atendimentos e das atividades educativas. A iniciativa também fortalece a continuidade do trabalho realizado no equipamento, garantindo a padronização das informações e a manutenção da qualidade das orientações oferecidas aos usuários.

Além de transmitir informações, esse momento funciona como um espaço permanente de escuta qualificada. A equipe identifica os temas que despertam maior interesse e as principais dúvidas dos frequentadores, utilizando essas informações para planejar futuras ações. A escuta permitiu ampliar significativamente o escopo das atividades, incorporando assuntos como anemia, osteoporose, alimentação da pessoa idosa, consumo adequado de frutas e hortaliças, hidratação, segurança dos alimentos e aproveitamento integral dos alimentos. Além disso, o processo de escuta realizado junto aos frequentadores tem permitido compreender melhor as características e necessidades do público atendido. Entre os achados identificados pela equipe, destaca-se a presença significativa de pessoas idosas com mais de 60 anos que encontram no Restaurante do Povo uma de suas principais fontes de alimentação diária. Também foi observado que muitos homens idosos relatam dificuldades para cozinhar ou preparar refeições em casa, evidenciando a importância de trabalhar orientações práticas sobre preparo de alimentos, receitas simples, planejamento das refeições e alimentação saudável.

Segundo Soyla de Souza Tavares, nutricionista fiscal do Restaurante do Povo de São Gonçalo:

"Tem sido realizado um mapeamento permanente dos usuários do restaurante e identificamos que muitos idosos acima de 60 anos têm o equipamento como uma de suas principais fontes de alimentação. Também observamos que muitos homens relatam não saber cozinhar, o que nos levou a desenvolver orientações práticas e receitas simples durante as atividades educativas. Os alunos permanecem na fila conversando com os usuários, identificando temas de interesse e promovendo dinâmicas sobre alimentação saudável. Essa troca entre estudantes, equipe técnica e usuários tem sido muito enriquecedora. A partir dessa escuta ativa elaboramos materiais de educação alimentar e nutricional e construímos um manual de orientação nutricional desenvolvido pelos estagiários, fruto direto desse trabalho."

Um dos principais desafios enfrentados pela equipe foi evitar que as ações educativas



se restringissem a campanhas pontuais ou a um conjunto limitado de temas tradicionalmente trabalhados na área da saúde. Embora conteúdos relacionados à hipertensão arterial e ao diabetes sejam extremamente relevantes, a equipe percebeu que era necessário ampliar o repertório das ações para alcançar diferentes perfis de usuários e promover maior engajamento da população. Para enfrentar esse desafio, foi fortalecido o processo de escuta dos frequentadores durante os momentos de interação nas filas do restaurante, conforme descrito anteriormente. Essa estratégia permitiu identificar demandas, interesses, dúvidas e curiosidades dos usuários, subsidiando a definição de temas mais aderentes à realidade do público atendido e contribuindo para tornar as ações de EAN mais atrativas e participativas.

Outro desafio consistia em garantir que as informações transmitidas fossem efetivamente assimiladas pelos participantes. Para enfrentar essa questão, a equipe passou a investir em metodologias participativas e dinâmicas educativas, como as oficinas culinárias.

De modo geral, a experiência tem contribuído para fortalecer o papel do Restaurante do Povo como um espaço de promoção da saúde, educação e cidadania, para além da oferta de refeições. Entre os principais resultados observados destacam-se a ampliação do acesso da população a informações sobre alimentação e saúde, o aumento da participação dos usuários nas atividades educativas, a diversificação dos temas abordados nas ações de EAN e o fortalecimento do vínculo entre equipe técnica e população atendida.

Como próximos passos, destacam-se a ampliação das parcerias com instituições de ensino, o fortalecimento das metodologias participativas e a expansão das atividades educativas para alcançar um número cada vez maior de usuários do equipamento. Além disso, o fortalecimento das ações de EAN integra as estratégias previstas na Rota de Implementação da Estratégia Alimenta Cidades no município, reforçando o papel do restaurante como espaço de promoção da alimentação adequada e saudável à população.

Sobre a Cidade

São Gonçalo, localizado no estado do Rio de Janeiro, na Região Sudeste, possui população estimada em 896.744 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 18.504,81, ocupando a 2.607ª posição no ranking nacional.[2] Como um dos municípios mais populosos do estado do Rio de Janeiro, apresenta relevância estratégica para o fortalecimento de políticas públicas voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), especialmente diante dos desafios relacionados às desigualdades sociais e ao acesso à alimentação adequada e saudável. O município possui 173.688 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 149.391 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 86,0%.3 De acordo com o indicador CadInsan (2026), 14.377 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (17,8%) e 20.406 famílias não beneficiárias (25,2%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, evidenciando um cenário de elevada vulnerabilidade social e alimentar que demanda ações articuladas de proteção social e fortalecimento das políticas de SAN.[4]

Os dados sobre os ambientes alimentares de São Gonçalo indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (9,48 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (5,61 por 10 mil habitantes). Entretanto, 48,16% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que corresponde a 20,66% entre a po-

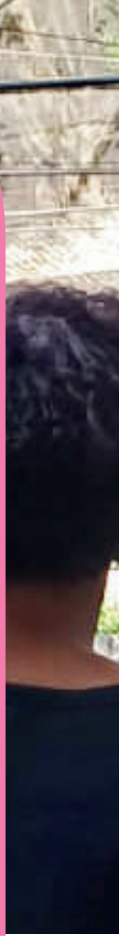
pulação de baixa renda, evidenciando desigualdades territoriais no acesso a alimentos adequados e saudáveis. Além disso, 6,59% da população vive em áreas classificadas como pântanos alimentares, caracterizadas pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados, percentual que alcança 13,31% entre a população em situação de pobreza, reforçando a sobreposição entre vulnerabilidades sociais e alimentares. Esses indicadores constituem importantes subsídios para o planejamento territorial das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, permitindo identificar áreas prioritárias para ampliação do acesso a alimentos in natura e minimamente processados, fortalecimento do abastecimento local e promoção de ambientes alimentares mais saudáveis.[5'6]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, São Gonçalo apresenta uma rede composta por equipamentos públicos e iniciativas da sociedade civil voltadas à ampliação do acesso à alimentação adequada. O município conta com um restaurante popular, mantido pelo Governo do Estado do Rio de Janeiro, responsável pela oferta de aproximadamente 63 mil refeições mensais, além de cozinhas solidárias mapeadas, que desempenham papel complementar no atendimento às populações em situação de vulnerabilidade. O município também possui uma rede de abastecimento composta por sete feiras livres convencionais, distribuídas em diferentes bairros, além de uma feira com produtos orgânicos ou de base agroecológica, contribuindo para ampliar a oferta de alimentos frescos e diversificados no território. No campo da promoção da alimentação adequada e saudável, São Gonçalo desenvolve ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em diferentes espaços institucionais, incluindo a rede de assistência social, serviços de saúde da atenção básica e ambiente escolar, com iniciativas como campanhas de comunicação sobre alimentação saudável, utilização do Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional e dos Guias Alimentares, realização de eventos relacionados à cultura alimentar e oficinas culinárias voltadas ao estímulo do preparo de alimentos nas escolas e creches.

Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e sociais de Segurança Alimentar e Nutricional, por meio do restaurante popular e da atuação complementar das cozinhas solidárias; com o Eixo II – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento, considerando a rede de feiras livres e a feira de produtos orgânicos ou agroecológicos; e com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, a partir das ações desenvolvidas nos espaços escolares, de saúde e assistência social. Nesse contexto, as informações sobre desertos e pântanos alimentares representam instrumentos estratégicos para orientar a atuação municipal, contribuindo para direcionar políticas e programas aos territórios com maiores barreiras de acesso à alimentação saudável, fortalecer as iniciativas comunitárias existentes e ampliar a articulação entre diferentes setores na promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

Fontes: Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) 2 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 3 CADÚNICO (2026); 4CadInsan (2026);5 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 6 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025);

São João do Meriti (RJ)



Do Horto às Hortas

Autores:
Nivia Gonçalves Miranda (educadora ambiental).

Instituto Comida do Amanhã:
Samara Agda dos Santos (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Educação ambiental, agroecologia e promoção da segurança alimentar em São João de Meriti (RJ)

São João de Meriti, município da Baixada Fluminense (RJ), apresenta uma das maiores densidades demográficas do país e enfrenta desafios relacionados à escassez de áreas verdes, vulnerabilidade socioambiental e insegurança alimentar. Nesse contexto, a Secretaria Municipal de Ambiente, Mudanças do Clima e Bem-Estar Animal vem desenvolvendo ações permanentes de educação ambiental no Horto Municipal Sergio Luiz da Silva, em parceria com a Secretaria Municipal de Educação, Ciência e Tecnologia.

A iniciativa utiliza o horto como espaço de aprendizagem, sensibilização ambiental e formação cidadã, promovendo a aproximação de crianças, adolescentes e outros grupos da população com temas relacionados à sustentabilidade, biodiversidade, produção de alimentos, conservação ambiental e cidadania.

O Horto Municipal Sergio Luiz da Silva está localizado no bairro Venda Velha, em uma área de conservação ambiental criada em 2007, que abriga remanescentes de Mata



A iniciativa municipal promove ações permanentes de educação ambiental no Horto Municipal Sergio Luiz da Silva, localizado em uma área de conservação ambiental, e oferta visitas a estudantes das redes pública e privada de ensino, grupos comunitários, pesquisadores e servidores públicos.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

Atlântica, uma estufa para produção de mudas e a histórica Fonte Carioca, importante patrimônio ambiental e cultural do município. Desde 2025, a Secretaria de Ambiente passou a organizar de forma sistemática um calendário anual de visitas educativas, ampliando o alcance das atividades e fortalecendo sua integração com outras políticas públicas municipais.

As visitas atendem estudantes das redes pública e privada de ensino, desde a educação infantil até o ensino médio, além de grupos comunitários, pesquisadores e servidores públicos. As atividades são adaptadas às diferentes faixas etárias e combinam educação ambiental, experiências sensoriais, atividades lúdicas e vivências práticas. A iniciativa também se destaca pela promoção da inclusão. O horto recebe regularmente grupos da Educação Especial, incluindo estudantes com deficiência visual e surdez, que participam das atividades por meio de abordagens adaptadas e experiências sensoriais que favorecem o contato direto com a natureza.O roteiro educativo inclui momentos de acolhimento e apresentação do espaço, seguidos por atividades voltadas ao conhecimento da fauna e flora local, à importância das árvores para os ecossistemas urbanos e ao papel das abelhas nativas sem ferrão na polinização e na produção de alimentos. Os participantes também aprendem sobre coleta seletiva, resíduos sólidos, tempo de decomposição dos materiais e práticas de consumo responsável.



As visitas possuem atividades voltadas ao conhecimento da fauna e flora local, à importância das árvores para os ecossistemas urbanos e ao papel das abelhas nativas sem ferrão na produção de alimentos. **Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA**

Uma das etapas mais valorizadas ocorre na estufa do horto, onde os visitantes aprendem sobre germinação, desenvolvimento das plantas e produção de mudas. Cada participante realiza o plantio de sementes e recebe uma muda para acompanhar seu desenvolvimento posteriormente, fortalecendo o vínculo com a natureza e estimulando a adoção de práticas sustentáveis no cotidiano.

O Horto funciona como uma unidade de produção de mudas de árvores nativas da Mata Atlântica e de espécies frutíferas. De modo geral, as mudas produzidas são distribuídas à população meritiense durante eventos ambientais previstos no calendário municipal, como a Semana do Meio Ambiente e o Dia Mundial da Água, além de serem destinadas a projetos que buscam ampliar as áreas de frescor e contribuir para a melhoria da qualidade do ar no município, como o Disque Árvore e as ações de arborização urbana.

Considerando a existência de Áreas de Proteção Ambiental (APAs) no município, as mudas produzidas pelo Horto também são utilizadas para recompor e repor a vegetação dessas áreas, especialmente em locais que tenham sofrido processos de degradação, contribuindo para a conservação ambiental e a recuperação da cobertura vegetal.

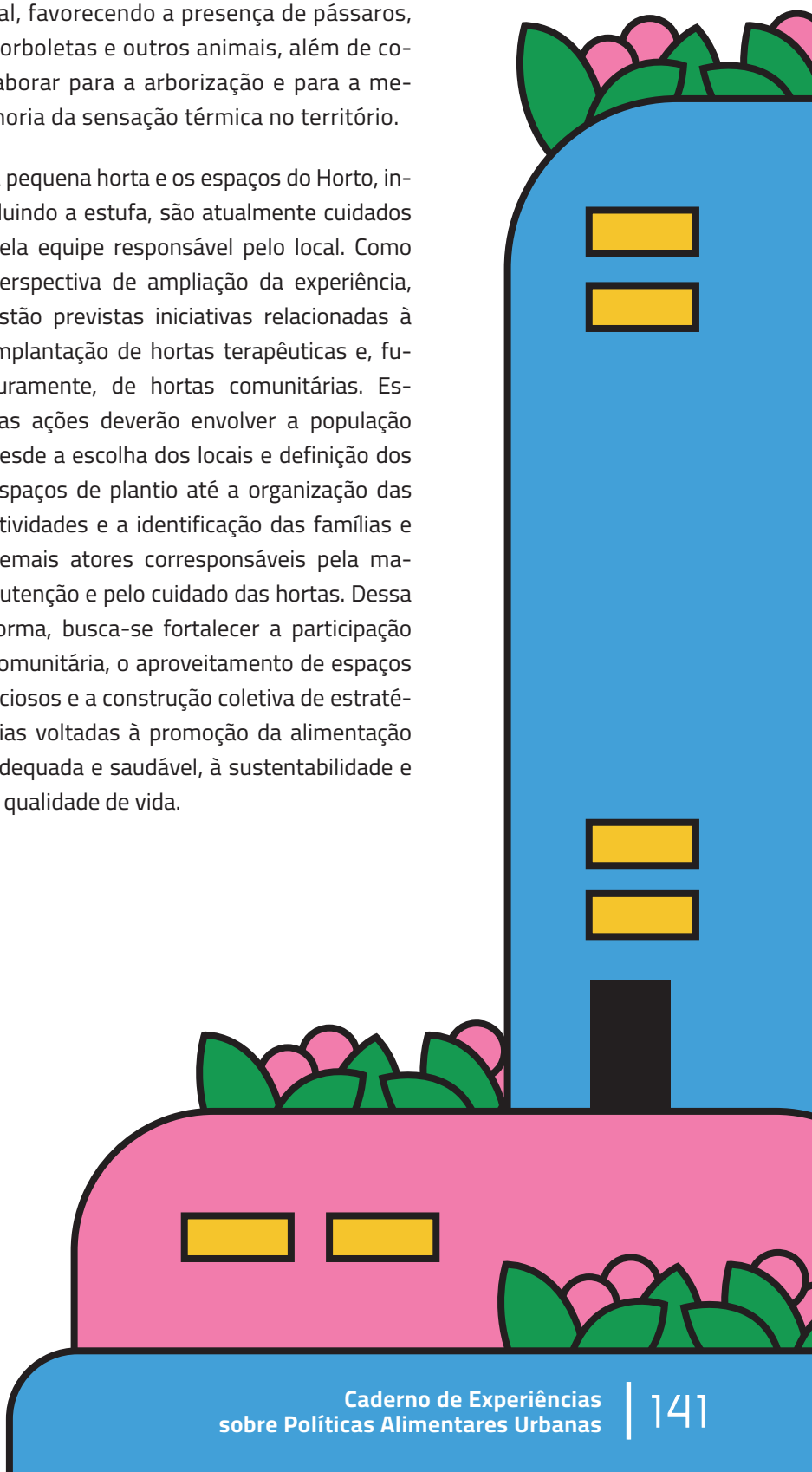
Durante a visita, os grupos também conhecem a Fonte Carioca, recebendo informações sobre sua relevância histórica e sua importância para a conservação dos recursos hídricos do território. Ao final das atividades, são realizados momentos de convivência, lazer e interação com brinquedos produzidos a partir de materiais reciclados, reforçando conceitos relacionados à sustentabilidade e à economia circular.

Embora tenha sido concebida inicialmente como uma ação de educação ambiental, a experiência contribui diretamente para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) ao estimular reflexões sobre a origem dos alimentos, os sistemas de produção agrícola, a conservação dos recursos naturais e a sustentabilidade dos sistemas alimentares. O contato com práticas de cultivo, produção de mudas e preservação ambiental aproxima os participantes dos princípios da agroecologia e da alimentação adequada e saudável, fortalecendo uma compreensão ampliada das relações entre meio ambiente, saúde e qualidade de vida.

No Horto, não é realizada a produção de hortaliças em escala. O espaço conta com uma pequena horta suspensa, construída com bambus disponíveis no próprio território e garrafas PET, utilizada como recurso demonstrativo para os visitantes . A proposta é apresentar, de forma prática, possibilidades de cultivo de ervas, hortaliças e temperos em pequenos espaços, demonstrando como essas práticas podem ser reproduzidas nas residências ou em espaços ociosos do território. O Horto também busca disseminar ideias e práticas sustentáveis que possam ser incorporadas ao cotidiano das famílias, como a compostagem e o plantio de espécies frutíferas, contribuindo para a valorização do cultivo e para a melhoria do consumo de alimentos produzidos localmente.

A produção de mudas de árvores frutíferas nativas constitui outro aspecto relevante da experiência. As mudas podem ser destinadas a projetos que ampliem o acesso das famílias, especialmente aquelas residentes em áreas mais periféricas, a frutas produzidas nas proximidades de suas residências. Ao mesmo tempo, o plantio de espécies frutíferas nativas contribui para o aumento da fauna local, favorecendo a presença de pássaros, borboletas e outros animais, além de colaborar para a arborização e para a melhoria da sensação térmica no território.

A pequena horta e os espaços do Horto, incluindo a estufa, são atualmente cuidados pela equipe responsável pelo local. Como perspectiva de ampliação da experiência, estão previstas iniciativas relacionadas à implantação de hortas terapêuticas e, futuramente, de hortas comunitárias. Essas ações deverão envolver a população desde a escolha dos locais e definição dos espaços de plantio até a organização das atividades e a identificação das famílias e demais atores corresponsáveis pela manutenção e pelo cuidado das hortas. Dessa forma, busca-se fortalecer a participação comunitária, o aproveitamento de espaços ociosos e a construção coletiva de estratégias voltadas à promoção da alimentação adequada e saudável, à sustentabilidade e à qualidade de vida.



Desde a reorganização das atividades em 2025, mais de 1500 pessoas participaram das ações de educação ambiental desenvolvidas no Horto Municipal.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA



Segundo Márcia Reis, da Coordenadoria de Educação Especial e Inclusão da Secretaria Municipal de Educação, **"o Horto acolhe as nossas crianças da rede municipal e também a inclusão. Hoje estamos com um grupo de crianças cegas e com baixa visão em sua primeira experiência neste espaço, que certamente será marcante para elas".** De forma semelhante, a equipe do Centro de Atendimento Educacional destaca que as visitas permitem que estudantes surdos interajam com seus pares linguísticos e ampliem seus conhecimentos sobre biodiversidade e fauna local por meio de experiências práticas.

Desde a reorganização das atividades em 2025, mais de mil pessoas participaram das ações de educação ambiental desenvolvidas no Horto Municipal. Em 2026, esse número já se aproxima de 1.500 participantes, incluindo estudantes, servidores públicos e integrantes da comunidade.

Entre os principais resultados observados destacam-se o fortalecimento da consciência ambiental, a ampliação do conhecimento sobre sustentabilidade, a valorização dos espaços ambientais do município, o estímulo a hábitos mais saudáveis e sustentáveis e o fortalecimento do vínculo entre a comunidade escolar e os equipamentos públicos ambientais do território.

A experiência também deu origem a novos projetos voltados à promoção da agroecologia e da segurança alimentar. O principal deles é o Projeto Hortas Escolares, desenvolvido em parceria entre as Secretarias de Ambiente e Educação, que prevê a implantação inicial de hortas em cinco escolas municipais. A proposta busca transformar os espaços escolares em ambientes de aprendizagem prática sobre produção agroecológica de alimentos, Educação Alimentar e Nutricional (EAN), soberania alimentar, sustentabilidade e mudanças do clima. Além da implantação das hortas, estão previstas capacitações para servidores, materiais educativos e oficinas de educação ambiental para toda a comunidade escolar.

Paralelamente, o município está estruturando projetos de hortas em espaços públicos e hortas comunitárias em áreas de maior vulnerabilidade social. As iniciativas pretendem ampliar o acesso da população a áreas verdes, promover a produção local de alimentos, fortalecer vínculos comunitários e contribuir para a redução da insegurança alimentar, articulando educação ambiental, agricultura urbana e participação social.



Entre os principais resultados já observados, destacam-se o fortalecimento da consciência ambiental e a ampliação do conhecimento sobre sustentabilidade.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

Entre os desafios está a elevada densidade populacional de São João de Meriti em relação à sua extensão territorial. As características relacionadas ao desenvolvimento humano, à ocupação urbana e ao relevo constituem barreiras para a implementação de ações de plantio, uma vez que poucos bairros dispõem de espaços adequados para essa finalidade. Soma-se a isso uma cultura histórica de pouco pertencimento ao território, o que dificulta a formação de uma consciência ecológica e de práticas de cuidado com o ambiente. Nesse contexto, a Educação Ambiental desenvolvida no Horto Municipal e os projetos de arborização e hortas são fundamentais para sensibilizar a população e demonstrar, especialmente aos estudantes e demais visitantes, que é possível transformar essa realidade por meio de práticas sustentáveis e da participação no cuidado com o território.

A experiência demonstra que equipamentos públicos ambientais podem desempenhar papel estratégico na formação do sujeito ecológico e na promoção de sistemas alimentares mais sustentáveis. Ao aproximar crianças, adolescentes e comunidades dos processos de produção de alimentos e da conservação ambiental, São João de Meriti fortalece ações de EAN, promove os princípios da agroecologia e contribui para a construção de territórios mais saudáveis, resilientes e sustentáveis.

"Estou super feliz de hoje estarmos aqui no Horto, no Horto de São João de Meriti. É um horto que acolhe as nossas crianças da rede municipal e a inclusão também. Hoje nós estamos com um grupo de crianças cegas e baixa visão. É a primeira experiência deles aqui no Horto e eu tenho certeza que vai ser extraordinário o dia que nós vamos passar aqui juntos." (Márcia Reis, Secretaria de

Educação, Coordenadoria da Educação Especial e Inclusão).

"E hoje nós estamos aqui no Horto Municipal com o Projeto Surdos, trazendo as crianças para conhecer a biodiversidade, a natureza, estar interagindo com seus pares linguísticos e também conhecendo uma variedade de insetos e alguns animais silvestres que eles puderam experimentar, tocar, perguntar, experimentar de como é a vida e como é esses animais. É uma experiência muito legal e eles estão gostando muito. A gente já veio aqui outras vezes e cada vez é uma experiência incrível e maravilhosa."(Renata, parte da equipe bilingüe do CAE).

"Estamos aqui hoje no nosso Horto Municipal Sergio Luiz. O nosso Horto municipal é mantido pela Secretaria Municipal de Ambiente, Mudanças do Clima e Bem-estar animal e estou aqui do lado das nossas jovenzinhas, os nossos Ypê-amarelos, ou seja, espécies da Mata Atlântica e fazem parte do nosso plano municipal de arborização urbana no mapeamento adequado pra esse tamanho e estamos aqui no horto municipal hoje pra falar um pouquinho da revitalização que está sendo feita nesse espaço tão importante na nossa cidade que serve como um berço da educação ambiental para as nossas crianças da nossa rede de ensino e também para toda a população. Estamos fazendo um grande trabalho de revitalização do nosso lago natural e estamos fazendo também uma grande revitalização do entorno da nossa nascente, fazendo replantio das espécies que existem aqui no nosso horto, fazendo uma limpeza e repaginando a nossa recepção, a parte da frente do horto para receber cada vez mais a população e por orientação do nosso prefeito Léo Vieira, vamos avançar para que a gente possa fazer aqui nessa área que está sendo feito um processo de desapropriação da antiga família Teles para que a gente possa construir ali a nossa fábrica de arvores, vamos juntos rumo a uma nova história sustentável." (Antônio Marcos Barreto – Secretaria Municipal de Ambiente, Mudanças do Clima e Bem-estar animal).

Sobre a Cidade

São João de Meriti, localizado no estado do Rio de Janeiro, na Região Sudeste, possui população estimada em 440.962 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 18.935,50.[1] Inserido na Baixada Fluminense e integrante da Região Metropolitana do Rio de Janeiro, o município apresenta elevada densidade populacional e forte integração com a dinâmica econômica e urbana da capital fluminense. Apesar da proximidade com importantes centros de abastecimento e mercados consumidores, persistem desafios relacionados às desigualdades socioeconômicas, ao acesso regular a alimentos adequados e saudáveis e ao fortalecimento das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O município possui 85.795 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 75.978 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 88,6%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 6.709 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (18,4%) e 9.174 famílias não beneficiárias (25,2%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, evidenciando a presença de um cenário de vulnerabilidade social e alimentar que demanda ações articuladas de proteção social e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.[3]

Os dados referentes aos ambientes alimentares de São João de Meriti indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (8,21 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominân-

cia de alimentos não saudáveis (5,67 por 10 mil habitantes). Entretanto, 49,9% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que se eleva para 51,8% entre a população de baixa renda ou em situação de pobreza, evidenciando barreiras territoriais ao acesso a alimentos adequados. Nessas áreas, 7,7% da população vive em territórios que também possuem favelas. Além disso, 4,8% da população está inserida em áreas classificadas como pântanos alimentares, caracterizadas pela elevada disponibilidade de alimentos ultraprocessados, sendo 3,7% entre a população de baixa renda ou em situação de pobreza. Esses indicadores reforçam a importância do planejamento territorial das ações de SAN, direcionando esforços para áreas com maiores desigualdades no acesso físico e econômico à alimentação saudável.[4'5]

No campo da governança da Segurança Alimentar e Nutricional, São João de Meriti aderiu ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) em 2023, contando com Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN) regulamentada em 2025 e Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) instituído por lei, fortalecendo as bases institucionais para o planejamento e implementação das políticas públicas. O município conta com iniciativas voltadas ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade, especialmente por meio da atuação da sociedade civil, que mantém seis cozinhas solidárias em funcionamento, incluindo a unidade localizada no Parque Analândia. O sistema de abastecimento alimentar também conta com duas feiras livres, contribuindo para a oferta de alimentos frescos e para a aproximação entre consumidores e comerciantes locais.

No campo da produção sustentável, o município possui iniciativas de agricultura urbana, com destaque para uma horta comunitária e para a existência de legislação voltada à implantação de hortas escolares e comunitárias, representando uma oportunidade de ampliação dessas ações mediante maior apoio técnico e institucional. O município também desenvolve ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em diferentes espaços, com destaque para o ambiente escolar e os serviços de saúde da atenção básica, fortalecendo a promoção da alimentação adequada e saudável no território.

Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e sociais de Segurança Alimentar e Nutricional, considerando o papel desempenhado pelas cozinhas solidárias no atendimento às populações vulneráveis; com o Eixo II – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento, a partir do fortalecimento das feiras livres como espaços de comercialização e acesso a alimentos frescos; com o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, por meio das iniciativas de agricultura urbana e hortas comunitárias; e com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, pelas ações desenvolvidas nas escolas e serviços de saúde. Nesse contexto, o fortalecimento da governança do SISAN, a ampliação da articulação intersetorial e a expansão de iniciativas territoriais de produção, abastecimento e educação alimentar podem contribuir para consolidar uma rede municipal de Segurança Alimentar e Nutricional mais articulada e capaz de responder às diferentes realidades do território.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).

Serra (ES)



Serra Nutri Férias

Autores:
Fabiane Rosa Cavalcante (nutricionista da Secretaria de Assistência Social).

Instituto Comida do Amanhã:
Heloyze Tomás da Fonseca (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Uma estratégia municipal para garantia da segurança alimentar de estudantes durante o recesso escolar

O Serra Nutri Férias é uma política pública de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) desenvolvida pelo município de Serra, no Espírito Santo, para garantir o acesso à alimentação adequada de estudantes da rede municipal de ensino durante os períodos de férias e recesso escolar. Institucionalizado pela Lei Municipal nº 5.768, de 2023, o programa surgiu como resposta a um desafio enfrentado por diversos municípios brasileiros: a interrupção temporária da alimentação escolar fornecida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) durante os períodos sem aulas.

A experiência de Serra parte do reconhecimento de que a alimentação escolar exerce papel fundamental na garantia da segurança alimentar de milhares de crianças e adolescentes. Para muitas famílias em situação de vulnerabilidade socioeconômica, as refeições oferecidas nas unidades escolares representam uma parcela importante da alimentação diária dos estudantes. Dessa forma, os períodos de férias podem



resultar em aumento das dificuldades para aquisição de alimentos e comprometimento da qualidade da alimentação familiar. Diante desse cenário, a gestão municipal decidiu estruturar uma política pública permanente que assegurasse a continuidade do apoio alimentar aos estudantes fora do calendário letivo.

A iniciativa foi concebida pela Prefeitura da Serra por meio da Secretaria Municipal de Educação (SEDU), a partir de estudos sobre os impactos da insegurança alimentar na população escolar e da experiência acumulada por municípios brasileiros durante a pandemia de Covid-19, período em que diversos entes federativos adotaram mecanismos de transferência de renda ou distribuição de alimentos para substituir temporariamente as refeições escolares. A avaliação da gestão municipal foi de que os benefícios observados nessas estratégias justificavam sua transformação em uma política pública permanente, voltada especificamente para os períodos de recesso escolar.

O programa atende todos os estudantes regularmente matriculados na rede municipal de ensino, incluindo educação infantil, ensino fundamental e modalidades de ensino atendidas pelo município. Um dos principais diferenciais da iniciativa é seu caráter universal dentro da rede municipal. Diferentemente de programas direcionados exclusivamente a famílias inscritas em cadastros sociais ou beneficiárias de programas de transferência de renda, o Serra Nutri Férias contempla todos os alunos matriculados, compreendendo que a alimentação escolar é um direito educacional e que a garantia da alimentação adequada durante o recesso deve alcançar toda a comunidade escolar.

O mecanismo adotado para operacionalização da política foi a transferência direta de recursos financeiros por meio de cartões alimentação individuais. Cada estudante recebe um cartão nominal, que pode ser utilizado em estabelecimentos credenciados para aquisição de gêneros alimentícios.

O Programa Serra Nutri Férias busca garantir o acesso à alimentação adequada de estudantes da rede municipal de ensino durante os períodos de férias e recesso escolar, a partir da transferência direta de recursos financeiros por meio de cartões alimentação individuais.

Foto: Prefeitura Municipal de Serra



O programa atende todos os estudantes regularmente matriculados na rede municipal de ensino, incluindo educação infantil, ensino fundamental e modalidades de ensino atendidas pelo município.

Foto: Prefeitura Municipal de Serra

O cartão solicitado pela unidade escolar é entregue já com a recarga. Para os alunos que já possuem o cartão, o benefício é carregado automaticamente pela administração municipal durante os períodos de férias e recesso escolar. Em janeiro de 2025, por exemplo, os cartões receberam crédito de R$ 150,00 por estudante, enquanto os repasses realizados no recesso de julho corresponderam a R$ 100,00 por aluno. Como o benefício é individual, famílias com mais de um estudante matriculado recebem o valor proporcional ao número de filhos atendidos pelo programa. Não há limite por família. Todas as crianças e jovens matriculados na rede pública municipal são atendidos individualmente, sem teto máximo de dependentes por núcleo familiar.

A implementação do Serra Nutri Férias exige uma estrutura administrativa relativamente simples, porém baseada em processos bem definidos. O primeiro passo consiste na manutenção de um cadastro atualizado dos estudantes matriculados na rede municipal. As informações são consolidadas pela Secretaria Municipal de Educação e encaminhadas à empresa responsável pela emissão e gestão dos cartões. Novos estudantes são incorporados ao sistema à medida que ingressam na rede, enquanto cartões extraviados ou danificados podem ser substituídos mediante solicitação. A emissão e a entrega do cartão estão vinculadas ao cadastro do CPF do estudante. Quando o documento não estiver cadastrado ou o cartão ainda não tiver sido entregue, o responsável deve procurar a secretaria da escola para atualização dos dados e regularização do benefício. Outro elemento importante para o funcionamento da iniciativa é a rede credenciada de estabelecimentos. A administração municipal realiza processo de contratação por licitação, da empresa operadora dos cartões, que por sua vez é responsável por credenciar supermercados, mercados, mercearias e outros estabelecimentos aptos a comercializar alimentos. A existência de uma ampla rede credenciada garante maior autonomia para as famílias e amplia a capacidade de utilização do benefício em diferentes regiões do município.

A comunicação com os beneficiários constitui uma etapa estratégica da implementação. Antes de cada período de recarga, a Prefeitura divulga amplamente as informações sobre datas de crédito, valores disponibilizados, os procedimentos para consulta de saldo, que pode ser realizada pelo site ou aplicativo e, orientações de uso

dos cartões. As escolas desempenham papel fundamental nesse processo, atuando como canal direto de comunicação com pais e responsáveis. Paralelamente, foram criados canais digitais e telefônicos para atendimento às dúvidas da população, reduzindo dificuldades operacionais e ampliando a transparência do programa.

Os resultados alcançados pelo programa e sua relevância para a segurança alimentar das famílias podem ser observados nos relatos dos próprios beneficiários:

"O cartão é muito importante para a gente, pois quando chega as férias muitas vezes não temos dinheiro para comprar todos os alimentos, conheço muitas crianças que dependem da alimentação escolar como a refeição principal do dia, então esse cartão supre o tempo que as crianças ficam em casa nesse período para a mãe poder ofertar uma boa alimentação a eles. As crianças conseguem ter autonomia para comprar os alimentos e vários lugares aceitam o cartão como hortifrutis, açougues, padarias, principalmente os hortifrutis que é importante para elas terem acesso a uma alimentação balanceada". (Camilletty, mãe de 2 filhos, um de três e outro de seis anos).

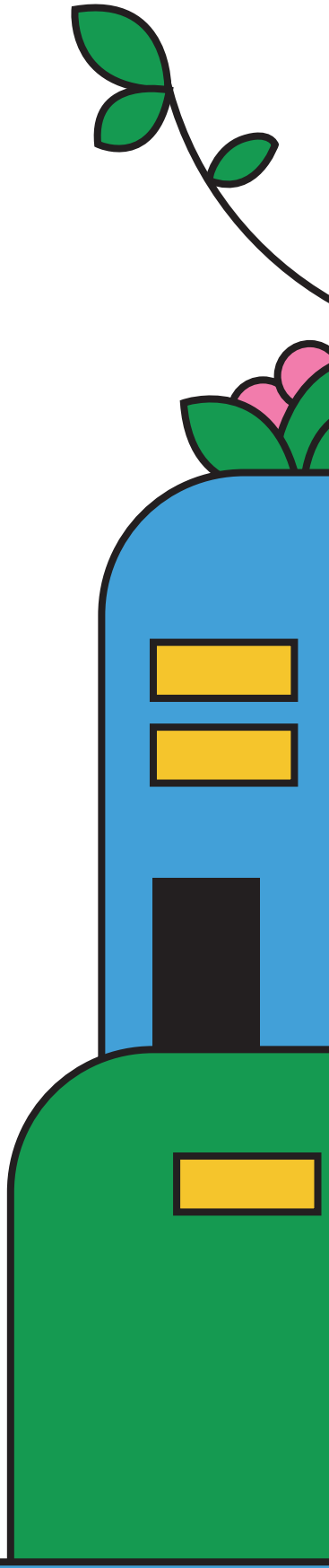
"Eu consigo receber o cartão alimentação com facilidade, às vezes tenho dificuldade para encontrar alguns locais que aceitam, mas o cartão nos ajuda muito quando eles estão de férias, eu compro feijão, arroz, macarrão, hortifrutis" (Andressa Leonora, mãe de 3 filhos, um de 7, de 12 e 17 anos).

O financiamento da iniciativa é realizado com recursos próprios do município, demonstrando o compromisso da gestão municipal com a agenda da SAN. A institucionalização do programa por meio de legislação específica garante segurança jurídica e previsibilidade orçamentária, aspectos essenciais para a continuidade da política pública. Além do aporte financeiro, a Prefeitura disponibiliza equipes técnicas para acompanhamento da execução, monitoramento dos beneficiários e articulação com as unidades escolares.

Entre os desafios identificados na implementação do Cartão Nutri Férias, destaca-se a limitação da rede credenciada em razão da atuação de apenas uma operadora de cartões. Essa situação restringe as opções de compra das famílias beneficiárias e reduz sua autonomia na escolha dos estabelecimentos onde utilizar o benefício. Embora a ampliação do credenciamento para diferentes bandeiras esteja alinhada às diretrizes da Lei nº 14.133/2021 e seja reconhecida como uma medida importante para ampliar o acesso e a concorrência entre os estabelecimentos participantes, esse desafio ainda não foi plenamente superado e permanece como uma oportunidade de aprimoramento do programa.

Outro desafio observado esteve relacionado às mudanças na composição familiar e à definição dos responsáveis pelos estudantes beneficiados. Em situações de separação dos pais ou de guarda compartilhada, houve solicitações para emissão de múltiplos cartões para uma mesma criança, gerando dúvidas quanto à gestão do benefício. Para enfrentar essa questão, a Prefeitura estabeleceu como procedimento a apresentação de documentação comprobatória que identificasse o responsável legal pelo estudante, garantindo maior segurança na entrega dos cartões, reduzindo conflitos familiares e assegurando que o benefício chegasse efetivamente ao público-alvo. O próprio programa passou a adotar mecanismos de atualização cadastral e vinculação dos cartões aos dados dos responsáveis legais registrados no sistema educacional.

Entre os principais resultados observados está a ampliação da proteção social das famílias durante os períodos de férias escolares. O benefício permite complementar o orçamento doméstico destinado à alimentação, reduzindo o risco de insegurança alimentar entre crianças e adolescentes. A iniciativa também fortalece a autonomia das famílias, que po-



dem escolher os alimentos de acordo com suas necessidades, hábitos culturais e preferências alimentares. Essa característica diferencia o programa de modelos baseados exclusivamente na distribuição de cestas de alimentos previamente definidas.

Outro impacto relevante refere-se à dinamização da economia local. Como os recursos são utilizados prioritariamente em estabelecimentos do próprio município, o programa gera circulação de renda no comércio local, beneficiando pequenos mercados e supermercados credenciados. Dessa forma, além dos resultados sociais, a iniciativa produz efeitos positivos sobre a economia do território.

A experiência do município Serra demonstra que programas municipais de transferência de recursos para alimentação podem complementar de forma eficaz as ações desenvolvidas pelo PNAE e pelas políticas de assistência social. O modelo apresenta elevada capacidade de replicação por outros municípios, especialmente aqueles que já possuem sistemas informatizados de gestão escolar e capacidade de operacionalizar benefícios por meio de cartões eletrônicos. Entre os principais requisitos para sua implementação destacam-se a existência de cadastro atualizado de estudantes, previsão orçamentária específica, marco legal municipal, definição de critérios de operacionalização e estabelecimento de mecanismos de monitoramento e transparência.

Ao consolidar uma política permanente voltada à garantia da alimentação adequada durante os períodos de recesso escolar, o Serra Nutri Férias tornou-se uma referência nacional de inovação em SAN. A iniciativa demonstra como os governos municipais podem desenvolver soluções concretas para proteger crianças e adolescentes dos impactos da insegurança alimentar, fortalecendo simultaneamente as políticas de educação, assistência social e desenvolvimento local. Trata-se de uma experiência que evidencia o potencial das administrações municipais para transformar o Direito Humano à Alimentação Adequada em ações efetivas e permanentes de proteção social.

Sobre a Cidade

Serra, localizado no estado do Espírito Santo, na Região Sudeste, possui população estimada em 520.653 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 72.311,41, evidenciando importante dinamismo econômico e relevância no contexto regional.[1] Integrante da Região Metropolitana da Grande Vitória, o município apresenta crescimento urbano expressivo e papel estratégico na economia estadual, ao mesmo tempo em que enfrenta desafios relacionados às desigualdades territoriais, à vulnerabilidade social e à garantia do acesso regular a alimentos adequados e saudáveis. O município possui 103.797 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 89.997 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 86,7%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 5.701 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (13,0%) e 7.553 famílias não beneficiárias (17,2%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, evidenciando a permanência de situações de vulnerabilidade que demandam ações integradas de proteção social e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.[3]

Os dados referentes aos ambientes alimentares de Serra indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (15,62 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (9,18 por 10 mil habitantes). Entretanto, a análise territorial evidencia desigualdades importantes no acesso físico a alimentos adequados: aproximadamente 40,3% da

população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, sendo 15,42% correspondentes à população de baixa renda. Além disso, 10,8% da população está inserida em áreas classificadas como pântanos alimentares, caracterizadas pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados. Esses indicadores reforçam a importância do planejamento territorial das ações de Segurança Alimentar e Nutricional, orientando a priorização de iniciativas voltadas à ampliação do acesso a alimentos in natura e minimamente processados e ao fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento.[4,5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Serra apresenta uma rede diversificada de equipamentos, programas e iniciativas voltadas ao enfrentamento da insegurança alimentar e à promoção da alimentação adequada e saudável. O município conta com um Banco de Alimentos, que possui 11 parceiros doadores e atende 33 entidades da sociedade civil, 11 Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) e três Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS), contribuindo para a redução do desperdício e para a ampliação do acesso a alimentos por populações em situação de vulnerabilidade. O território também conta com a atuação de cozinhas solidárias vinculadas à sociedade civil, que complementam a rede de proteção alimentar.

No âmbito do abastecimento, Serra possui uma ampla rede de comercialização de alimentos, com 35 feiras livres convencionais e três feiras com produtos orgânicos ou de base agroecológica, distribuídas territorialmente e contribuindo para a aproximação entre produtores e consumidores, além da oferta de alimentos frescos e diversificados. No campo da produção sustentável, o município possui uma expressiva rede de agricultura urbana, composta por uma horta vinculada a unidade básica de saúde, seis hortas vinculadas à rede socioassistencial e 24 hortas comunitárias em funcionamento, fortalecendo o uso social dos espaços urbanos, a participação comunitária e a produção local de alimentos.O município também desenvolve ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em diferentes espaços institucionais, incluindo escolas, serviços de saúde, assistência social e equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional, promovendo conhecimentos e práticas relacionadas à alimentação adequada e saudável junto à população.

Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e sociais de Segurança Alimentar e Nutricional, considerando a atuação das cozinhas solidárias como estratégias de ampliação do acesso à alimentação; com o Eixo II – Oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento, a partir da rede de feiras livres e feiras agroecológicas; com o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, por meio da ampla rede de hortas urbanas e comunitárias; com o Eixo V - redução das perdas e dos desperdícios de alimentos, considerando o Banco de Alimentos, e com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, pelas ações realizadas em diferentes equipamentos e políticas públicas. Nesse contexto, a articulação entre abastecimento, produção local, equipamentos sociais e ações educativas representa um caminho estratégico para ampliar a capacidade municipal de promover sistemas alimentares mais inclusivos, sustentáveis e alinhados às necessidades dos diferentes territórios.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).



Suzano (SP)

Programa Municipal de Aquisição de Alimentos

Autores:
Rafael Ramalhoso Alves (especialista em Desenvolvimento e Integração Social e Cultural da SMADS), Pedro Lopes Garcia (engenheiro agrônomo da SMDEGE) e Geraldo Garippo (secretário municipal de Assistência e Desenvolvimento Social da SMADS

Instituto Comida do Amanhã:
Heloyze Tomás da Fonseca (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Promove a Segurança Alimentar e Nutricional e fortalece a agricultura familiar em Suzano (SP)

Criado em 2023, o Programa Municipal de Aquisição de Alimentos (PMAA) de Suzano/SP surgiu como uma estratégia municipal para ampliar o enfrentamento à insegurança alimentar agravada durante a pandemia de Covid-19. Vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Geração de Emprego, o programa foi instituído pela Lei Municipal nº 5.435/2023 e regulamentado pelo Decreto nº 9.924/2023.

Inspirado na metodologia do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), do Governo Federal, o PMAA realiza a compra direta de alimentos produzidos pela agricultura familiar local para distribuição a famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional atendidas pela rede socioassistencial do município. As diferenças entre o PMAA e o PAA estão nas fontes de recursos e nos requisitos para participação. Atualmente o PMAA em Suzano opera com fontes de recursos do tesouro e de emendas impositivas de



vereadores, enquanto o PAA opera com recurso federal. Com relação aos requisitos para participação, ambos exigem apresentação de documentação comprobatória da condição de produção agrícola familiar. Além disso o PMAA municipal exige apresentação de projeto de venda do agricultor familiar, enquanto o PAA federal dispensa essa exigência, sendo uma compra voluntária de acordo com o que o produtor possui e o valor designado para a compra.

A iniciativa surgiu da necessidade de ampliar o alcance das ações já desenvolvidas pelo município por meio do PAA federal, fortalecendo simultaneamente a produção agrícola local e o acesso da população vulnerável a alimentos saudáveis e de qualidade. Segundo a gestão municipal, o programa contribui para garantir alimentação adequada às famílias atendidas, além de incentivar a geração de renda, a valorização da agricultura familiar e o desenvolvimento econômico local.

Em 2026, 49 agricultores familiares de Suzano foram habilitados para fornecer alimentos ao PMAA, ampliando a participação da produção local no abastecimento das ações de Segurança Alimentar e Nutricional do município.

O funcionamento do PMAA ocorre por meio da publicação anual de edital para aquisição de alimentos da agricultura familiar, priorizando produtores locais. Após a habilitação e assinatura dos contratos, os agricultores realizam entregas periódicas no Banco de Alimentos municipal, localizado no Departamento de Agricultura da Prefeitura de Suzano. Os alimentos recebidos são organizados e distribuídos a 28 entidades socioassistenciais do município, cadastradas no Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (Comsea) para recebimento e distribuição destes produtos à população em situação de vulnerabilidade social. Atualmente cerca de 2.750 famílias são atendidas e beneficiadas pelo programa.

Atualmente, cerca de 2.750 famílias são atendidas e beneficiadas pelo Programa Municipal de Aquisição de Alimentos, que possui 49 agricultores habilitados para fornecimento.

Foto: Prefeitura Municipal de Suzano



Para os produtores, a iniciativa oferta ações de assistência técnica e extensão rural, promovendo capacitações e orientações voltadas ao fortalecimento da produção agrícola familiar, diversificação da produção e melhoria da qualidade dos alimentos ofertados.

Foto: Prefeitura Municipal de Suzano

Além da execução administrativa e operacional do programa, a iniciativa conta com uma equipe multidisciplinar composta por engenheiros agrônomos, nutricionista, equipe administrativa e auxiliares de serviços gerais. Os profissionais desenvolvem ações de assistência técnica e extensão rural, promovendo capacitações e orientações voltadas ao fortalecimento da produção agrícola familiar, diversificação da produção e melhoria da qualidade dos alimentos ofertados.

A nutricionista do programa atua na seleção e avaliação dos alimentos, bem como no acompanhamento das entidades beneficiárias em articulação com a Secretaria Municipal de Assistência e Desenvolvimento Social. A integração entre as secretarias é realizada por meio do Comitê Gestor do programa, fortalecendo a atuação intersetorial da política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no município.

Essa articulação se estende a outras iniciativas de Segurança Alimentar e Nutricional desenvolvidas no município, conectando o PMAA a um conjunto mais amplo de ações voltadas ao abastecimento e ao fortalecimento da agricultura familiar. O Banco de Alimentos municipal também executa o PAA federal e recebe alimentos provenientes da Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). Além disso, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), executado pela Secretaria Municipal de Educação, contribui para a aquisição de alimentos da agricultura familiar local, fortalecendo o circuito local de produção e abastecimento.

Como estratégia de fortalecimento da iniciativa, o município buscou ampliar o orçamento do programa por meio de recursos próprios, o que possibilitou quadruplicar os recursos disponíveis em relação aos anos anteriores. A ampliação do orçamento per-

mitiu expandir o número de agricultores participantes e fortalecer o atendimento às famílias em insegurança alimentar.

Para a gestão municipal, um dos principais diferenciais do PMAA é o fato de o programa ser financiado integralmente com recursos próprios do município, garantindo maior autonomia administrativa, previsibilidade orçamentária e flexibilidade na construção dos editais e critérios de participação. Segundo a equipe gestora, essa estratégia fortalece o desenvolvimento econômico local, promove a circulação de recursos dentro do município e amplia o impacto das políticas públicas de segurança alimentar.

Os impactos da iniciativa também são percebidos diretamente pelas entidades parceiras e pelas famílias atendidas. Representantes da Associação Alçando Velas, responsável por uma Cozinha Solidária no município, relatam que os alimentos recebidos por meio do PMAA contribuíram significativamente para melhorar a qualidade nutricional das refeições ofertadas, ampliando o acesso das famílias a verduras e alimentos frescos que muitas vezes não faziam parte de sua alimentação cotidiana.

Segundo a associação, a iniciativa fortaleceu o trabalho desenvolvido junto à comunidade, tornando as marmitas mais nutritivas, saudáveis e diversificadas. Além disso, possibilitou que muitas famílias tivessem contato, pela primeira vez, com determinados alimentos produzidos pela agricultura familiar local.

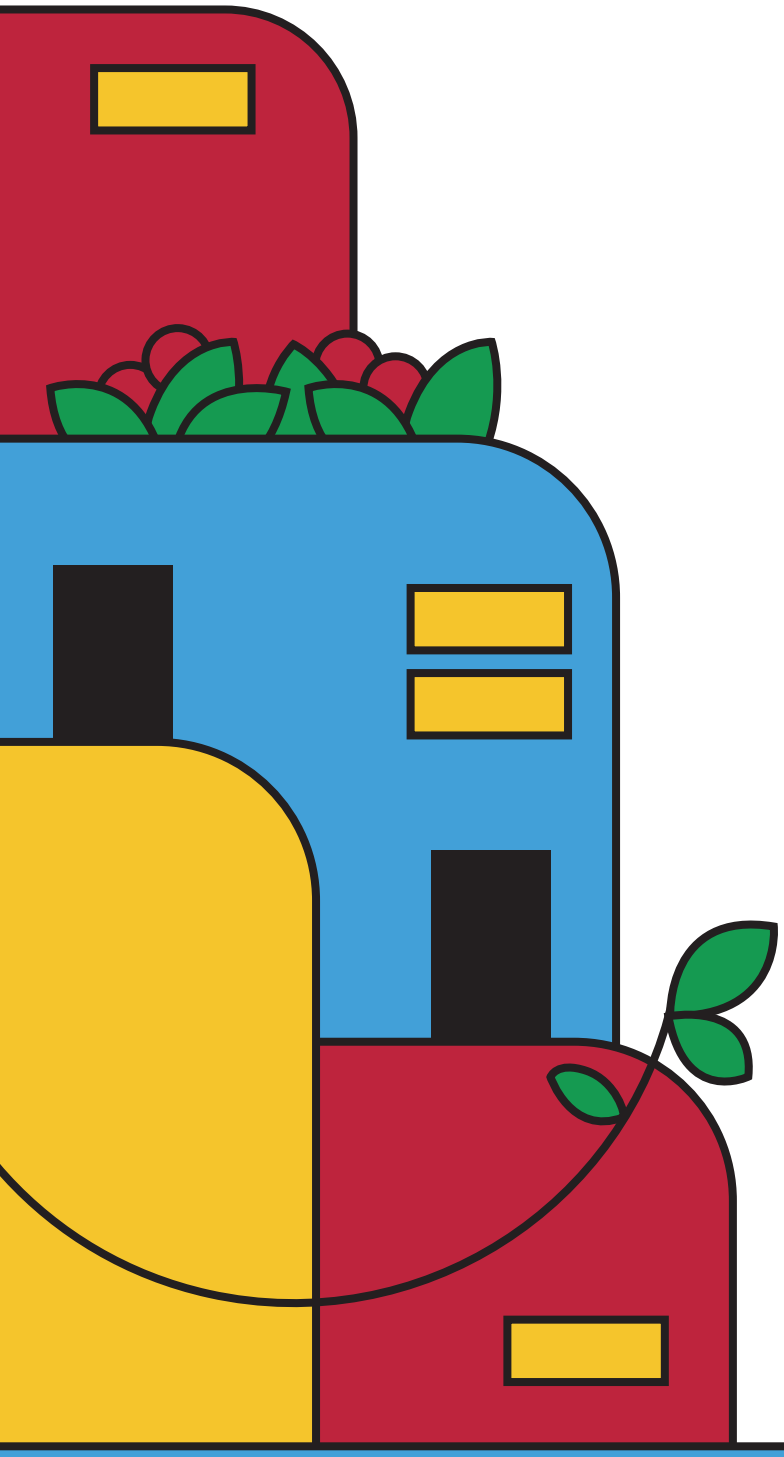
"Para nós foi uma bênção. Agregou muito ao nosso trabalho e às famílias atendidas. Muitas pessoas não tinham acesso a verduras e algumas sequer conheciam determinados alimentos. Poder proporcionar essa experiência e ampliar o acesso a uma alimentação mais saudável é motivo de muita gratidão", destacou a representante da entidade.



A estratégia fortalece o desenvolvimento econômico local, promove a circulação de recursos dentro do município e amplia o impacto das políticas públicas de segurança alimentar.

Foto: Prefeitura Municipal de Suzano

Como próximos passos, o município pretende ampliar o alcance do programa, modernizar o Banco de Alimentos e avançar na digitalização dos processos de inscrição, acompanhamento de editais e gestão das entregas, buscando tornar a política ainda mais eficiente e acessível para agricultores familiares e entidades beneficiárias.



Sobre a Cidade

Suzano, localizado no estado de São Paulo, na Região Sudeste, possui população estimada em 307.429 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 48.818,92, ocupando a 1.004ª posição no ranking nacional.[1] Integrante da Região Metropolitana de São Paulo, o município apresenta relevância regional nos setores de serviços, comércio, indústria e produção agrícola, configurando um território com potencial para o fortalecimento de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento social e à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O município possui 57.210 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 50.466 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 88,2%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 2.368 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (9,3%) e 5.021 famílias não beneficiárias (19,8%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, evidenciando a necessidade de ações articuladas de proteção social e fortalecimento das políticas de acesso à alimentação adequada e saudável.[3]

Os dados referentes aos ambientes alimentares de Suzano indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (15,49 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (9,14 por 10 mil habitantes), sinalizando um cenário relativamente favorável à oferta de alimentos adequados. Entretanto, a análise territorial evidencia desigualdades importantes: 47,55% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que corresponde a 18,84% entre a

população de baixa renda, demonstrando barreiras no acesso a alimentos frescos e saudáveis. Além disso, 12,08% da população vive em áreas classificadas como pântanos alimentares, caracterizadas pela maior disponibilidade de alimentos ultraprocessados, sendo 11,53% entre a população de baixa renda. Esses indicadores reforçam a importância do planejamento territorial das ações de SAN, direcionando estratégias para ampliação da disponibilidade de alimentos in natura e minimamente processados e fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento.[4'5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Suzano apresenta uma rede estruturada de equipamentos, programas e iniciativas voltadas à ampliação do acesso à alimentação adequada e saudável. O município conta com um restaurante popular, responsável pela oferta de aproximadamente 45 mil refeições mensais, incluindo café da manhã, almoço e jantar. Soma-se a isso a atuação da sociedade civil, com 11 cozinhas solidárias mapeadas no território. O município também dispõe de um Mercado Municipal, contribuindo para a comercialização e disponibilidade de alimentos no território. No âmbito do abastecimento e da agricultura familiar, Suzano conta com 20 feiras livres convencionais, distribuídas em diferentes regiões do município, com apoio da gestão municipal por meio de licenciamento, organização, fiscalização, limpeza e infraestrutura urbana, além de uma feira com comercialização de produtos orgânicos ou de base agroecológica. O município também participa do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), na modalidade Compra com Doação Simultânea, beneficiando 27 entidades socioassistenciais e fortalecendo a articulação entre produção local e atendimento às populações vulneráveis. O município conta com hortas vinculadas a equipamentos públicos e a política municipal é apoiada por instrumentos legais, como as Leis nº 4.489 e 4.491/2011, que incentivam a agricultura familiar por meio da criação de feiras e oferta de suporte aos produtores. Por fim, o município possui ainda um Banco de Alimentos, mantido pelo poder público, que atua na redução de perdas e desperdícios de alimentos por meio da arrecadação, seleção e distribuição para 27 instituições, beneficiando aproximadamente 12 mil pessoas.

Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e sociais de Segurança Alimentar e Nutricional, considerando a atuação do restaurante popular e cozinhas solidárias; com o Eixo II – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento, a partir da rede de feiras, Mercado Municipal e participação no PAA, fortalecendo os circuitos locais de comercialização e acesso a alimentos adequados; com o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, por meio das iniciativas de agricultura urbana, apoio à agricultura familiar e estímulo à produção agroecológica; com o Eixo V - redução das perdas e dos desperdícios de alimentos, considerando o Banco de Alimentos e com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, considerando as ações de promoção da alimentação adequada e saudável desenvolvidas nos equipamentos e políticas públicas municipais. Nesse contexto, o fortalecimento da integração entre abastecimento, produção local, equipamentos sociais e participação comunitária constitui uma oportunidade para ampliar a efetividade das ações de SAN e promover um sistema alimentar municipal mais resiliente, acessível e sustentável.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).

Taubaté (SP)



Troca Verde

Autores:
Laila Santos Siqueira Victor (presidente do Fundo Social de Solidariedade de Taubaté – FUSSTA) e Melissa de Mello Pradieé (assessora do secretário de Gabinete e responsável pelo Fundo Social de Solidariedade de Taubaté – FUSSTA).

Instituto Comida do Amanhã:
Heloyse Tomás da Fonseca (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Segurança Alimentar, Sustentabilidade e Inclusão Social em Taubaté/SP

O projeto Troca Verde, desenvolvido no município de Taubaté, surgiu em 2025 como uma estratégia integrada de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) associada à sustentabilidade ambiental. A iniciativa está vinculada ao Fundo Social de Solidariedade de Taubaté (FUSSTA), pertencente à Secretaria de Gabinete, e conta com articulação intersetorial entre as secretarias municipais de Meio Ambiente e do Bem-Estar Animal (SEMABEA) e Desenvolvimento e Inclusão Social (SEDIS).

O principal objetivo do projeto é promover o acesso de famílias em situação de vulnerabilidade social a alimentos saudáveis, ao mesmo tempo incentivar práticas sustentáveis, como a coleta seletiva e o descarte correto de resíduos recicláveis. A proposta une segurança alimentar, educação ambiental e mobilização comunitária em uma ação prática e acessível para a população.

A iniciativa foi elaborada em um contexto marcado por dificuldades de acesso regular a alimentos in natura por parte de famílias



O projeto "Troca Verde" une segurança alimentar, educação ambiental e mobilização comunitária em uma ação prática e acessível para a população, a partir da troca de resíduos recicláveis por alimentos.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

vulneráveis, além dos desafios relacionados à gestão de resíduos sólidos e à baixa adesão da população à coleta seletiva no município. A gestão pública identificou que muitas famílias acabavam recorrendo a alimentos ultraprocessados devido ao menor custo e maior facilidade de acesso, o que reforçou a necessidade de criar alternativas que promovessem uma alimentação adequada e saudável.

O projeto também surgiu a partir do diálogo entre o poder público e as demandas percebidas junto à população atendida pelas políticas socioassistenciais. Embora não tenha contado diretamente com apoio técnico ou metodológico do Governo Federal ou de outras instituições em sua implementação inicial, a iniciativa dialoga com as diretrizes nacionais de promoção da SAN.

O Troca Verde foi inspirado em experiências exitosas desenvolvidas em outros municípios brasileiros que já utilizavam estratégias semelhantes de troca de resíduos recicláveis por alimentos. A metodologia foi adaptada à realidade local de Taubaté, demonstrando o potencial de cooperação horizontal e intercâmbio de práticas entre municípios.

Na prática, o projeto é desenvolvido por meio de ações periódicas e itinerantes realizadas em diferentes regiões do município, geralmente em conjunto com o Projeto Bairros Vivos. Trata-se de uma iniciativa da Prefeitura de Taubaté que visa aproximar a população dos serviços oferecidos pelas secretarias municipais, além de promover o acesso à informação, atividades esportivas e ações de lazer.

Durante essas ações, os moradores entregam materiais recicláveis previamente separados e recebem, em contrapartida, alimentos frescos e itens não perecíveis. A dinâmica do projeto prevê que, para cada 1 kg de material reciclável entregue, o participante receba 1 kg de alimentos de sua escolha, entre produtos in natura e gêne-

ros alimentícios básicos, como arroz, feijão, macarrão e óleo, respeitando o limite de até 10 kg por pessoa.

Os alimentos distribuídos são provenientes do Banco de Alimentos de Taubaté, sendo obtidos por meio de doações arrecadadas em campanhas solidárias, no Feirão Mesa Taubaté e junto a parceiros como supermercados, o Mercatau e o EcoTaubaté.

Além da troca de alimentos, as equipes também realizam ações educativas voltadas à alimentação saudável, sustentabilidade e aproveitamento integral dos alimentos. Receitas culinárias são distribuídas para incentivar o consumo de determinados produtos e ampliar o conhecimento das famílias sobre práticas alimentares mais saudáveis e sustentáveis.

A implementação da iniciativa envolve diferentes etapas, como o planejamento das ações e definição dos territórios atendidos, mobilização comunitária, divulgação, organização logística, recebimento e pesagem dos materiais recicláveis, cadastro dos participantes, distribuição dos alimentos e encaminhamento correto dos resíduos para reciclagem.

A execução do projeto é coordenada pelo Fundo Social de Solidariedade de Taubaté (FUSSTA), vinculado à Prefeitura Municipal, que atua na promoção da solidariedade, proteção social e desenvolvimento humano, articulando o poder público, empresas, instituições e sociedade civil. A iniciativa conta com o apoio das secretarias municipais, especialmente da Secretaria de Meio Ambiente e do Bem-Estar Animal (SEMABEA) e da Secretaria de Desenvolvimento e Inclusão Social, por meio da equipe de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), além do apoio operacional de parceiros locais, como a In Tempore, e cooperativas de reciclagem.

O projeto prioriza regiões com maiores índices de vulnerabilidade social, com base em dados do Cadastro Único. O público prioritário é composto por famílias em situação de vulnerabilidade social, especialmente aquelas que enfrentam dificuldades de acesso regular a alimentos adequados e saudáveis e que residem em territórios com maior vulnerabilidade socioeconômica.

A dinâmica do projeto prevê que, para cada 1kg de material reciclável entregue, o participante receba 1kg de alimento de sua escolha, entre produtos in natura e alimentos não perecíveis, com limite de 10kg por pessoa.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA



O financiamento do projeto ocorre principalmente por meio de recursos municipais (fonte 1), complementados por parcerias institucionais e recebimento de doações. A iniciativa integra o conjunto de políticas públicas municipais voltadas à segurança alimentar, assistência social e sustentabilidade ambiental, além de dialogar com o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

O Troca Verde também se articula com outras políticas públicas relacionadas à segurança alimentar, agricultura familiar, abastecimento alimentar, Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e assistência social. A gestão municipal oferece suporte por meio de estrutura logística, transporte, articulação intersetorial, apoio institucional, cessão de equipes e mobilização comunitária.

Entre os principais desafios enfrentados pela iniciativa estão o engajamento contínuo da população, a garantia da regularidade das ações, a logística de distribuição dos alimentos, a ampliação da cobertura territorial e a sensibilização da população quanto à separação correta dos resíduos recicláveis.

Para enfrentar esses desafios, o município tem investido no fortalecimento da comunicação e da mobilização comunitária, na ampliação das parcerias entre secretarias e setores, no aprimoramento do planejamento logístico e na realização contínua de ações educativas sobre reciclagem e alimentação saudável. Ainda assim, há necessidade de fortalecer e ampliar alguns aspectos da experiência, especialmente o aumento do número de pontos de atendimento, o fortalecimento das ações de educação alimentar e ambiental e a expansão do projeto para novas regiões do município.

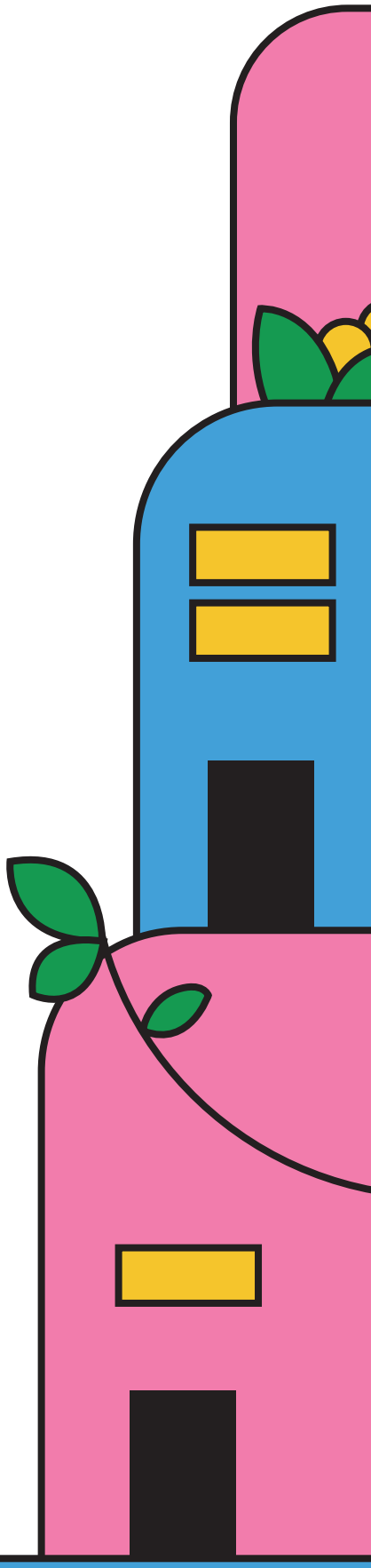
Mesmo sendo uma iniciativa recente, os resultados já demonstram impactos significativos no território. Entre eles destacam-se a ampliação do acesso a alimentos saudáveis, a redução do descarte irregular de resíduos, o fortalecimento da conscientização ambiental e a aproximação entre comunidade e poder público.

As famílias participantes passaram a ter maior acesso a alimentos frescos e diversificados, contribuindo para a melhoria da qualidade da alimentação e da segurança alimentar. A iniciativa também promove educação alimentar e ambiental no território.

Até o momento, já foram realizadas dez edições, contemplando os bairros Chácara Silvestre, Jardim Gurilândia, Cecap, Parque Piratininga, Parque Aeroporto, Esplanada Santa Terezinha, Centro (Praça Dom Epaminondas), Parque Três Marias (Jardim Sandra Maria), Jardim Santa Tereza, Fonte Imaculada e Água Quente.

Os próximos passos para o fortalecimento do Troca Verde incluem a expansão da ação para outros bairros da cidade, a ampliação do número de beneficiários, o fortalecimento das atividades educativas, a consolidação de parcerias institucionais, o aprimoramento da estrutura logística e operacional e a criação de pontos fixos de troca. Entre as perspectivas futuras, está também a implantação da troca de resíduos orgânicos por alimentos, prevista para o segundo semestre de 2026.

Os relatos compartilhados pelas equipes gestoras evidenciam o impacto social e humano da iniciativa. Um dos casos mais marcantes é o de uma família que transformou a participação no projeto em uma prática coletiva dentro de casa. Os familiares passaram a organizar uma espécie de "gincana" para arrecadar materiais recicláveis, promovendo colaboração, consciência ambiental e participação comunitária. A família tornou-se presença constante nas ações do projeto e exemplo de engajamento no território.



Outro relato significativo é o de um catador de materiais recicláveis que participou da troca de resíduos por alimentos. Segundo ele, caso optasse por vender os recicláveis, não conseguiria adquirir a mesma quantidade e qualidade de alimentos recebidos na ação. No momento da entrega, demonstrou profunda emoção, gratidão e alegria, chegando a cantar e dançar junto à equipe do projeto. Histórias como essas demonstram que a iniciativa vai além da assistência imediata, promovendo dignidade, fortalecimento de vínculos sociais e transformação comunitária.

No âmbito da gestão pública, o município reconhece que ainda existem desafios importantes para a consolidação da política de segurança alimentar, como a ausência de um departamento específico para coordenar a política municipal, a limitação de recursos financeiros e a necessidade de ampliar o envolvimento de outros setores da Prefeitura.

Como estratégias de fortalecimento, o município vem avançando na implementação do SISAN, no fortalecimento do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA), na elaboração do primeiro Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e na adesão à Estratégia Alimenta Cidades. A articulação intersetorial ocorre principalmente por meio da CAISAN, fortalecendo o diálogo entre diferentes áreas da administração municipal.

O Projeto Troca Verde demonstra como políticas públicas integradas podem enfrentar simultaneamente desafios sociais, ambientais e alimentares. Ao promover acesso à alimentação saudável, estimular práticas sustentáveis e fortalecer a participação comunitária, a iniciativa contribui para a construção de um território mais justo, saudável e solidário.

Sobre a Cidade

Taubaté, localizado no estado de São Paulo, na Região Sudeste, possui população estimada em 310.739 habitantes e Produto Interno Bruto (PIB) per capita de R$ 50.495,56.[1] O município apresenta importante papel regional no Vale do Paraíba, destacando-se pela diversidade de suas atividades econômicas e pela oferta de serviços, configurando um contexto favorável ao fortalecimento das políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). O município possui 32.255 famílias cadastradas no Cadastro Único, sendo 29.658 com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 91,9%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 1.253 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (8,8%) e 2.039 famílias não beneficiárias (14,3%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, indicando a permanência de situações de vulnerabilidade que demandam ações articuladas de proteção social e promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.[3]

Os dados referentes aos ambientes alimentares de Taubaté indicam que o município apresenta maior densidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (18,89 por 10 mil habitantes) em comparação aos estabelecimentos com predominância de alimentos não saudáveis (13,88 por 10 mil habitantes). Entretanto, aproximadamente 33,9% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que se eleva para 42,5% entre a população de baixa renda, evidenciando desigualdades no acesso físico a alimentos adequados e saudáveis. Além disso, 20,6% da população

vive em áreas classificadas como pântanos alimentares, caracterizadas pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados. Esses indicadores reforçam a importância do planejamento territorial das políticas de SAN para ampliar o acesso a alimentos in natura e minimamente processados e fortalecer ambientes alimentares mais saudáveis.[4,5]

No campo da Segurança Alimentar e Nutricional, Taubaté conta com uma rede de equipamentos e iniciativas voltadas à promoção do acesso à alimentação adequada. Destaca-se o Programa Bom Prato, com uma unidade fixa e uma unidade móvel, responsáveis pela oferta de aproximadamente 72 mil refeições mensais, ampliando o acesso da população em situação de vulnerabilidade a refeições de qualidade. O município também dispõe de dois Bancos de Alimentos, desenvolvidos em parceria com o Programa Mesa Brasil – SESC, que contam com sete parceiros doadores e atendem 27 entidades da sociedade civil, beneficiando aproximadamente 400 pessoas ou famílias em situação de vulnerabilidade social por meio da arrecadação e distribuição de alimentos.

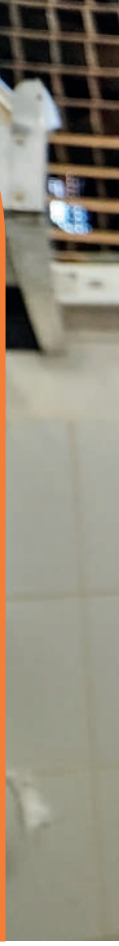
No âmbito do abastecimento alimentar, Taubaté possui nove feiras livres convencionais distribuídas em diferentes regiões do município e uma feira de produtos orgânicos ou de base agroecológica, todas apoiadas pelo poder público por meio de ações de organização, suporte técnico aos feirantes, incentivo aos produtores rurais e valorização da agricultura familiar. O município conta ainda com equipamentos de comercialização, como o Mercatau e o Mercado Municipal, que ampliam a oferta de alimentos à população e fortalecem os circuitos locais de abastecimento.

No campo da produção urbana, o município possui duas hortas vinculadas à rede socioassistencial, localizadas no CRAS Sabará e no Centro Dia da Pessoa com Deficiência, representando iniciativas de agricultura urbana com potencial de expansão, especialmente diante da descontinuidade de experiências anteriores. Além disso, Taubaté desenvolve ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) em diversos espaços institucionais, incluindo Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN), rede socioassistencial, ambiente escolar e serviços de saúde, evidenciando uma atuação intersetorial na promoção da alimentação adequada e saudável.

Essas iniciativas apresentam convergência com a Estratégia Alimenta Cidades, especialmente com o Eixo I – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e sociais de Segurança Alimentar e Nutricional, por meio do Restaurante Popular ; com o Eixo II – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento, considerando a rede de feiras livres, a feira agroecológica, o Mercatau e o Mercado Municipal como importantes estruturas de abastecimento alimentar; com o Eixo IV – produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, a partir das iniciativas de agricultura urbana desenvolvidas na rede socioassistencial; Eixo V - redução das perdas e dos desperdícios de alimentos por meio do Banco de Alimentos e com o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, pelas ações realizadas em equipamentos públicos, escolas, serviços de saúde e assistência social. Nesse contexto, a ampliação das iniciativas de produção urbana, o fortalecimento dos circuitos locais de abastecimento e a integração entre equipamentos públicos e ações educativas representam oportunidades para consolidar uma política municipal de Segurança Alimentar e Nutricional cada vez mais abrangente, territorializada e sustentável.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).

Uberaba (MG)



Entrada Solidária

Autores:
Keila Cristina Riceto Carvalho (assessora administrativa de apoio ao Gabinete da Secretaria de Desenvolvimento Social) e Paulo Fernando Borges de Aquino (assessor de comunicação).

Coautores
Sebastião da Silva Sobrinho (gerente do Banco de Alimentos de Uberaba Francisco Cândido Xavier) e Gabriela Valentino Borges (nutricionista do Banco de Alimentos).

Instituto Comida do Amanhã:
Luza Basso Driessen (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Mobilização social e arrecadação de alimentos em eventos fortalecem a segurança alimentar em Uberaba, Minas Gerais

A Entrada Solidária consiste na arrecadação de alimentos não perecíveis e leite como contrapartida para acesso a eventos ou obtenção de ingressos solidários, destinando os produtos arrecadados ao Banco de Alimentos Francisco Cândido Xavier. É uma iniciativa da Prefeitura Municipal de Uberaba, inserida no programa "Tá na Mesa", isto é, uma série de medidas realizadas para garantir a segurança alimentar e nutricional da população uberabense, a partir de ações transversais e multissetoriais coordenadas pela Prefeitura de Uberaba, oriundo da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (Seds) e apresentado à comunidade em 2022.

A iniciativa foi desenvolvida como uma alternativa para ampliar os mecanismos de abastecimento do Banco de Alimentos e fortalecer a participação da sociedade nas

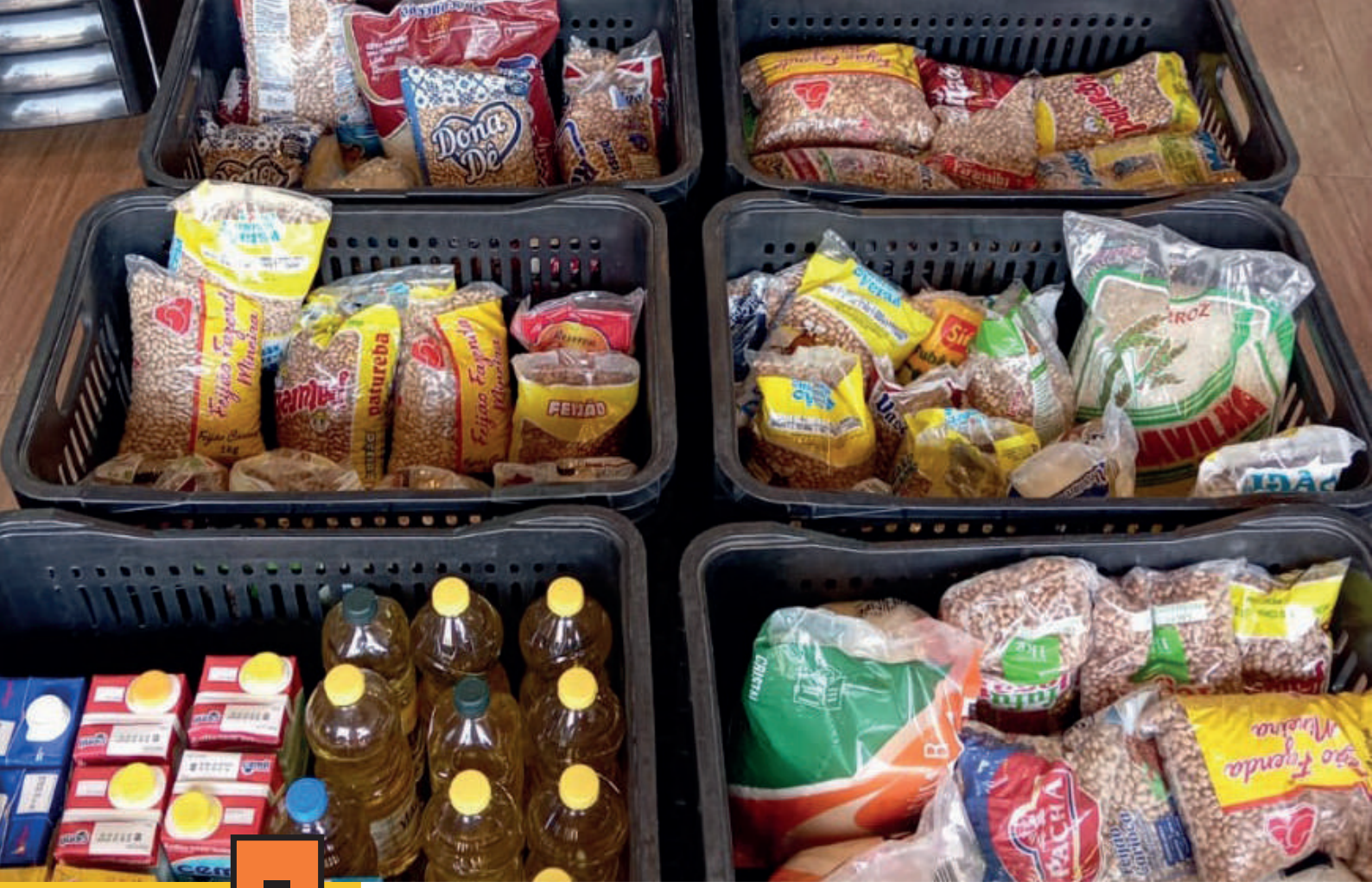


O projeto "Entrada Solidária" consiste na arrecadação de alimentos não perecíveis e leite como contrapartida para acesso a eventos ou obtenção de ingressos. Os alimentos arrecadados abastecem o Banco de Alimentos municipal.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

ações de enfrentamento da insegurança alimentar. Ao mobilizar organizadores de eventos, como Natal Solidário com servidores, Triângulo Blues, Dino Rock, corridas e passeios rurais instituições parceiras, como escolas, supermercados, Uberaba Sport Club, e a população, a estratégia transforma atividades de lazer, cultura e esporte em oportunidades concretas de solidariedade e promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

A Entrada Solidária integra um conjunto mais amplo de ações desenvolvidas pelo município para fortalecer a política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). A iniciativa articula-se aos equipamentos e programas já existentes no território, como o Banco de Alimentos Francisco Cândido Xavier, o Restaurante Popular, o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e as ações de fortalecimento da agricultura familiar desenvolvidas pela Secretaria do Agronegócio, além das estratégias de abastecimento alimentar em parceria com a Ceasa local. Essa integração amplia a capacidade de mobilização de alimentos e fortalece uma rede municipal voltada à promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada.

Nesse contexto, o Banco de Alimentos Francisco Cândido Xavier desempenha papel central para o funcionamento da Entrada Solidária. Vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (Seds), o equipamento é responsável por receber, conferir, realizar a triagem, avaliar as condições de consumo, armazenar e organizar todos os alimentos arrecadados durante as campanhas e eventos solidários, assegurando a qualidade e a segurança dos produtos antes de sua distribuição.



O funcionamento da Entrada Solidária é baseado na articulação entre o poder público, organizadores de eventos e a população. Em 2025, o programa chegou a arrecadar mais de 12 toneladas de alimentos.
Foto: Equipe Alimenta Cidades/CdA

Além de operacionalizar as doações provenientes da Entrada Solidária, o Banco de Alimentos atua de forma permanente na arrecadação de alimentos por meio de campanhas, parcerias institucionais e outras estratégias de captação, constituindo um importante equipamento público de abastecimento social. Sua atuação é respaldada por instrumentos normativos municipais voltados à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e ao combate ao desperdício de alimentos, fortalecendo a capacidade do município de atender famílias e instituições em situação de vulnerabilidade social.

O funcionamento da Entrada Solidária baseia-se na articulação entre o poder público, organizadores de eventos e a população. Em eventos parceiros, os participantes realizam a doação de alimentos não perecíveis ou litros de leite como contrapartida para obtenção de ingressos ou condições especiais de acesso. Os alimentos mais arrecadados são arroz, feijão, açúcar e principalmente o leite, que são recolhidos e levados ao Banco de Alimentos para a triagem pela nutricionista.

A destinação é realizada para entidades socioassistenciais cadastradas, instituições de acolhimento, organizações que atendem crianças, idosos e outros públicos em situação de vulnerabilidade social. Dessa forma, a iniciativa fortalece a rede de proteção social do município e amplia o acesso à alimentação adequada para a população que mais necessita.

Além de assegurar a adequada destinação das doações, o equipamento contribui para reduzir perdas e desperdícios, promovendo o aproveitamento de alimentos aptos para consumo e ampliando seu alcance junto às famílias e instituições atendidas.

Os resultados alcançados demonstram o fortalecimento progressivo da iniciativa e a crescente adesão da população e dos organizadores de eventos.

Em 2023, eventos como o Aniversário do Paludo's arrecadou 180 quilos de alimentos e o recital "Alunos in Concert", da Escola Tiradentes, mobilizou a doação de 250 quilos.

Em 2024, a estratégia ampliou significativamente seu alcance. O Festival Blues arrecadou 6.200 litros de leite; o Circuito Nacional de Turismo Rural contribuiu com 350 quilos de alimentos; os jogos do Uberaba Sport Club arrecadaram 142 quilos; o evento automotivo do Grupo Karburados mobilizou 211 quilos; e o Circuito Cultural e Festival Gastronômico resultou na arrecadação de 560,5 quilos de alimentos.

Em 2025, os números atingiram um novo patamar. O Festival Blues arrecadou 9.724 quilos de alimentos e o Encontro DinoRock contribuiu com mais 2.341 quilos. Os resultados evidenciam a consolidação da Entrada Solidária como uma importante ferramenta de mobilização social e fortalecimento das ações de segurança alimentar no município.

Segundo a secretária municipal de Desenvolvimento Social, Anna Maia Jampaulo:

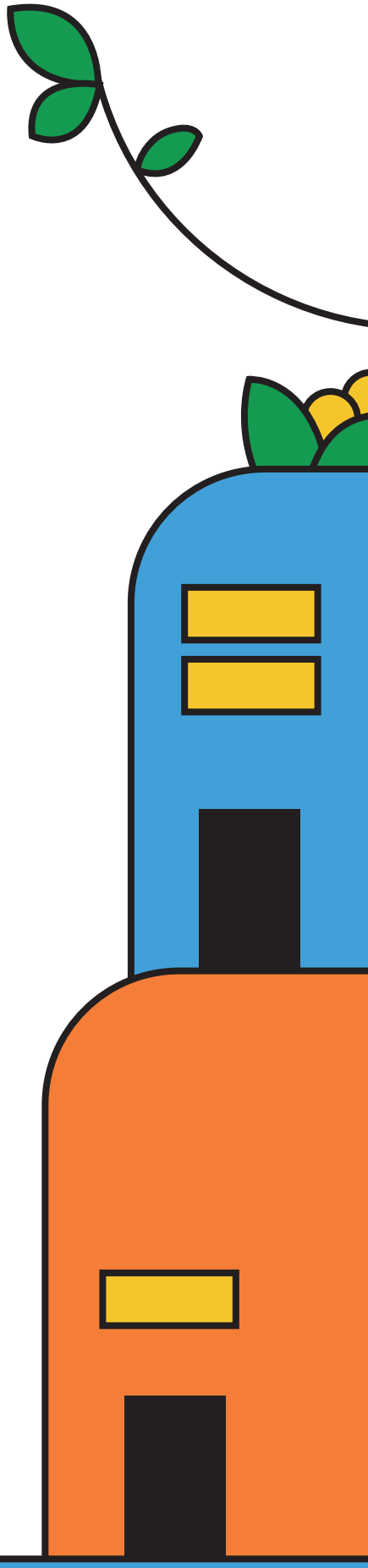
"Cada ingresso solidário representa muito mais do que o acesso a um evento. Ele se transforma em alimentos que chegam ao Banco de Alimentos e, posteriormente, à mesa de famílias e instituições que precisam desse apoio. É uma iniciativa que une cultura, cidadania e solidariedade, fortalecendo a rede de proteção social de Uberaba."

A Entrada Solidária não atua de forma isolada. A iniciativa integra um conjunto mais amplo de ações voltadas à promoção da segurança alimentar e nutricional em Uberaba.

Essa integração permite que os alimentos arrecadados sejam incorporados a uma rede estruturada de proteção social, potencializando os resultados da iniciativa e ampliando seu alcance junto à população em situação de vulnerabilidade.

A implementação e consolidação da Entrada Solidária envolvem desafios relacionados à manutenção do engajamento da população, à ampliação do número de eventos parceiros e à logística necessária para recebimento, armazenamento e distribuição dos alimentos arrecadados. Entre os principais desafios, destacam-se a sensibilização do público quanto à importância das doações, a ampliação do número de eventos e parceiros envolvidos, além da necessidade de planejamento e estrutura logística para a coleta, transporte, recebimento, triagem, armazenamento e distribuição dos alimentos arrecadados. Soma-se a esses aspectos a necessidade de contar com equipes e voluntários suficientes.

Para enfrentar esses desafios, o município tem investido na articulação entre diferentes secretarias, no fortalecimento das parcerias com organizadores de eventos e instituições da sociedade civil e na qualificação dos processos operacionais do Banco de Alimentos. Essas estratégias têm contribuído para ampliar a capacidade de arrecadação e garantir maior eficiência na destinação dos alimentos.



Outro aspecto importante é a necessidade de fortalecer continuamente a divulgação da iniciativa e sensibilizar novos parceiros para ampliar seu alcance e sustentabilidade ao longo do tempo.

A trajetória da Entrada Solidária demonstra o potencial das ações de mobilização social para fortalecer políticas públicas de SAN. Ao transformar eventos em oportunidades de arrecadação de alimentos, a iniciativa amplia oabastecimento do Banco de Alimentos, fortalece a rede socioassistencial e promove o engajamento da população em ações solidárias.

Além da contribuição direta para o acesso à alimentação, a experiência fortalece a articulação entre diferentes políticas públicas, estimula a participação cidadã e amplia a visibilidade das ações de combate à fome desenvolvidas pelo município.

Como perspectivas futuras, o município busca ampliar o número de eventos participantes, fortalecer as parcerias institucionais e expandir a capacidade de arrecadação e distribuição dos alimentos, consolidando a Entrada Solidária como uma estratégia permanente de promoção da SAN em Uberaba.

Sobre a Cidade

Uberaba (MG) possui população estimada em 337.836 habitantes e PIB per capita de R$ 59.943,87, ocupando a 650ª posição no ranking nacional.[1] O município possui 42.718 famílias cadastradas no Cadastro Único, das quais 38.906 estão com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 91,1%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 1.186 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (7,4%) e 1.568 famílias não beneficiárias (9,8%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, evidenciando a importância da manutenção e do fortalecimento das políticas públicas de proteção social e de Segurança Alimentar e Nutricional.[3]

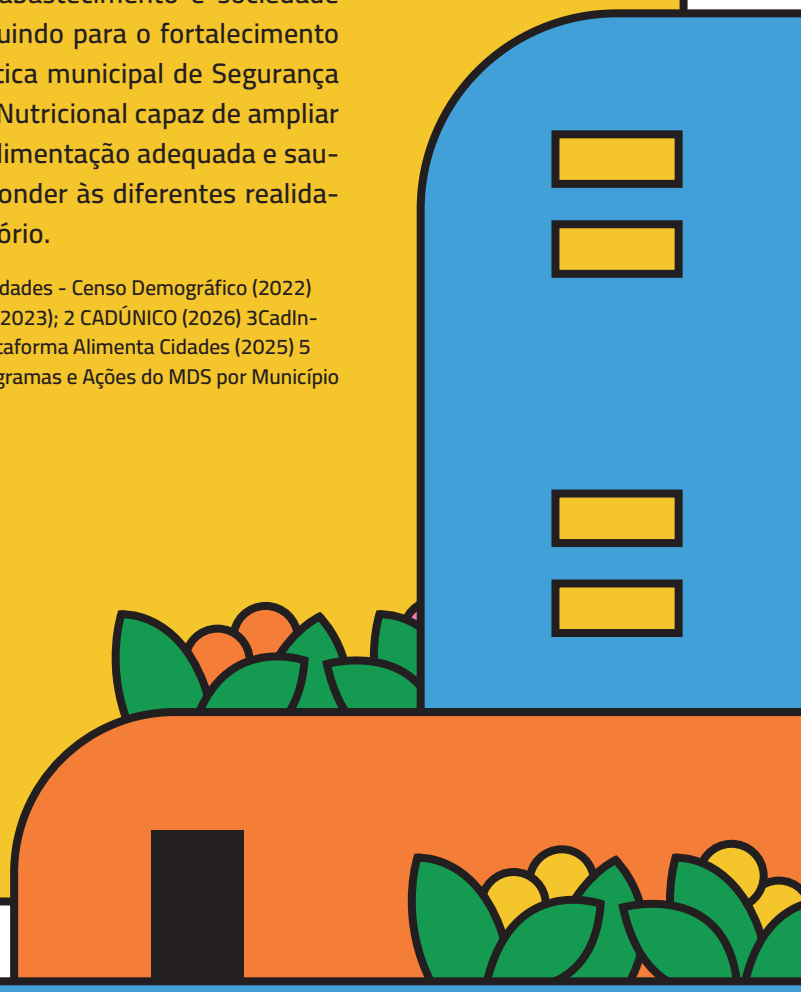
Os dados referentes à densidade de estabelecimentos comerciais indicam que o município apresenta maior presença de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (24,12 por 10 mil habitantes) em comparação aos não saudáveis (16,10 por 10 mil habitantes). Entretanto, cerca de 21,31% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que alcança 29,33% entre a população de baixa renda, indicando desigualdades no acesso a alimentos adequados. Além disso, 33,95% da população vive em áreas caracterizadas como pântanos alimentares, marcadas pela elevada oferta de alimentos ultraprocessados. O município também desenvolve ações de regulamentação de ambientes alimentares por meio do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), contribuindo para o controle da qualidade dos alimentos produzidos e comercializados.[4,5]

Uberaba conta com uma rede estruturada de equipamentos e iniciativas voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, composta por um Restaurante Popular, uma Cozinha Comunitária, um Banco de Alimentos e uma ampla rede de 18 feiras livres, incluindo feiras tradicionais, feirões, feira do produtor vinculada à CEASA e feiras da agricultura familiar, que recebem apoio municipal para sua organização e funcionamento. O município também participa do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), fortalecendo a comercialização da agricultura familiar e o abastecimento de instituições socioassistenciais. Destaca-se ainda a presença da CEASA, que desempenha papel estratégico no abastecimento alimentar e na articulação com produtores locais.

O Banco de Alimentos Francisco Cândido Xavier, mantido pela Prefeitura, constitui um importante equipamento público para a redução das perdas e do desperdício de alimentos. A unidade recebe doações provenientes da CEASA, de produtores rurais e de outros parceiros, arrecadando, em média, 9 toneladas de alimentos por mês e distribuindo aproximadamente 8,5 toneladas para 70 instituições cadastradas, beneficiando cerca de 12 mil pessoas. O equipamento também se articula com outras estratégias municipais de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, como a Entrada Solidária, iniciativa que amplia a arrecadação de alimentos por meio de eventos culturais, esportivos e comunitários, fortalecendo o abastecimento do Banco de Alimentos e o atendimento à população em situação de vulnerabilidade.

De forma geral, Uberaba apresenta avanços nos diferentes eixos da Estratégia Alimenta Cidades, com destaque para o Eixo I – promoção do acesso à alimentação adequada e saudável, por meio da oferta de refeições em equipamentos públicos; o Eixo II – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento, evidenciado pela rede de feiras livres, pela articulação com a CEASA e pelo fortalecimento da agricultura familiar por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA); o Eixo V – redução da perda e do desperdício de alimentos, materializado pela atuação do Banco de Alimentos e por iniciativas como a Entrada Solidária e por fim, o Eixo VI – educação alimentar e nutricional, com ações desenvolvidas em diferentes políticas públicas. Esses elementos reforçam a integração entre assistência social, saúde, agricultura, abastecimento e sociedade civil, contribuindo para o fortalecimento de uma política municipal de Segurança Alimentar e Nutricional capaz de ampliar o acesso à alimentação adequada e saudável e responder às diferentes realidades do território.

Fontes: 1IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).



Vila Velha (ES)



Feira de Cestas Verdes

Autores:
Amanda Pacheco Torquato (coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria Municipal de Assistência Social), Letícia Goldner Valim (secretária municipal de Assistência Social) e Thais Ciqueira Bitencourt (nutricionista da Secretaria Municipal de Assistência Social).

Instituto Comida do Amanhã:
Heloyze Tomás da Fonseca (analista de políticas públicas) e Raquel Hunger (gerente de projetos).

Integração entre Segurança Alimentar e agricultura familiar em Vila Velha/ES

Em Vila Velha, uma iniciativa vem demonstrando como a integração de políticas públicas pode enfrentar simultaneamente dois importantes desafios sociais: a insegurança alimentar e nutricional e as dificuldades da agricultura familiar para comercializar sua produção.

A Feira de Cestas Verdes, criada em fevereiro de 2026, é uma iniciativa de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional que garante o acesso continuado a alimentos frescos e saudáveis para famílias em situação de vulnerabilidade social. O atendimento é direcionado prioritariamente a públicos inscritos no CadÚnico, em situação de baixa renda e acompanhados pelos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) e Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS) do município, que realizam a identificação e o encaminhamento das famílias atendidas, sendo eventuais exceções avaliadas pela equipe técnica da Assistência Social.



A Feira de Cestas Verdes garante o acesso continuado a alimentos frescos e saudáveis para famílias em situação de vulnerabilidade social. A execução conta com recursos do PAA.
Foto: Prefeitura Municipal de Vila Velha

A iniciativa é uma estratégia de operacionalização dos programas Programa Compra Direta de Alimentos (CDA), em parceria com o Governo do Estado do Espírito Santo, e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), em parceria com o Governo Federal, que o município executa de forma articulada. Ambos seguem a mesma metodologia de atendimento, ampliando o alcance das ações voltadas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

A implantação da feira é resultado do fortalecimento da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria Municipal de Assistência Social, que consolidou sua atuação por meio da ampliação das articulações intersetoriais, entre áreas estratégicas da administração pública municipal, como assistência social, saúde, educação, agricultura e pesca, cultura e meio ambiente. A iniciativa também contou com a participação ativa do controle social, por meio do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA/VV), fortalecendo o diálogo entre governo e sociedade civil e contribuindo para o aprimoramento das ações desenvolvidas.

Por meio dos programas, o município adquire diretamente alimentos produzidos por agricultores familiares, garantindo mercado para a produção, fortalecendo a economia rural e ampliando o acesso da população a alimentos de qualidade.



Em substituição à distribuição de cestas previamente montadas, os alimentos são disponibilizados em formato de feira livre, permitindo que as famílias escolham os produtos de acordo com suas preferências e necessidades.
Foto: Prefeitura Municipal de Vila Velha

A execução conta com recursos do CDA e PAA destinados à aquisição dos alimentos, além da contrapartida municipal em equipe técnica, logística, infraestrutura e articulação com a rede socioassistencial.

Atualmente, 22 agricultores familiares de Vila Velha e municípios vizinhos participam da iniciativa. Mensalmente, entre 150 e 200 famílias acompanhadas por 12 equipamentos da rede socioassistencial são beneficiadas com frutas, legumes, verduras, tubérculos e produtos artesanais oriundos da agricultura familiar.

O principal diferencial da ação está na forma de distribuição. Em substituição à distribuição de cestas previamente montadas, os alimentos são disponibilizados em formato de feira livre, permitindo que as famílias escolham os produtos de acordo com suas preferências e necessidades. Entre os alimentos distribuídos estão frutas, legumes, verduras, tubérculos e produtos artesanais produzidos pela agricultura familiar, como bananas, laranja, limão, goiaba, tangerina, abacate, coco seco, milho, abóbora, batata-doce, inhame, aipim, beterraba, cenoura, abobrinha, chuchu, quiabo, pepino, alface, couve, salsinha, cebolinha, mel, feijão, além de biscoitos caseiros, pães caseiros e biscoitos de polvilho. Essa estratégia fortalece a autonomia dos beneficiários, reduz desperdícios e promove uma experiência mais digna e participativa.

O quantitativo de alimentos distribuídos varia de acordo com o volume de produtos recebidos mensalmente por meio dos Programas PAA e/ou CDA, bem como com o número de equipamentos socioassistenciais contemplados em cada ciclo de distribuição, podendo atender apenas os Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) ou, em determinados períodos, também os Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS). Os limites de retirada por família são definidos

conforme a disponibilidade e as características de cada alimento, sendo a distribuição realizada por unidade, maço ou penca, de acordo com o produto ofertado. O contato direto com a diversidade de alimentos e com a produção local contribui para a valorização da agricultura familiar e para o fortalecimento da educação alimentar.

A implementação da iniciativa exigiu a superação de desafios relacionados à mobilização dos agricultores, à logística de recebimento, armazenamento e distribuição dos alimentos e à articulação entre os equipamentos da rede socioassistencial. Para enfrentá-los, foram estruturados fluxos de trabalho integrados, realizados encontros periódicos entre as equipes envolvidas e fortalecida a articulação intersetorial e o diálogo permanente com os produtores.

A consolidação dessa iniciativa reflete o fortalecimento gradual da Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional da Secretaria Municipal de Assistência Social, que, ao longo dos anos, enfrentou diversos desafios para consolidar sua atuação, estruturar processos de trabalho, ampliar articulações e integrar diferentes políticas públicas. Esse percurso exigiu planejamento, persistência e capacidade de mobilização técnica e política, permitindo que o município avançasse na implementação de ações cada vez mais qualificadas para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e para o fortalecimento da agricultura familiar.

Como resultado, a feira consolidou-se não apenas como uma estratégia de distribuição de alimentos, mas também como um espaço de convivência, valorização da produção local e promoção da cidadania, contribuindo para que a alimentação seja reconhecida como um direito.

A iniciativa também amplia a visibilidade dos agricultores familiares, fortalece a produção local, estimula hábitos alimentares mais saudáveis e promove sistemas alimentares mais sustentáveis.

Uma beneficiária relata: **"Eu estava vivendo uma situação muito difícil, sem condições de comprar legumes e verduras para ter uma alimentação saudável. Estava com diagnóstico de depressão e pesando 47 kg, mas com as cestas verdes passei a comer mais inhame, aipim e outros alimentos que gosto, e estou ganhando peso. Esse benefício é de grande importância para minha vida e para outras famílias."**



Mensalmente, entre 150 e 200 famílias acompanhadas por 12 equipamentos da rede socioassistencial são beneficiadas com frutas, legumes, verduras, tubérculos e produtos artesanais oriundos da agricultura familiar.
Foto: Prefeitura Municipal de Vila Velha

Assim, a Feira de Cestas Verdes consolidou-se como uma experiência inovadora de gestão pública, capaz de unir inclusão produtiva, desenvolvimento rural, fortalecimento da agricultura familiar e garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Mais do que distribuir alimentos, a iniciativa constrói pontes entre o campo e a cidade, promove dignidade para as famílias atendidas e contribui para a construção de sistemas alimentares mais sustentáveis e inclusivos.

A experiência demonstra que programas públicos podem alcançar resultados mais efetivos quando adaptados à realidade local e executados de forma integrada. Em Vila Velha, a Feira de Cestas Verdes evidencia a capacidade de articulação entre políticas públicas, participação social e desenvolvimento local para o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional.

Como próximos passos, estão previstas a ampliação do número de famílias atendidas, o fortalecimento das ações de Educação Alimentar e Nutricional, com base no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) do Ministério da Saúde e a ampliação da participação de agricultores familiares do município e da região.

Mais do que distribuir alimentos, a Feira de Cestas Verdes conecta campo e cidade, promove inclusão produtiva, fortalece a agricultura familiar e contribui para a garantia do DHAA.

Sobre a Cidade

O município de Vila Velha (ES) possui população estimada em 506.779 habitantes e PIB per capita de R$ 42.143,26.[1] O município possui 70.621 famílias cadastradas no Cadastro Único, das quais 60.439 estão com cadastro atualizado nos últimos dois anos, o que representa uma taxa de atualização de 85,6%.[2] De acordo com o indicador CadInsan (2026), 3.741 famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família (12,5%) e 5.194 famílias não beneficiárias (17,4%) encontram-se em risco de insegurança alimentar grave, evidenciando a importância do fortalecimento das políticas públicas de proteção social e de Segurança Alimentar e Nutricional.[3]

Os dados referentes à densidade de estabelecimentos comerciais indicam que o município apresenta maior disponibilidade de estabelecimentos que comercializam alimentos saudáveis (18,9 por 10 mil habitantes) em comparação aos não saudáveis (13,7 por 10 mil habitantes), evidenciando um cenário relativamente favorável à promoção da alimentação adequada e saudável. Entretanto, 18,34% da população reside em áreas classificadas como desertos alimentares, percentual que corresponde a 23% entre a população de baixa renda, indicando limitações no acesso a alimentos frescos e saudáveis em determinados territórios. Além disso, 21,4% da população vive em áreas caracterizadas como pântanos alimentares, marcadas pela maior oferta de alimentos ultraprocessados.[4,5]

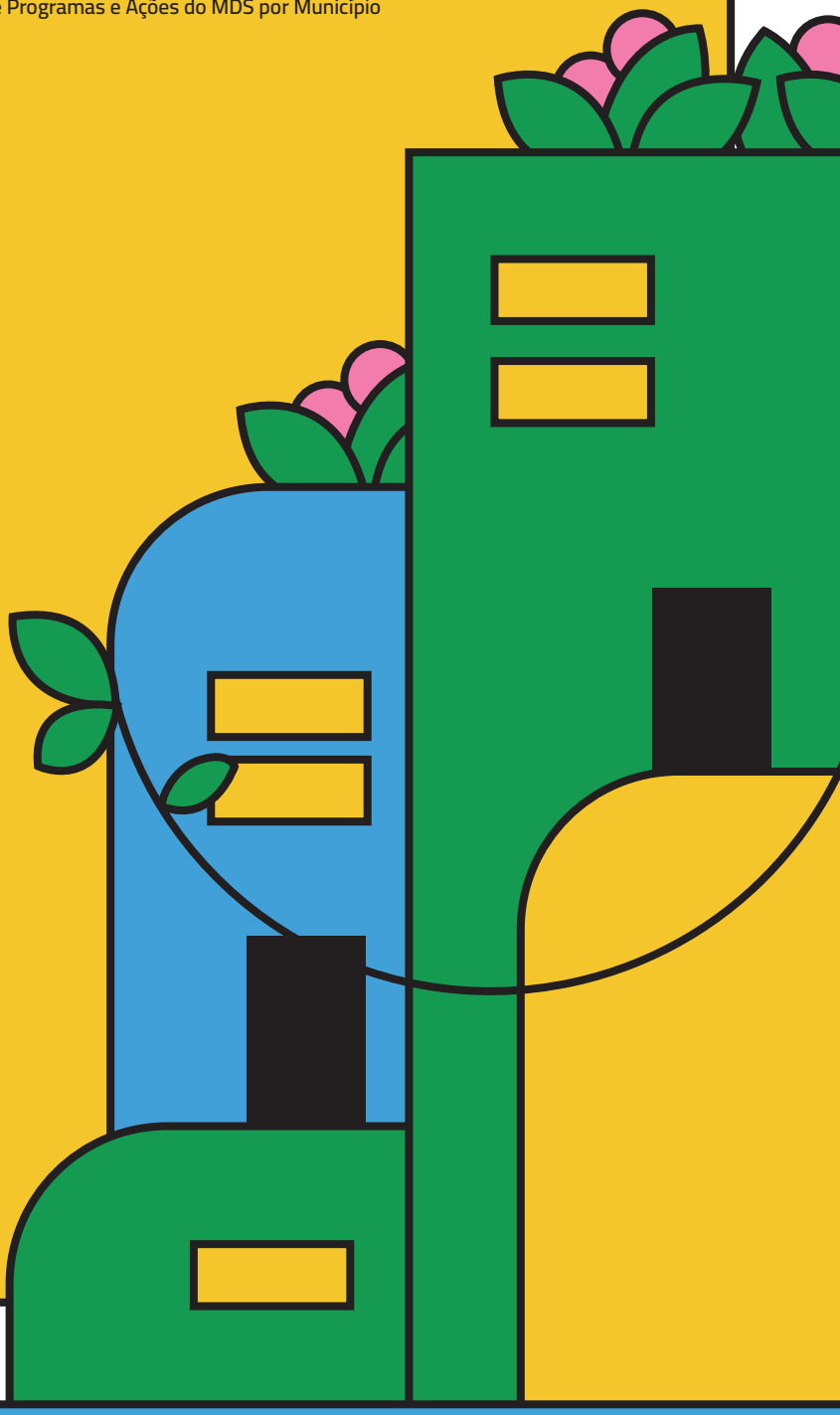
Vila Velha conta com uma rede de iniciativas voltadas à promoção da Segurança

Alimentar e Nutricional, composta por duas cozinhas solidárias de iniciativa da sociedade civil, que ofertam refeições à população em situação de vulnerabilidade, além da participação no Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e na Compra Direta de Alimentos (CDA), fortalecendo a comercialização da agricultura familiar e o abastecimento de equipamentos e instituições socioassistenciais. O município mantém ainda uma rede de 22 feiras livres convencionais, incluindo uma feira de produtos orgânicos, que recebem apoio municipal para sua organização e funcionamento, contribuindo para ampliar o acesso da população a alimentos frescos e diversificados.

No campo da agricultura urbana, o município possui duas hortas vinculadas a serviços de saúde, que fortalecem ações de promoção da alimentação adequada e saudável e de educação em saúde. As ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) são desenvolvidas de forma intersetorial em diferentes espaços institucionais, incluindo a rede de assistência social, o ambiente escolar e os serviços da Atenção Primária à Saúde, ampliando o alcance das estratégias de promoção da alimentação saudável.

De forma geral, Vila Velha apresenta avanços nos diferentes eixos da Estratégia Alimenta Cidades, com destaque para o Eixo II – oferta e disponibilidade de alimentos saudáveis nos equipamentos públicos e privados de abastecimento, por meio das feiras livres e das compras institucionais da agricultura familiar; o Eixo IV produção de alimentos saudáveis e sustentáveis nas cidades e em seu entorno: a partir das hortas comunitárias em equipamentos de saúde; e o Eixo VI– educação alimentar e nutricional, por meio de ações articuladas entre saúde, educação e assistência social. Esses elementos contribuem para fortalecer os sistemas alimentares locais e ampliar a capacidade do município de promover o Direito Humano à Alimentação Adequada de forma sustentável e articulada.

Fontes: 1 IBGE Cidades - Censo Demográfico (2022) e PIB per capita (2023); 2 CADÚNICO (2026) 3CadInsan (2026);4 Plataforma Alimenta Cidades (2025) 5 Relatório de Programas e Ações do MDS por Município (2025).



Considerações finais

As experiências reunidas neste volume mostram que a construção de sistemas alimentares urbanos saudáveis, sustentáveis, inclusivos e resilientes não parte do zero. Em diferentes regiões do país, municípios vêm acumulando conhecimentos, construindo arranjos institucionais e desenvolvendo respostas próprias para desafios relacionados à produção, ao abastecimento, ao acesso e ao consumo de alimentos.

A diversidade dessas experiências é, talvez, um de seus principais aprendizados. Algumas surgem de políticas e equipamentos já conhecidos no campo da SAN, que ganham novas configurações ao serem adaptados às características do território. Outras aproximam agendas que tradicionalmente caminham de maneira separada, conectando alimentação, agricultura familiar, meio ambiente, educação, assistência social, saúde, inclusão produtiva, cultura e participação social.

Nesse sentido, as experiências apresentadas demonstram que inovar também pode significar criar conexões. Pode significar utilizar uma política de aquisição de alimentos para fortalecer simultaneamente agricultores familiares e o acesso da população a alimentos frescos; transformar hortas em espaços de convivência, educação e transmissão de saberes; associar ações ambientais ao acesso à alimentação; utilizar equipamentos públicos como espaços permanentes de Educação Alimentar e Nutricional; ou reorganizar processos de gestão para aproximar setores que antes atuavam de forma pouco articulada.

Também emergem dos relatos soluções construídas diante de limitações concretas. Restrições orçamentárias, dificuldades de articulação entre secretarias, mudanças de gestão, desafios logísticos, necessidade de adequações normativas e diferentes capacidades institucionais fazem parte dessas trajetórias. Por isso, os resultados apresentados não devem ser lidos de forma dissociada dos caminhos percorridos para alcançá-los. Em muitos casos, é justamente nesse percurso — nas adaptações, parcerias e estratégias construídas para superar obstáculos — que se encontram os aprendizados mais relevantes.

A ampliação do Alimenta Cidades permitiu aproximar a Estratégia de novas realidades municipais e ampliar o repertório de experiências compartilhadas entre os territórios. O assessoramento técnico, nesse sentido, não se limita à produção de diagnósticos, prioridades ou rotas de implementação. Ele também cria espaços de encontro, fortalece vínculos institucionais e favorece a circulação de conhecimentos entre cidades que enfrentam desafios semelhantes por caminhos distintos.

Registrar essas experiências é também reconhecer o trabalho de gestores, equipes técnicas, agricultores, conselheiros, organizações da sociedade civil e demais atores que constroem cotidianamente as políticas nos territórios. É reconhecer que parte importante do conhecimento sobre políticas públicas nasce justamente da prática: das soluções experimentadas, dos ajustes realizados durante sua implementação e dos aprendizados acumulados ao longo do tempo.

Ao reunir essas trajetórias, o Caderno de Experiências sobre Políticas Alimentares Urbanas – Volume II busca, portanto, cumprir um duplo papel: preservar e valorizar a memória das experiências municipais e, ao mesmo tempo, colocá-las em circulação para que possam provocar novas ideias, adaptações e conexões em outros territórios.

Mais do que oferecer respostas únicas, as páginas deste Caderno revelam uma diversidade de possibilidades. Espera-se que elas contribuam para fortalecer redes de cooperação, ampliar o repertório de gestores e equipes técnicas e inspirar novas formas de construir políticas públicas comprometidas com a Segurança Alimentar e Nutricional e com a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada nas cidades brasileiras.





