



**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 015/2023 QUE ENTRE
SI CELEBRAM A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE
SÃO PAULO, A UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, A FACULDADE
DE SAÚDE PÚBLICA DA USP E O INSTITUTO COMIDA E
CULTURA.**

Pelo presente instrumento, a **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 46.392.114/0001-25, situada na Rua Borges Lagoa, 1230, Vila Clementino, na cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, neste ato representado pelo Secretário Municipal de Educação, Sr. Fernando Padula Novaes, doravante denominada **SECRETARIA**, e a **UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO – USP** inscrita no CNPJ/MF sob o nº 63.025.530/0001-04, com sede na Rua da Reitoria, nº 374, CEP: 05.508-220, no bairro Butantã, na Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, neste ato representado por seu reitor Sr. Carlos Gilberto Carlotti Júnior, e a **FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA – FSP** inscrita no CNPJ/MF sob o nº 63.025.530/0017-71, com sede na Av. Dr. Arnaldo, nº 715, CEP: 01.246-904, no bairro Consolação, na Cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, neste ato representado por seu reitor Prof. Dr. José Leopoldo Ferreira Antunes e o **INSTITUTO COMIDA E CULTURA - ICC** organização sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ/MF sob nº 43.305.736/0001-80, com sede na Rua Félix Della Rosa, nº 606, CEP 05.028-060, Vila Anglo Brasileira, na cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, neste ato representado por pelo seu representante legal Sra. Ariela Doctors, diretora geral, inscrito no CPF sob nº

DS
EF

DS
AD

SME/COGED/DIPAR

183.513.908-60,

CONSIDERANDO a UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO – USP e a FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA – FSP como partícipe deste Acordo, o fundamento jurídico para a celebração deste ato jurídico nos termos do artigo 184 da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e o Decreto Municipal 62.100 de 27 de dezembro de 2022 no que couber, observados os limites legais aplicáveis à espécie.

CONSIDERANDO o INSTITUTO COMIDA E CULTURA - ICC como partícipe deste Acordo, o instrumento deve respeito à Lei 13.019/14 e ao Decreto Municipal nº 57.575/2016..

As partes resolvem celebrar o presente Acordo de Cooperação Técnica, nos termos do despacho exarado sob nº 087878030, do Processo SEI nº 6016.2022/0137755-4, nos termos das cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O objeto deste Acordo de Cooperação Técnica é desenvolver e implementar um **PROGRAMA** de formação e qualificação para professores(as) das Escolas Municipais de Educação Infantil e dos Centros Municipais de Educação Infantil (EMEIs e CEMEIs), nutricionistas e cozinheiras(os) escolares do Programa de Alimentação Escolar da Prefeitura do Município de São Paulo (PAE/PMSP) a partir do conceito alimentação saudável e a história da formação da culinária brasileira, oferecendo educação continuada aos profissionais da RME para realizar a inserção do tema da alimentação adequada e saudável nos currículos escolares, bem como realizar a vigilância e acompanhamento do estado nutricional de estudantes da educação infantil como forma de avaliação dos impactos do **PROGRAMA** de Alimentação Escolar (PAE) na saúde das crianças

1.2 As **AÇÕES** não envolverão transferência de recursos ou ônus financeiro para a SECRETARIA.

DS
EF

DS
AD

SME/COGED/DIPAR

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES:

2.1. DA FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA (FSP/USP)

- 2.1.1. Cumprir as metas das etapas dispostas no PLANO DE TRABALHO, objeto deste acordo;
- 2.1.2. Desenvolver o **PROGRAMA** tendo como referência o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014) em consonância com as práticas e vivências de bebês e crianças na Rede Municipal de Ensino (RME) e suas multiplicidades;
- 2.1.3. Realizar reuniões de planejamento em conjunto com a equipe da SME e do ICC;
- 2.1.4. Realizar diagnóstico das habilidades culinárias domésticas (HCD) dos professores e das (os) das cozinheiras e dos (os);
- 2.1.5. Aprovar conteúdos, materiais e atividades das oficinas em conjunto com a **SME/CODAE** e do **ICC**;
- 2.1.6. Disponibilizar espaços para formação teórica e o Laboratório e Cozinha Didática de Procedimento e Técnica Culinária Aplicada à Nutrição (PTCAN) para realização dos 14 (quatorze) encontros para educadores, cada um deles com carga horária de 8 (oito) horas e 14 (quatorze) encontros para cozinheiras(os) escolares, cada um deles com carga horária de 4 (quatro) horas ;
- 2.1.7. Gravar, editar e produzir no mínimo 3 (três) videoaulas com os conteúdos das aulas teórico-práticas para educadores e cozinheiras;
- 2.1.8. Editar e produzir 1 (um) e-book com os conteúdos das aulas teórico-práticas para educadores, cozinheiras e nutricionistas;
- 2.1.9. Gravar, editar e produzir 5 (cinco) vídeos orientativos sobre avaliação do estado nutricional dos estudantes;
- 2.1.10. Promover 2 (duas) oficinas teórico-práticas no Laboratório e Cozinha Didática de Procedimento e Técnica Culinária Aplicada à Nutrição (PTCAN) sobre panificação para professores(as) e cozinheiras(os) dos Centros Municipais de Capacitação e Treinamento (CMCTs), Centros Integrados de Educação de Jovens e Adultos(CIEJAs) e/ou Centros de Educação Infantis

DS
EF

DS
AD

8 5 4
SME/COGED/DIPAR

(CEIs) da RME;

- 2.1.11. Oferecer anualmente treinamentos em antropometria no Laboratório de Avaliação do Estado Nutricional de Populações (LANPOP) para 100 (cem) nutricionistas da **CODAE**, dos estagiários e das (as) de Nutrição e/ou professores da **RME** para avaliação antropométrica dos escolares com o objetivo de atender as demandas do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (PNAE/FNDE);
- 2.1.12. Apoiar a **SME/CODAE** na especificação técnica das balanças e dos estadiômetros para aquisição pela **SME/CODAE** e na construção de instrumentos de coleta de dados;
- 2.1.13. Elaborar e enviar os certificados dos treinamentos, materiais e oficinas realizados;
- 2.1.14. Disponibilizar no mínimo um representante da **FSP/USP** para acompanhar o planejamento e a execução das ações propostas;
- 2.1.15. Apresentar à **SME/CODAE** um relatório final circunstanciado das formações realizadas durante a execução do Plano de Trabalho, antes do encerramento da presente parceria;
- 2.1.16. Disponibilizar a logomarca para divulgação nos canais de comunicação oficiais da **SME/CODAE** e do **ICC** e nos materiais gráficos do PROGRAMA;
- 2.1.17. Divulgar os resultados em meios de comunicação científica em comum acordo com a **SME/CODAE** e o **ICC**;
- 2.1.18. Divulgar em locais visíveis de sua sede social e dos estabelecimentos em que exerça suas atividades, ações e em seu sítio da internet, a presente parceria com o Município, bem como as demais parcerias celebradas com o Poder Público, nos termos da legislação em vigor;
- 2.1.19. Prestar contas, por meio do envio de relatórios periódicos, nos termos deste PLANO DE TRABALHO, à **CODAE** da Secretaria Municipal de Educação;
- 2.1.20. Responsabilizar-se por todos os custos envolvidos, não gerando ônus e nem custos à **SECRETARIA**;

2.2. DO INSTITUTO COMIDA E CULTURA - ICC.

- 2.2.1. Realizar reuniões de planejamento em conjunto com a equipe da **SME** e da

- FSP/USP** para definir relações entre o escopo teórico das oficinas com as receitas culinárias que serão utilizadas nas oficinas práticas;
- 2.2.2. Aprovar os conteúdos e as atividades das oficinas teóricas juntamente com a **SME/CODAE** e a **FSP/USP**;
- 2.2.3. Elaborar os conteúdos teóricos para os sete encontros;
- 2.2.4. Disponibilizar no mínimo um representante do **ICC** nos 14 (quatorze) encontros para os professores (as) e nutricionistas previstos para facilitação dos conteúdos teóricos e práticos;
- 2.2.5. Disponibilizar ferramenta on-line "Padlet" com materiais para consulta dos cursistas - temas abordados, sugestões de leitura e fontes de pesquisa, relações dos módulos com a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) da educação infantil e das relações étnico-raciais e recursos didáticos;
- 2.2.6. Propor e avaliar trabalhos de conclusão de curso;
- 2.2.7. Disponibilizar logomarca para divulgação nos canais de comunicação oficiais da **SME/CODAE** e **FSP/USP** e nos materiais gráficos do PROGRAMA;
- 2.2.8. Prestar contas, por meio do envio de relatórios periódicos, nos termos deste PLANO DE TRABALHO, à **CODAE** da Secretaria Municipal de Educação;
- 2.2.9. Divulgar as atividades do PROGRAMA em seu sítio da internet e demais locais que considere adequados, bem como a presente parceria com o Município, nos termos da legislação em vigor.
- 2.2.10. Responsabilizar-se por todos os custos envolvidos, não gerando ônus e nem custos à **SECRETARIA**;

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA SECRETARIA

- 3.1. Acompanhar, validar, apoiar e fiscalizar a execução da parceria em consonância com o Plano de Trabalho, parte integrante do presente Acordo de Cooperação Técnica.
- 3.2. Realizar por intermédio da **SME/CODAE** reuniões de planejamento em conjunto com a **FSP/USP** e o **ICC**;
- 3.3. Dialogar e aprovar junto a **FSP/USP** e **ICC** os conteúdos e as atividades das oficinas presenciais;

DS
EF

DS
AD

SME/COGED/DIPAR

- 3.4. Validar com a **FSP/USP** e com o **ICC** os conteúdos, materiais e estratégias do PROGRAMA assegurando que estejam em consonância com a proposta pedagógica da **SME**, de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e dos cardápios da **SME/CODAE**;
- 3.5. Proceder todos os encaminhamentos necessários para divulgar, organizar e selecionar os participantes para as capacitações, oficinas e treinamentos planejados, de acordo com a disponibilidade dos espaços e formadores;
- 3.6. Divulgar amplamente para a **RME** e o público-alvo todas as ações que serão desenvolvidas no PROGRAMA, desde os critérios de seleção, processo de inscrição, organização das oficinas presenciais, questionários diagnósticos até os produtos finais desenvolvidos (vídeos, podcasts e e-book), incluindo listas de presença e certificados de participação;
- 3.7. Publicizar amplamente para a **RME** e o público-alvo os resultados obtidos e as atividades desenvolvidas;
- 3.8. Nomear e convidar os nutricionistas do **PAE/PMSP** para participar das atividades;
- 3.9. Zelar pelos espaços e materiais disponibilizados pela **FSP/USP** e pelo **ICC** para o desenvolvimento do PROGRAMA;
- 3.10. Disponibilizar no mínimo um representante da **SME/CODAE** para acompanhar o planejamento e execução das ações propostas;
- 3.11. Disponibilizar logomarca, para divulgação nos canais de comunicação oficiais da **FSP/USP** e do **ICC** e nos materiais gráficos do PROGRAMA;
- 3.12. Divulgar os resultados e atividades nos veículos de comunicação social oficiais da instituição em comum acordo com a **FSP/USP** e o **ICC**;
- 3.12.1. Analisar a solicitação prévia de autorização sobre quaisquer divulgações do PROGRAMA, incluindo o uso de imagem institucional e respectiva logomarca nas diferentes mídias;
- 3.13. assumir ou transferir a responsabilidade pela execução do PROGRAMA, no caso de paralisação, de modo a evitar sua descontinuidade;
- 3.14. A **SME** compromete-se a comunicar à Controladoria Geral do Município a formalização deste Acordo de Cooperação Técnica sem repasse de recurso financeiro;
- 3.15. Publicar no endereço eletrônico da **SECRETARIA** a presente parceria e seu

DS
EF

DS
AD

SME/COGED/DIPAR

respectivo Plano de Trabalho por, no mínimo, 180 (cento e oitenta) dias após o seu encerramento.

CLÁUSULA QUARTA – DO GERENCIAMENTO E ACOMPANHAMENTO

4.1. O acompanhamento, comunicação, desenvolvimento, fiscalização, avaliação, registros e elaboração de relatório fundamentado sobre o andamento do Acordo de Cooperação Técnica serão realizados pela **UNIVERSIDADE SÃO PAULO**, pela **FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA** e pela **SME/CODAE** da **SECRETARIA**.

4.2. A comunicação se dará por meio dos interlocutores abaixo indicados, respeitadas as competências estabelecidas nas Cláusulas Segunda e Terceira deste termo.

FSP/USP

Nome: Betzabeth Slater Villar

Tel: (11) 9.4169-1879

E – mail: bslater@usp.br

INSTITUTO COMIDA E CULTURA

Nome: Ariela Doctors

Tel: (11) 9.8452-9974

E - mail: arieladoctors@gmail.com

SME /CODAE

Nome Maria de Fátima de Brum Cavalheiro

RF: 590.889-2

Tel: (11) 3111-8657

e-mail: mbrum@sme.prefeitura.sp.gov.br

4.3. Qualquer alteração de endereço e/ou representante designado deverá ser formalmente comunicada às partes independentemente de aditamento próprio.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

5.1 O presente Acordo de Cooperação Técnica terá a vigência de 30 (trinta) meses a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, mediante celebração de termo aditivo, desde que não haja manifestação contrária entre as Partes, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias ao encerramento da parceria.

CLÁUSULA SEXTA - DA REGULARIZAÇÃO E DENÚNCIA

- 6.1. A adoção de eventuais providências à regularização deste ajuste, inclusive sua publicação, será incumbência da **SECRETARIA**.
- 6.2. O presente Acordo de Cooperação Técnica poderá ser denunciado sem ônus para quaisquer das partes, mediante prévia e expressa notificação com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.
- 6.3. O presente Acordo de Cooperação Técnica poderá ser denunciado pela **SECRETARIA** no caso de descumprimento das cláusulas do ajuste.
- 6.4. Poderão ser aplicadas as sanções previstas no art. 73 da Lei nº 13.019/14, no caso de execução do Acordo de Cooperação em desacordo com o Plano de Trabalho ou com a Lei.

CLÁUSULA SÉTIMA - DE OUTRAS DISPOSIÇÕES

- 7.1. O presente Termo é celebrado nos termos da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021 e Decreto Municipal 62.100 de 27 de dezembro de 2022 e Lei Federal 13019/14 e Decreto Municipal nº 57.575/2016.
- 7.2. O presente instrumento não estabelece qualquer vínculo entre qualquer dos partícipes e os mantenedores, empregados e prepostos alocados por outro partícipe no **PROGRAMA**, objeto deste Acordo, sendo certo que cada partícipe deverá arcar com as obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias eventualmente incidentes sobre o pagamento de seus respectivos funcionários, não implicando responsabilidade solidária ou subsidiária da **SECRETARIA** na eventual inadimplência da **FSP/USP** e do

DS
EF

DS
AD

SME/COGED/DIPAR

ICC em relação ao referido pagamento, os ônus incidentes sobre o objeto do acordo ou os danos decorrentes de restrição à sua execução;

7.3. Fica eleito o foro da Comarca de São Paulo para dirimir quaisquer demandas e ajustes necessários decorrentes da execução da parceria, estabelecendo obrigatoriedade da prévia tentativa de solução administrativa, com a participação de órgão encarregado de assessoramento jurídico integrante da estrutura da administração pública;

7.4. É livre o acesso dos agentes da administração pública, do controle interno e do Tribunal de Contas correspondente aos processos, aos documentos e às informações relacionadas a termos de colaboração ou a termos de fomento, bem como aos locais de execução do respectivo objeto;

7.5. O presente acordo não envolve o repasse de recursos financeiros entre as Partes;

7.6. A **SECRETARIA** realizará, sempre que possível e sem prejuízo dos métodos de avaliação a cargo da organização parceira, pesquisa de satisfação com os beneficiários do plano de trabalho.

CLÁUSULA OITAVA - DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS – LEI 13.709/2018

8.1. É vedado às **ENTIDADES PARCEIRAS** a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução de finalidade distinta daquela do objeto da parceria, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal, devendo em caso de acesso não autorizado ou de outras intercorrências, as **ENTIDADES PARCEIRAS** comunicarem a **ADMINISTRAÇÃO** para adoção das providências dispostas na Lei Geral de Proteção de Dados.

8.2. As **ENTIDADES PARCEIRAS** se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações, em especial os dados pessoais repassados em decorrência da execução da parceria, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento termo celebrado entre as partes.

DS
EF

DS
AD

SME/COGED/DIPAR

8.3. As **ENTIDADES PARCEIRAS** declaram a ciência da existência da Lei de Proteção Geral de Dados, do Decreto Municipal nº 59.767/2020 e da Instrução Normativa SME nº 52 de 21 de dezembro de 2022, e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados ou colhidos para execução da parceria.

CLÁUSULA NONA – DA PUBLICAÇÃO

9.1. Fica a **SECRETARIA**, responsável pela publicação do extrato do presente acordo no Diário Oficial do Município, conforme recomenda o inciso I do parágrafo único do art. 176, da Lei da nº 14.133/21.

CLÁUSULA DÉCIMA: ANTICORRUPÇÃO

10.1. Para a execução deste acordo, nenhuma das partes poderá oferecer dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DO FORO

11.1. Para dirimir controvérsias eventualmente resultantes da execução das ações implementadas em decorrência do disposto neste termo, elege-se o foro da Comarca de São Paulo, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

DS
EP

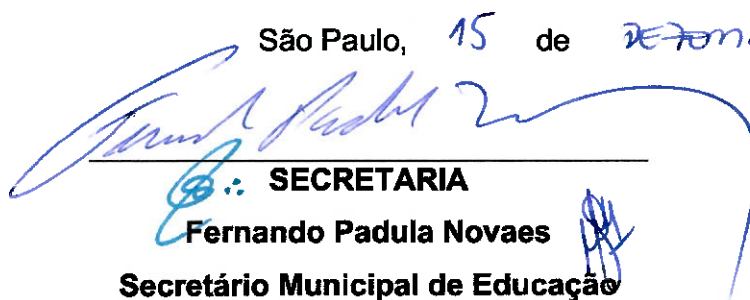
DS
AD

SME/COGED/DIPAR

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. E, por estarem de pleno acordo, assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas, sendo que uma das vias ficará arquivada junto a **SME/COGED - DIPAR da SECRETARIA**.

São Paulo, 15 de ~~DEZEMBRO~~ de 2023.


SECRETARIA
Fernando Padula Novaes
Secretário Municipal de Educação

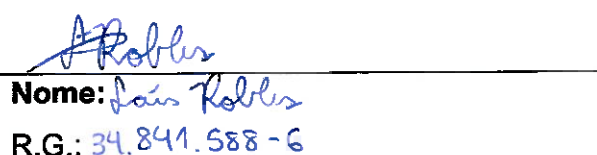
ASSINATURA ELETRÔNICA
Profa. Patricia Constante Jaime
Vice-Diretora da Faculdade de Saúde Pública/USP
FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA
p/ José Leopoldo Ferreira Antunes
Diretor
RG: 8.613.859-5 CPF: 023.456.218-85

DocuSigned by:
Ariela Doctors 11/08/2023
8779033DFB7C488...

INSTITUTO COMIDA E CULTURA
Ariela Doctors
Diretora Geral
RG: 22.883.290-1 CPF: 183.513908-60

Testemunhas

DocuSigned by:
Erika Fischer 11/08/2023
B374F110202C407...
Nome:
R.G.:


Nome: João Robles
R.G.: 34.841.588-6



USPAssina - Autenticação digital de documentos da USP

Registro de assinatura(s) eletrônica(s)

Este documento foi assinado de forma eletrônica pelos seguintes participantes e sua autenticidade pode ser verificada através do código P8S3-7YBX-P5GJ-MATJ no seguinte link: <https://portalservicos.usp.br/iddigital/P8S3-7YBX-P5GJ-MATJ>

Patricia Constante Jaime

Nº USP: 2152571

Data: 15/12/2023 10:28



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Sistema Mercúrio Web
Documento

Documento: 48006
Situação: Aprovado

Modalidade: Convênio
Submodalidade: Convênio
Sigla do Projeto: FSP/SME/ICC
Processo USP: 23.1.00559.06.1

Identificação Externa: FSP/SME/ICC
Último Andamento: HNT -09/10/2023

Nome do Projeto: Acordo de cooperação técnica entre a Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, a Universidade de São Paulo e a Faculdade de Saúde Pública da USP e o Instituto de Alimentação e Cultura.
Objeto: Desenvolver e implementar um Programa de Formação e qualificação para professores(as) das escolas municipais de Educação Infantil e dos Centros Municipais de Educação Infantil (EMEIs) e CEMEIs), nutricionistas e cozinheiras(os) escolares do Programa de Alimentação Escolar (PAE) da PMSP.

Recursos Financeiros: Não
Contrapartida USP: Não

Minuta Padrão: Não
Propriedade Intelectual: Não

Comentário: As entidades parceiras se comprometem a seguir com a execução do acordo, conforme minuta e plano de trabalho.

PRESTAÇÃO DE CONTAS

Forma: Nenhuma

Data Envio Final:

DATAS

Celebração:
Início Vigência: 01/01/1900
Publicação:

Não Celebração:
Fim Vigência:

RECURSOS FINANCEIROS

Moeda

Valor Total:

0,00

CADASTRO

Inicial: 10/10/2023 2776264 - Adilson Manoel Godoy
Última Alteração: 15/12/2023 2636796 - Solange Letícia Grozinschi Meira da Silva



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Sistema Mercúrio Web
Documento

Documento: 49008
Situação: Aprovado

UNIDADE(S) DE DESPESA VINCULADA(S)

Unidade Despesa: 6-FSP	
Participação: Conveniente	
Depto/Área/Setor:	
Conta Corrente: —	
Coordenador: 345519-Betzabeth Slater Villar	
Vice Coordenador:	
Valor Total Previsto ():	0,00
Valor Total Previsto Contrapartida (R\$):	0,00
Valor Total Realizado (R\$):	0,00
Valor Total Realizado Contrapartida (R\$):	0,00

ORGANIZAÇÃO(ÕES) VINCULADA(S)

Código/Sigla: 148105-SME	
Razão Social: Secretaria Municipal de Educação	
Participação: Concedente/Contratante	



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

Sistema Mercúrio Web

Pareceres

Documento: 49006

Situação Atual: Aprovado

Processo: 23.1.00559.06.1

Situação: Aprovado

Data Entrada: 15/12/2023 09:10

Situação: Assessoria Convênios-Reitoria

Descrição: Assinado por delegação de competência.

Situação Parecer: Aprovado

Parecer dado por: 2636796 - Solange Leticia Grozinski Meira da Silva

Data Entrada: 14/12/2023 18:31

Situação: Conselho de Cultura e Extensão

Anexo: 49006fsp_231214_182716.pdf

Descrição: termo assinado anexo. As vias originais seguiram por malote

Situação Parecer: Aprovado

Parecer dado por: 6621762 - Flavia dos Santos Vince

Data Entrada: 01/11/2023 11:02

Situação: Assessoria Convênios-Reitoria

Situação Parecer: Para Analisar

Parecer dado por: 2425536 - Angela Cristina dos Santos

Data Entrada: 01/11/2023 10:55

Situação: Assessoria Convênios-Jurídica

Descrição: Pró-Reitoria de Cultura e Extensão: Sob o enfoque jurídico-formal, a minuta encaminhada encontra-se em conformidade, podendo ser formalizada a critério da Pró-Reitoria de Cultura e Extensão, nos termos da Portaria GR 6.580/2014.
Não está claro, na minuta, se haverá emissões de certificado de cursos. Se houver, destaco a necessidade de aprovação do curso de extensão, seguindo os ditames procedimentais usupianos.

Situação Parecer: Aprovado

Parecer dado por: 3736121 - Rafael Seco Saravalli

Data Entrada: 20/10/2023 14:53

Situação: Assessoria Convênios-Financeira

Situação Parecer: Aprovado

Parecer dado por: 5030239 - Miriam Guimaraes Munhoz

Data Entrada: 20/10/2023 14:42

Situação: Assessoria Convênios-Reitoria

Situação Parecer: Para Analisar

Parecer dado por: 2636796 - Solange Leticia Grozinski Meira da Silva

Data Entrada: 20/10/2023 11:30

Situação: Congregação/CTA ou similar

Anexo: AprovaCTA.pdf

Descrição: O Conselho Técnico-Administrativo, em sua 8ª/23 Sessão Ordinária, realizada em 19 de outubro de 2023, APROVOU, por unanimidade, o acordo de cooperação técnica entre a Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, a Universidade de São Paulo e a Faculdade de Saúde Pública da USP e o Instituto de Alimentação e Cultura.

Situação Parecer: Aprovado

Parecer dado por: 2776264 - Adilson Manoel Godoy

Data Entrada: 20/10/2023 11:02

Situação: Em Elaboração

Anexo: AprovaCTA.pdf

Descrição: O Conselho Técnico-Administrativo, em sua 8ª/23 Sessão Ordinária, realizada em 19 de outubro de 2023, APROVOU, por unanimidade, o acordo de cooperação técnica entre a Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, a Universidade de São Paulo e a Faculdade de Saúde Pública da USP e o Instituto de Alimentação e Cultura.

Parecer dado por: 2776264 - Adilson Manoel Godoy

Data Entrada: 10/10/2023 12:19

Encaminhado por: 2776264 - Adilson Manoel Godoy



PLANO DE TRABALHO

COZINHAS E INFÂNCIAS: ARTICULANDO SABERES E PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO PAULO

OBJETIVO GERAL

Desenvolver e implementar um programa de formação e qualificação para professores(as) das Escolas Municipais de Educação Infantil e dos Centros Municipais de Educação Infantil (EMEIs e CEMEIs) e cozinheiras(os) escolares do Programa de Alimentação Escolar da Prefeitura do Município de São Paulo (PAE/PMSP) a partir do conceito alimentação saudável, tendo como referência o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014) e articulado com as práticas e vivências de bebês e crianças na Rede Municipal de Ensino (RME) e suas multiplicidades. Oferecer educação continuada aos profissionais da RME para realizar a vigilância e acompanhamento do estado nutricional de estudantes da educação infantil como forma de avaliação dos impactos do Programa de Alimentação Escolar (PAE) na saúde das crianças.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Avaliar o nível das habilidades culinárias domésticas (HCD) das(os) professoras(as) e das(os) cozinheiras(os) escolares da Rede Municipal de Ensino (RME) de São Paulo e o tempo dedicado ao preparo de refeições caseiras;
- Promover ações de formação para os atores da Educação Infantil envolvidos no PAE/PMSP, alinhadas com o Currículo da Cidade (2019) e a Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil (SME, 2020), com o intuito de serem multiplicadores para as crianças, famílias e gestores;
- Valorizar a culinária regional e a cultura alimentar brasileira e sua diversidade;
- Valorizar a alimentação escolar e suas potencialidades como ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional;



- Promover que educadores, cozinheiras e nutricionistas da RME reflitam sobre práticas as alimentares dentro e fora da escola e seus impactos na saúde, sociais, ambientais, econômicos e culturais.
- Reconhecer a importância dos(as) professores(as) e capacitá-los(las) para promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar de acordo com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) e alinhados com o Currículo da Cidade (2019) e a Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil (SME, 2020);
- Reconhecer a importância das(os) cozinheiras(os) e capacitá-las(os) para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar de acordo com as diretrizes do GAPB e alinhados com o Currículo da Cidade (2019) e a Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil (SME, 2020);
- Desenvolver oficinas presenciais e protocolos/roteiros de material audiovisual de educação permanente para qualificação do público-alvo sobre a temática HCD e diretrizes do GAPB e alinhados com o Currículo da Cidade (2019) e a Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil (SME, 2020);
- Promover ações de formação sobre avaliação do estado nutricional para a equipe da CODAE/SME com o intuito de serem multiplicadores nos territórios e implantar um sistema de vigilância nutricional dos estudantes.

METAS

1. Avaliar o nível das HCD dos 590 educadores(as) e das(os) 590 cozinheiras(os) escolares das EMEIs e CEMEIs da RME por meio de aplicação da Escala de Habilidades Culinárias Domésticas da Atenção Primária à Saúde (EHAPS);
2. Avaliar 1 - Conhecimento 2 - Auto Confiança 3 - Confiança na escola / equipe pedagógica sobre o GAPB.
3. Desenvolver oficinas teórico-práticas presenciais e à distância para os(as) 590 educadores(as) e 26 nutricionistas do PAE/PMSP. Os encontros teóricos serão



- transmitidos ao vivo, ficarão gravados e poderão ser acompanhados à distância por mais professores(as) da RME;
4. Desenvolver oficinas teórico-práticas presenciais para as(os) 590 cozinheiras(os) escolares e 26 nutricionistas PAE/PMSP;
 5. Desenvolver materiais educativos: mínimo de 3 video aulas teóricas e 1 e-book do projeto com os roteiros de todas as oficinas práticas para educadores, cozinheiras(os) e nutricionistas;
 6. Oferecer educação continuada as(aos) 50 nutricionistas, estagiários(as) de Nutrição e/ou professores(as) multiplicadores da RME para avaliação do estado nutricional dos estudantes;
 7. Disponibilizar 5 vídeos orientativos sobre avaliação do estado nutricional dos estudantes;
 8. Oferecer educação continuada as (aos) 80 professores(as), cozinheiras(os) e/ou nutricionistas dos Centros Municipais de Capacitação e Treinamento (CMCT), Centros Integrados de Educação de Jovens e Adultos (CIEJAs) e/ou Centros de Educação Infantil (CEIs) da RME com oficinas teórico-práticas sobre panificação.

28/12/2022



Comida e Cultura



CIDADE DE
SAO PAULO
EDUCAÇÃO

ETAPAS DE EXECUÇÃO E DURAÇÃO

Ações/Meses	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Planejamento das atividades e ações	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X							
Divulgação e seleção dos participantes	X	X		X		X	X						X	X		X		X	X											
Oficinas presenciais e online com educadores das EMEIs e CEMEIs	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X																			
Oficinas presenciais com cozinheiras (os) escolares														X	X	X	X	X	X	X	X	X								
Treinamento em antropometria para nutricionistas/estagiários		X	X	X	X	X	X								X	X	X	X	X	X										
Capacitação para educadores dos CMCT, CIEJA e CEIs							X						X																	
Desenvolvimento de materiais educativos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									X	X	X	X	X	X	X	X
Avaliação e Divulgação dos resultados e atividades						X	X					X	X				X	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X

SME/COGED/DIPAR

**DETALHAMENTO DO PLANO DE EXECUÇÃO DAS FORMAÇÕES****1. OFICINAS ON-LINE E PRESENCIAIS COM PROFESSORES(AS) DAS EMEIs e CEMEIs da RME:**

Número de encontros: 14 (2 turmas com 7 encontros cada)

Período: 10 meses. Vigência de 30 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

Carga horária por participante: cada professor(a) e nutricionista participará de 6 encontros on-line (1h30 cada); 1 encontro presencial teórico-prático (8h) e realizará atividades assíncronas (3h), totalizando 20 horas.

Número de participantes: 590 professores(as) + 26 nutricionistas.

Público-alvo: um(a) professor(a) representante de cada CEMEI e EMEI da RME, que preferencialmente, tenha familiaridade ou ações ligadas à temática e não tenha acúmulo de cargo; e nutricionistas da SME/CODAE.

Promotores: Secretaria Municipal de Educação/Coordenadoria de Alimentação Escolar/Coordenadoria Pedagógica (SME/CODAE/COPED), Faculdade de Saúde Pública (FSP/USP) e Instituto Comida e Cultura (ICC).

Organização dos encontros: a formação será dividida em duas partes. Uma parte teórica será transmitida on-line e uma parte prática será realizada no Laboratório e Cozinha Didática de Procedimento e Técnica Culinária Aplicada à Nutrição (PTCAN) da FSP/USP. A divisão dos participantes por Diretoria Regional de Educação (DRE) se dará conforme o quadro a seguir:

Encontros presenciais	Educadores e nutricionistas participantes	Total
1	CEMEIs de todas as DREs (31) + 13 nutricionistas supervisores	44
2	DRE BT (31) + DRE IP (8) + DRE SM (5) + 1 nutricionista supervisor	45
3	DRE CL (43) + 1 nutricionista supervisor	44
4	DRE CS (41) + DRE IQ (2) + 1 nutricionista supervisor	44
5	DRE FB (35) + DRE PJ (7) + 1 nutricionista supervisor	43
6	DRE G (37) + DRE PE (5) + 1 nutricionista supervisor	43
7	DRE IP (43) + 1 nutricionista supervisor	44



8	DRE IQ (43) + 1 nutricionista supervisor	44
9	DRE JT (38) + DRE CL (6) + 1 nutricionista supervisor	45
10	DRE PE (43) + 1 nutricionista supervisor	44
11	DRE PJ (43) + 1 nutricionista supervisor	44
12	DRE S.A (33) + DRE CL (10) + 1 nutricionista supervisor	44
13	DRE SM (43) + 1 nutricionista supervisor	44
14	DRE MP (43) + 1 nutricionista supervisor	44
Total (590 educadores + 26 nutricionistas supervisores)		616

Conteúdos: fundamentos básicos da culinária; valorização da cultura alimentar brasileira, receitas afetivas e receitas com os alimentos da alimentação escolar mais rejeitados pelos estudantes; custo real de uma alimentação adequada e saudável e comparação com o custo de uma alimentação inadequada.

Temáticas propostas por encontro:

ENCONTRO 1: ALIMENTAÇÃO NO MUNDO | somos o que comemos?

ENCONTRO 2: BRASIL NO MUNDO | territorialidade e mudança de hábitos alimentares do século XIX ao século XXI.

ENCONTRO 3: POVO ORIGINÁRIO DO BRASIL | INDÍGENAS | AMERÍNDIOS | diversidade cultural e modo de vida | a floresta como habitat e a biodiversidade.

ENCONTRO 04: PORTUGUESES | o caminho dos alimentos pelo mundo.

ENCONTRO 05: AFRICANOS | Áfricas e a cultura alimentar afrodiaspórica no quintal e na cozinha brasileira.

ENCONTRO 06: IMIGRANTES NO BRASIL | a influência migratória na nossa cultura e alimentação.

ENCONTRO 07: DECOLONIZAÇÃO DO PRATO | COMIDA DE PANELA | Ativismos Alimentares | culturas e práticas alimentares tradicionais em prol de alimentação saudável | impactos sociais, ambientais, econômicos e culturais nos sistemas alimentares.



Produtos desenvolvidos: mínimo de 3 videoaulas de até 10 minutos com conteúdos teóricos e práticos sobre HCD e GAPB; e 1 e-book do projeto com os roteiros de todas as oficinas práticas para educadores, cozinheiras(os) e nutricionistas.

Observação: os encontros teóricos serão transmitidos ao vivo, ficarão gravados e poderão ser acompanhados à distância por mais professores(as) da RME.

Certificação: entrega do certificado digital por e-mail.

2. OFICINAS PRESENCIAIS COM COZINHEIRAS(OS) ESCOLARES

Número de encontros: 14

Período: 8 meses. Vigência de 30 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

Carga horária: encontros de 4 h/cada.

Número de participantes: 590 cozinheiras(os) escolares + 26 nutricionistas.

Público-alvo: uma cozinheira(o) de cada CEMEI e EMEI da RME indicada pela gestão da Unidade.

Promotores: SME/CODAE, FSP/USP e ICC.

Organização dos encontros: a formação será prática no PTCAN da FSP/USP.

A divisão dos participantes por DRE se dará conforme o quadro a seguir:

Encontros presenciais	Cozinheiras(os) e nutricionistas participantes	Total
1	CEMEIs de todas as DREs (31) + 13 nutricionistas supervisores	44
2	DRE BT (31) + DRE IP (8) + DRE SM (5) + 1 nutricionista supervisor	45
3	DRE CL (43) + 1 nutricionista supervisor	44
4	DRE CS (41) + DRE IQ (2) + 1 nutricionista supervisor	44
5	DRE FB (35) + DRE PJ (7) + 1 nutricionista supervisor	43
6	DRE G (37) + DRE PE (5) + 1 nutricionista supervisor	43
7	DRE IP (43) + 1 nutricionista supervisor	44
8	DRE IQ (43) + 1 nutricionista supervisor	44
9	DRE JT (38) + DRE CL (6) + 1 nutricionista supervisor	45
10	DRE PE (43) + 1 nutricionista supervisor	44



11	DRE PJ (43) + 1 nutricionista supervisor	44
12	DRE S.A (33) + DRE CL (10) + 1 nutricionista supervisor	44
13	DRE SM (43) + 1 nutricionista supervisor	44
14	DRE MP (43) + 1 nutricionista supervisor	44
Total (590 cozinheiras + 26 nutricionistas supervisores)		616

Conteúdos: fundamentos básicos da culinária; valorização da cultura alimentar brasileira e sua diversidade; receitas afetivas e receitas com os alimentos da alimentação escolar mais rejeitados pelos estudantes; custo real de uma alimentação saudável.

Observação: as oficinas poderão ser transmitidas ao vivo e acompanhadas à distância por mais cozinheiras(os) da RME.

3. EDUCAÇÃO CONTINUADA EM AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DOS ESTUDANTES

Número de encontros: 10 turmas com no mínimo 3 encontros/turma

Período: 10 meses. Vigência de 30 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

Carga horária: mínima de 10 horas

Número de participantes: 100 nutricionistas, estagiários(as) de Nutrição ou educadores (10 participantes por encontro)

Público-alvo: nutricionistas, estagiários(as) de Nutrição ou professores(as).

Promotores: SME/CODAE e FSP/USP

Organização dos encontros: a formação será teórico-prática nas dependências da FSP/USP e do Laboratório de Avaliação do Estado Nutricional de Populações (LANPOP).

Produtos desenvolvidos: 5 vídeos orientativos sobre avaliação do estado nutricional dos estudantes.

Conteúdos: os participantes terão conteúdos teóricos e práticos dirigidos para aferição e padronização da técnica antropométrica para peso e estatura dos estudantes da RME.



CAPACITAÇÕES SOBRE PANIFICAÇÃO

Número de encontros: 2 encontros de no mínimo 4 horas/cada

Período: 2 dias. Vigência de 30 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

Carga horária: mínimo de 4 horas/encontro

Número de participantes: 80 (40 por encontro)

Público-alvo: professores(as), cozinheiras(os) e/ou nutricionistas dos Centros Municipais de Capacitação e Treinamento (CMCT), Centros Integrados de Educação de Jovens e Adultos (CIEJAs) e/ou Centros de Educação Infantis (CEIs) da RME.

Promotores: SME/CODAE e FSP/USP

Produtos desenvolvidos: Arquivo com receitas realizadas na oficina teórico-prática.

Organização dos encontros: a formação será prática no PTCAN da FSP/USP.

Conteúdos: fundamentos básicos da panificação; história e origem da panificação; tipos de farinhas; tipos de pães e massas; fermentação; modelagem e recheios.

OBRIGAÇÕES DOS PARTICIPANTES:

DA FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA (FSP/USP)

- ✓ Realizar reuniões de planejamento em conjunto com a equipe da SME e do ICC;
- ✓ Realizar diagnóstico das habilidades culinárias domésticas (HCD) dos professores e das(os) cozinheiras(os);
- ✓ Aprovar conteúdos, materiais e atividades das oficinas em conjunto com a SME/CODAE e do ICC;
- ✓ Disponibilizar espaços para formação teórica e o Laboratório e Cozinha Didática de Procedimento e Técnica Culinária Aplicada à Nutrição (PTCAN) para realização dos 14 encontros para educadores (8 h/encontro) e 14 encontros para cozinheiras(os) escolares (4h/encontro);
- ✓ Gravar, editar e produzir no mínimo 3 videoaulas com os conteúdos das aulas teórico-práticas para educadores e cozinheiras;

SME/COGED/DIPAR



- ✓ Editar e produzir 1 e-book com os conteúdos das aulas teórico-práticas para educadores, cozinheiras e nutricionistas;
- ✓ Gravar, editar e produzir 5 vídeos orientativos sobre avaliação do estado nutricional dos estudantes;
- ✓ Promover 2 oficinas teórico-práticas no Laboratório e Cozinha Didática de Procedimento e Técnica Culinária Aplicada à Nutrição (PTCAN) sobre panificação para professores(as) e cozinheiras(os) dos Centros Municipais de Capacitação e Treinamento (CMCTs), Centros Integrados de Educação de Jovens e Adultos(CIEJAs) e/ou Centros de Educação Infantis (CEIs) da RME;
- ✓ Oferecer anualmente treinamentos em antropometria no Laboratório de Avaliação do Estado Nutricional de Populações (LANPOP) para 100 nutricionistas da CODAE, estagiários(as) de Nutrição e/ou professores da RME para avaliação antropométrica dos escolares com o objetivo de atender as demandas do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (PNAE/FNDE);
- ✓ Apoiar a SME/CODAE na especificação técnica das balanças e dos estadiômetros para aquisição pela SME/CODAE e na construção de instrumentos de coleta de dados;
- ✓ Elaborar e enviar os certificados dos treinamentos, materiais e oficinas realizados;
- ✓ Disponibilizar no mínimo um representante da FSP/USP para acompanhar o planejamento e a execução das ações propostas;
- ✓ Apresentar à SME/CODAE um relatório final circunstanciado das formações realizadas durante a execução do Plano de Trabalho, antes do encerramento da presente parceria;
- ✓ Disponibilizar logomarca para divulgação nos canais de comunicação oficiais da SME/CODAE e do ICC e nos materiais gráficos do projeto;
- ✓ Divulgação dos resultados em meios de comunicação científica em comum acordo com a SME/CODAE e o ICC;
- ✓ Divulgar os resultados e atividades nos veículos de comunicação social oficiais da instituição em comum acordo com a SME/CODAE e o ICC.

**DA SME/CODAE**

- ✓ Realizar reuniões de planejamento em conjunto com a SME/COPED, a FSP/USP e o ICC;
- ✓ Dialogar e aprovar junto a FSP/USP e ICC sobre os conteúdos e as atividades das oficinas presenciais;
- ✓ Validar com a FSP/USP e com o ICC os conteúdos, materiais e estratégias do projeto que devem estar em consonância com a proposta pedagógica da SME, de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e dos cardápios da SME/CODAE;
- ✓ Realizar todos os encaminhamentos necessários para divulgar, organizar e selecionar os participantes para as capacitações, oficinas e treinamentos planejados, de acordo com a disponibilidade dos espaços e formadores;
- ✓ Divulgar amplamente para a RME e o público-alvo sobre todas as ações que serão desenvolvidas no projeto, desde os critérios de seleção, processo de inscrição, organização das oficina presenciais, questionários diagnósticos até os produtos finais desenvolvidos (vídeos, podcasts e e-book), incluindo listas de presença e certificados de participação;
- ✓ Divulgar amplamente para a RME e o público-alvo os resultados obtidos e as atividades desenvolvidas;
- ✓ Indicar e convidar os nutricionistas do PAE/PMSP para participar das atividades;
- ✓ Zelar pelos espaços e materiais disponibilizados pela FSP/USP e pelo ICC para o desenvolvimento do projeto;
- ✓ Disponibilizar no mínimo um representante da CODAE para acompanhar o planejamento e execução das ações propostas;
- ✓ Disponibilizar logomarca, para divulgação nos canais de comunicação oficiais da FSP/USP e do ICC e nos materiais gráficos do projeto;
- ✓ Monitorar e avaliar o processo formativo;
- ✓ Divulgar os resultados e atividades nos veículos de comunicação social oficiais da instituição em comum acordo com a FSP/USP e o ICC;

DO INSTITUTO COMIDA E CULTURA (ICC)

- ✓ Realizar reuniões de planejamento em conjunto com a equipe da SME e da FSP/USP;
- ✓ Aprovar os conteúdos e as atividades das oficinas teóricas juntamente com a SME/CODAE e a FSP/USP;
- ✓ Realizar reuniões de planejamento junto a equipe da FSP/USP e da SME/CODAE para definir relações entre o escopo teórico das oficinas com as receitas que serão utilizadas nas oficinas práticas;
- ✓ Elaborar os conteúdos teóricos para os 7 encontros;
- ✓ Disponibilizar no mínimo um representante do ICC nos 14 encontros para os professores(as) e nutricionistas previstos para facilitação dos conteúdos teóricos e práticos;
- ✓ Disponibilizar ferramenta on-line “Padlet” com materiais para consulta dos cursistas - temas abordados, sugestões de leitura e fontes de pesquisa, relações dos módulos com a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) da educação infantil e das relações étnico-raciais e recursos didáticos;
- ✓ Propor e avaliar trabalhos de conclusão de curso;
- ✓ Disponibilizar logomarca para divulgação nos canais de comunicação oficiais da SME/CODAE e FSP/USP e nos materiais gráficos do projeto;
- ✓ Divulgar os resultados e atividades nos veículos de comunicação social oficiais da instituição em comum acordo com a SME/CODAE e a FSP/USP.

MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

O desenvolvimento, o acompanhamento, a avaliação e os registros do projeto serão realizados por representantes da SME/CODAE, da FSP/USP e do ICC ao longo de todo o processo formativo, utilizando dados quantitativos e qualitativos obtidos durante os encontros presenciais e on-line, no número de acesso às vídeoaulas, respostas dos questionários, realização de atividades assíncronas, coleta de depoimentos, avaliação das



interações e avaliação da técnica e precisão de dados aferidos pelos participantes da capacitação em antropometria.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:

Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasil: Ministério da Saúde, 2014.

Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para Educação Infantil. – São Paulo: SME / COPED / CODAE, 2020.

Currículo da cidade : Educação Infantil. – São Paulo : SME / COPED, 2019.

Currículo da Cidade: Povos Indígenas: orientações pedagógicas. - São Paulo: SME / COPED, 2019.

Currículo da Cidade: Povos Migrantes: orientações pedagógicas. - São Paulo: SME / COPED, 2021.

Currículo da Cidade: Educação antirracista: Orientações Pedagógicas: povos afro-brasileiros. – São Paulo : SME / COPED, 2022.

