



DO PLANEJAMENTO AO ENCONTRO À MESA: OS CARDÁPIOS DA REDE COZINHA ESCOLA COMO INSTRUMENTOS DE CIDADANIA ALIMENTAR

Autores/as: Erika Priscila Silva dos Santos (Universidade de São Paulo; erikaps.santos@usp.br); Karoline Pereira de Barros (Universidade de São Paulo; karoline.barros13@usp.br); Pâmela di Christine Franco de Oliveira (Prefeitura Municipal de São Paulo; pamefranco@alumni.usp.br).

RESUMO EXPANDIDO: Relato de Experiência

Apresentação

O Programa Rede Cozinha Escola (RCE) foi implementado pela Prefeitura de São Paulo, enquanto estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) a partir da Lei n. 17.819/2022, com início das atividades em 2023, por meio da Secretaria Executiva de Segurança Alimentar e Nutricional e de Abastecimento (SESANA), vinculada à Secretaria Municipal de Direitos Humanos e Cidadania (SMDHC) Atualmente, a parceria conta a 65 Organizações da Sociedade Civil (OSCs), que são responsáveis pela execução de, no mínimo, 400 refeições nas cozinhas comunitárias em todas as regiões da cidade (São Paulo, 2023).

A proposta central do RCE vai além da simples distribuição de refeições. Trata-se de um programa que busca articular a gastronomia social, as políticas públicas e o desenvolvimento comunitário, de modo a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e fortalecer a cidadania alimentar. Nesse sentido, os cardápios representam um elemento fundamental para refletir sobre o patrimônio alimentar, as práticas de comensalidade e a articulação com políticas públicas de alimentação e nutrição, que se constituem como dimensões indissociáveis quando pensamos em uma gastronomia comprometida com a justiça social.

A experiência foi vivenciada a partir de um estágio curricular na área de nutrição em saúde pública, junto ao Núcleo de Nutrição da SESANA, cuja vivência em campo constitui um componente essencial na formação acadêmica dos estudantes de Nutrição, onde integra de forma concreta o conhecimento teórico à prática profissional. Neste período de estágio, há a oportunidade de observar in loco a implementação das políticas públicas, compreender sua dinâmica operacional e refletir sobre o papel estratégico da atuação do profissional de nutrição na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.



Objetivos

O presente trabalho tem como objetivo relatar a experiência de monitoramento e análise qualitativa e quantitativa dos cardápios ofertados no âmbito do Programa Rede Cozinha Escola, evidenciando sua relevância enquanto instrumento de política pública voltado à promoção da SAN. Buscou-se compreender de que maneira os cardápios podem fortalecer o patrimônio alimentar brasileiro, valorizando as práticas culturais e os saberes tradicionais, ao mesmo tempo em que promovem a comensalidade como espaço de encontro, partilha e inclusão social. Além disso, pretende-se discutir o potencial dos cardápios enquanto ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional, capaz de articular saúde, cultura e cidadania, e apontar caminhos para o aprimoramento do Programa, destacando a necessidade de padronização dos registros e a formação contínua das equipes da cozinha, responsáveis pela execução das refeições entregues à população.

Descrição da experiência

A experiência relatada foi desenvolvida no âmbito do RCE, Programa da Prefeitura de São Paulo que faz o repasse financeiro para 65 Organizações da Sociedade Civil (OSC) parceiras para a produção e distribuição de refeições em diferentes territórios do município. Entre os dias 5 e 31 de maio de 2025, o monitoramento acompanhou a atuação das 65 OSC, onde cada uma era responsável pela oferta de, no mínimo, 400 refeições diárias e gratuitas, voltadas a populações em situação de vulnerabilidade social.

A equipe envolvida foi composta por nutricionistas do Núcleo de Nutrição da SESANA, responsáveis pela elaboração dos cardápios mensais de referência, acompanhamento e análise técnica, além de coordenadores das OSC, cozinheiros, auxiliares de cozinha e voluntários, que operacionalizam a execução do serviço. Ao todo, previsto em edital, cada OSC conta com 11 colaboradores, sendo 9 funcionários em regime CLT e 2 trabalhadores pelo Programa Operação Trabalho - POT, vinculado à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho. De maneira geral, o Programa gera mais de 700 empregos diretos, em maioria, do próprio território em que estão localizadas.

Ademais, o público beneficiário das cozinhas comunitárias abrange pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional, população em situação de rua, pessoas com mobilidade reduzida, trabalhadores informais e pessoas em extrema pobreza, que são atendidos em locais com algum nível de vulnerabilidade social.



Como método, adotou-se o monitoramento remoto das refeições, com envio de registros fotográficos e descrições dos cardápios pelas OSC, preferencialmente via WhatsApp ou Instagram, seguido de organização dos dados em planilhas semanais, categorização e análise descritiva. Nesse processo, foram observadas a regularidade dos envios, a composição nutricional das refeições, a adequação aos parâmetros do edital de 2023 e a presença dos grupos alimentares preconizados.

O cardápio mensal e oficial do Programa foi elaborado pelo Núcleo de Nutrição da SESANA, cujo processo leva em consideração diferentes aspectos, tais como: a composição nutricional, aceitabilidade do público, custo compatível com os recursos do programa, sazonalidade, fluxo de preparo, harmonização de cores e texturas, aproveitamento integral dos alimentos, festividades e a cultura alimentar, respeitando os hábitos alimentares regionais, culturais e étnicos, segundo as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira do Ministério da Saúde (2014).

Neste sentido, a refeição diária tem como composição 7 itens obrigatórios: 1. salada de folhas (verduras); 2. salada de legumes; 3. cereal (arroz); 4. leguminosa (feijões); 5. prato principal (preparação proteica animal em cinco dias e vegetal em um); 6. guarnição e 7. sobremesa. O cardápio é compartilhado com as OSC todo o dia 20 do mês, com a montagem diária do prato e agrupadas por semana e, ainda, mais 3 itens para substituição em caso de dificuldades com o preparo ou a ausência de algum item com o fornecedor local.

No período também houve a adaptação da Campanha “Segunda Sem Carne” para o “Dia + Sustentável”, às quintas-feiras, com uso de proteína vegetal como prato principal, e o incentivo ao uso de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) e o aproveitamento integral dos alimentos, além de outras práticas ambientais, com o intuito de incentivar práticas alimentares mais sustentáveis.

Ao longo do período de estágio foram avaliadas, diariamente, as refeições oferecidas pelo Programa à população, o que permitiu identificar avanços, limites e potencialidades na implementação da política, bem como a forma como as práticas gastronômicas são relevantes para que refeições que sejam saborosas, atrativas e que promovam o acolhimento de quem se alimenta no local. Ou seja, a gastronomia social se mostrou como uma importante ferramenta de promoção da saúde, do patrimônio alimentar e da cidadania.



Discussão

A gastronomia social, enquanto campo que integra saberes da culinária, da nutrição e das ciências sociais, mostra-se aqui como uma ferramenta concreta de inclusão e promoção da equidade, materializada nos cardápios do Programa RCE. Esses cardápios vão além de um planejamento técnico de nutrientes: são dispositivos pedagógicos, culturais e políticos que orientam não apenas o que se come, mas também como se come e com quem se compartilha a refeição. Assim, cada escolha alimentar expressa valores de saúde, identidade e cidadania.

Ao analisar suas características, observa-se que os cardápios resgatam fortemente a tradição alimentar brasileira, em especial nordestina, com preparações à base de arroz, feijão, mandioca, milho e carnes cozidas. Essa presença reafirma o patrimônio alimentar como elemento central na construção das refeições coletivas, assegurando não apenas adequação nutricional, mas também a preservação de práticas culturais e afetivas que constituem memórias e pertencimento. Incorporar esses alimentos significa reconhecer o valor cultural de comunidades historicamente marginalizadas e fortalecer vínculos sociais, tornando o cardápio um espaço de resistência cultural.

Outro aspecto fundamental é a dimensão da comensalidade, diretamente estimulada pelos cardápios que preveem refeições completas e equilibradas, desenhadas para serem compartilhadas. O ato de comer junto, no contexto das cozinhas comunitárias, extrapola a ingestão de nutrientes: transforma-se em experiência de acolhimento, diálogo e construção de laços sociais. Essa característica aproxima o cardápio da noção de cidadania alimentar, em que os indivíduos deixam de ser meros receptores de políticas públicas e se tornam participantes ativos de uma experiência coletiva que promove dignidade e pertencimento.

Do ponto de vista das políticas públicas, os cardápios representam a materialização da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), articulando nutrição, cultura e direitos sociais. A previsão de itens como arroz, feijão, saladas de folhas e legumes, guarnições e sobremesas, do “Dia + Sustentável”, demonstra a busca por unir sustentabilidade, diversidade cultural e viabilidade financeira. No entanto, os desafios observados, como a substituição frequente de saladas diversas por itens mais duráveis, diminuindo a diversidade, a dificuldade em manter todos os grupos alimentares presentes e a limitação de recursos para aquisição de determinados alimentos, revelam tensões entre o cardápio idealizado e sua execução prática.



Esses desafios reforçam a necessidade de aprimorar a padronização dos registros, de investir em suporte técnico e financeiro, e de garantir a formação contínua das equipes das cozinhas, como cozinheiras/os e auxiliares de cozinha, de modo que consigam não apenas preparar refeições adequadas, mas também se reconhecer como protagonistas de uma política de SAN. Ao final, o monitoramento evidencia que os cardápios da RCE, quando compreendidos como instrumentos educativos e culturais, transcendem sua função nutricional e se consolidam como um elo entre saúde, cultura e cidadania, aproximando os princípios da gastronomia social das políticas públicas de forma concreta e transformadora.

Considerações Finais

A experiência do RCE demonstra como os cardápios podem ser compreendidos para além de sua função técnica, assumindo papéis centrais na promoção da gastronomia social, do patrimônio alimentar e da comensalidade. No campo das políticas públicas, eles representam a materialização do DHAA, funcionando como um elo entre o planejamento institucional e a realidade cotidiana dos territórios. Essa articulação evidencia que a alimentação é, ao mesmo tempo, uma necessidade biológica e um direito social, que deve ser garantido pelo Estado de forma universal, digna e culturalmente adequada.

Os desafios identificados, como a falta de padronização dos registros e as dificuldades na manutenção da diversidade alimentar, reforçam a necessidade de fortalecer a gestão do Programa, ampliar recursos e investir em formação técnica. Além disso, ressalta-se a importância de promover espaços de diálogo entre poder público, OSCs e comunidade, de modo a assegurar a participação social na construção dos cardápios. Em síntese, os cardápios da RCE mostram-se como expressões vivas da interseção entre gastronomia, políticas públicas e direitos humanos, revelando a potência da comida como ferramenta de transformação social.

Referências:

São Paulo (Município). Secretaria Executiva de Segurança Alimentar e Nutricional. Orientações nutricionais para elaboração de cardápios da Rede Cozinha Escola. São Paulo: SESANA, 2023.



Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: MDS, 2010.

Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Direito Humano à Alimentação Adequada e Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: CONSEA, 2017.

Poulain, J.-P. Sociologia da alimentação: os comensais e as práticas alimentares. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2013.

Triches, R. M. Políticas públicas de alimentação e nutrição: perspectivas para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil. Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 31, n. 1, p. 205-214, 2015..

Palavras-chave: Gastronomia, Políticas Públicas, Segurança Alimentar e Nutricional

Fonte(s) de financiamento/apoio: Trabalho sem financiamento/apoio.

Conflito de interesses: Não há conflito de interesse a declarar.