ICLEI Local Governments for Sustainability



Implementação de refeições escolares sustentáveis:

diretrizes para cidades brasileiras







SCHOOLFOOD 4CHANGE

ICLEI Europe,
ICLEI South America
Setembro 2026

Sumário

1. Introdução e objetivos dessas diretrizes 4

2. Navegando por estas diretrizes 4

3. Introdução 5

4. Contextualização 6

4.1 Por que a Alimentação Escolar? 6

4.2 SchoolFood4Change 7

4.3 O Papel das Cidades e Regiões na Promoção da Alimentação Escolar Sustentável 8

5. A Abordagem Tripla 9

5.1 Abordagem Integral da Alimentação Escolar 10

5.1.1 O que é? 10

5.1.2 Quem se beneficia? 10

5.1.3 Como deve ser implementada? 10

5.1.4 Boas Práticas 13

5.2 Dietas de Saúde Planetária e Culinária 16

5.2.1 O que é? 16

5.2.2 Quem se beneficia? 16

5.2.3 Como deve ser implementada? 16

5.2.4 Boas Práticas 22

SCHOOLFOOD 4CHANGE

5.3 Compras Públicas de Alimentos Inovadoras, Sustentáveis e Saudáveis 28
5.3.1 O que é? 28
5.3.2 Quem se beneficia? 28
5.3.3 Como deve ser implementada? 28
5.3.4 Boas Práticas 35
6. Conclusão 40
Contexto e agradecimentos 40
Lista de Fontes 42

SIGLAS

DHAA	Direito Humano à Alimentação Adequada
LOSAN	Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
PLANSAN	Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
PMAE	Programa Municipal de Alimentação Escolar
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNAN	Política Nacional de Alimentação e Nutrição
SF4C	SchoolFood4Change
SISAN	Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
SUS	Sistema Único de Saúde

1. Introdução e objetivos dessas diretrizes

Estas diretrizes têm como objetivo oferecer **recomendações práticas** para cidades que desejam explorar o potencial transformador da Abordagem Tripla do SF4C – incluindo a Abordagem Integral da Alimentação Escolar, Dietas de Saúde Planetária e Culinária e Compras Públicas de Alimentos Sustentáveis e Saudáveis.

Com base nas experiências e lições aprendidas pelas cidades do SF4C e outras organizações envolvidas no projeto, este documento deve ajudar todas as cidades e escolas interessadas a compreender melhor quais medidas são necessárias para começar **a colocar em prática as ações do SF4C**.

2. Navegando por estas diretrizes

Este documento inicia com uma **introdução** (seção três) dedicada à apresentação do contexto nacional brasileiro no campo da alimentação escolar, oferecendo uma visão geral de políticas, marcos legais e diretrizes relevantes, além dos fundamentos necessários para a compreensão e análise das discussões subsequentes. Na seção quatro, **Contextualização**, são apresentados a relevância da alimentação escolar e o papel das cidades na promoção de refeições escolares saudáveis e sustentáveis, além da introdução ao SchoolFood4Change (SF4C). Na seção cinco, a **Abordagem Tripla** do SF4C, é apresentada uma abordagem multissetorial que trata de questões sistêmicas relacionadas à oferta pública de alimentos no ambiente escolar por meio de três alavancas de mudança mutuamente reforçadas: compras públicas (Compras Públicas de Alimentos Sustentáveis e Saudáveis), educação alimentar (Abordagem Integral da Alimentação Escolar – WSFA) e capacitação (Dietas de Saúde Planetária e Culinária). Em seguida, há uma seção dedicada a cada alavanca, detalhando algumas **etapas práticas** e complementada por **boas práticas de governos locais**, juntamente com **links para recursos úteis**.

Abordagem Tripla do SF4C



3. Introdução

No Brasil, a alimentação é reconhecida como um direito social garantido pela Constituição Federal (Brasil, 1988). Esse marco legal reforça o **dever do Estado de assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)**, entendido como o **acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer outras necessidades essenciais** (Brasil, 2006). No Brasil, essa agenda é estruturada por um conjunto de instrumentos, incluindo a **Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)**, que orienta ações para a promoção da saúde e da alimentação adequada no âmbito do **Sistema Único de Saúde (SUS)**, um sistema universal e gratuito que oferece acesso universal e gratuito à assistência à saúde para a população (Brasil, 2013). Outro instrumento importante é a **Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN)**, de 2006, que instituiu o **Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN)**, um sistema público, participativo e intersetorial de governança que reúne governos federais, estaduais e municipais e a sociedade civil organizada para formular, implementar e monitorar políticas e planos de segurança alimentar e nutricional (Brasil, 2006). Além disso, o **Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PLANSAN)** organiza diretrizes intersetoriais para a promoção da segurança alimentar e nutricional no país por meio de ciclos plurianuais (Brasil, 2020).

Nesse contexto, o **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)** destaca-se como **uma das iniciativas mais estruturadas e abrangentes no âmbito da política pública de alimentação do Brasil**. Regulamentado pela Lei nº 11.947/2009, o PNAE **garante a oferta regular de refeições escolares a todas as crianças da educação infantil e em idade escolar (bem como da educação de jovens e adultos) da rede pública de ensino** (Brasil, 2009). O programa é implementado em todos os municípios do país, atendendo milhões de crianças, adolescentes, jovens e adultos por meio de **refeições saudáveis e culturalmente adequadas**, integradas ao processo pedagógico das escolas. Com uma sólida base normativa e apoio intersetorial, o programa **incorpora princípios de universalidade, equidade, respeito à cultura alimentar local e sustentabilidade dos sistemas alimentares**. Um elemento central do programa é que **pelo menos 30% dos recursos federais devem ser utilizados para a compra direta de alimentos da agricultura familiar**, promovendo **circuitos curtos de produção e distribuição**, fortalecendo as economias locais e garantindo alimentos mais frescos e culturalmente adequados (Brasil, 2009). O programa também determina a participação de nutricionistas no planejamento dos cardápios, que devem seguir padrões nutricionais e sanitários, além de **promover atividades de educação alimentar e nutricional nas escolas** (Brasil, 2009; Brasil, 2014).

Outro instrumento fundamental nesse contexto é o **Guia Alimentar para a População Brasileira**, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014. Servindo como referência técnica e ética, ele orienta políticas como o PNAE ao propor uma **abordagem focada na qualidade dos alimentos, na valorização da cultura alimentar e na redução do consumo de alimentos ultraprocessados**, contribuindo para o desenvolvimento de hábitos saudáveis desde a infância (Brasil, 2014). A política de alimentação escolar no Brasil representa, assim, **um exemplo de ação integrada entre os setores de saúde, educação, assistência social e agricultura, com reconhecimento internacional por sua escala, continuidade e impactos positivos**. Com base em marcos legais consolidados e diretrizes claras, o PNAE constitui **um instrumento central para garantir o direito à alimentação adequada nas escolas**, contribuindo tanto para melhores resultados em saúde quanto para o fortalecimento do processo educacional e da justiça social no país. Orientado por princípios que valorizam a equidade e a

justiça social, o Programa Nacional de Alimentação Escolar também desempenha **um papel fundamental na promoção da inclusão socioprodutiva de grupos historicamente marginalizados**. O programa incentiva explicitamente **a participação de agricultoras, povos indígenas, comunidades quilombolas e assentamentos da reforma agrária** no fornecimento de alimentos para a rede pública de ensino, ampliando oportunidades econômicas e fortalecendo identidades culturais e territoriais. Esses esforços permitem que o PNAE atue como **instrumento de combate às desigualdades e de promoção da diversidade socioeconômica e cultural do país**. Essa experiência acumulada e a estrutura do programa tornaram o Brasil **uma referência internacional em políticas de alimentação escolar**.

4. Contextualização

4.1 Por que a Alimentação Escolar?

As escolas são ambientes únicos onde todas as crianças, inclusive de diferentes origens – socioeconômicas, culturais, religiosas e geográficas – se encontram. Essa diversidade, combinada com a ampla gama de partes interessadas que interagem – direta e indiretamente – nos sistemas alimentares:

• Contribui para as Metas de Sustentabilidade e Clima

A alimentação escolar desempenha um papel crucial na cadeia de valor alimentar, conectando a produção ao consumo de alimentos. Ao adotar práticas sustentáveis em toda a cadeia de valor, os programas de alimentação escolar podem contribuir significativamente para objetivos ambientais e climáticos. Por exemplo, ao promover o abastecimento sustentável e reduzir o desperdício de alimentos nas escolas, os programas de alimentação escolar podem reduzir as pegadas de carbono ao mesmo tempo em que apoiam os sistemas alimentares locais.

• Melhora a Saúde e a Nutrição

Em 2022, 45,4% das pessoas com menos de 18 anos na América Latina viviam em situação de pobreza (CEPAL, 2022). Isso se deve, em grande parte, aos ambientes em que as crianças crescem, que muitas vezes não incentivam uma boa alimentação. Transformar esses ambientes é essencial, especialmente considerando que, entre crianças e adolescentes de até 19 anos, cerca de 20% a 30% apresentam sobrepeso ou obesidade (UNICEF/OMS, 2021). Os programas sustentáveis de alimentação escolar podem enfrentar diretamente essas questões ao proporcionar acesso a refeições nutritivas e ensinar às crianças a importância da alimentação saudável, como os alimentos são produzidos, seus impactos sobre o clima e como cozinhar (habilidades para a vida), contribuindo, em última instância, para a melhoria dos resultados imediatos em saúde e da saúde pública no longo prazo.

• Capacita as Gerações Futuras

Educar as crianças sobre a origem dos alimentos, dietas saudáveis e como tudo isso se relaciona com a saúde humana e planetária ensina-as a fazer escolhas mais conscientes na vida adulta. Ao promover hábitos alimentares sustentáveis nas escolas, crianças e adolescentes levam esse conhecimento consigo e, por sua vez, influenciam suas famílias e comunidades, criando um efeito multiplicador que contribui para o fortalecimento dos sistemas alimentares e promove estilos de vida mais saudáveis e sustentáveis.

• Estabelece Metas Ambiciosas na Política Alimentar das Cidades

A integração de estratégias de alimentação escolar em estruturas mais amplas de governança alimentar – nos níveis local, regional e nacional – possui grande potencial para enfrentar os múltiplos desafios ambientais, sociais e econômicos relacionados aos sistemas alimentares. As cidades podem utilizar as escolas como pontos de entrada práticos para mudanças mais sistêmicas, abordando questões importantes como agricultura urbana (por exemplo, hortas escolares), práticas de compras públicas, redução do desperdício de alimentos e circularidade, nutrição e equidade social. Mudanças nas compras públicas de alimentos e no planejamento dos cardápios podem ter impacto direto na redução das emissões de gases de efeito estufa, ao mesmo tempo em que apoiam as economias locais por meio da aquisição de ingredientes produzidos localmente, com menor uso de água, energia e pesticidas (melhorando a saúde do solo e promovendo a biodiversidade) e priorizando produtos sazonais.

No Brasil, a importância da alimentação escolar concretiza-se principalmente por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que atende mais de 40 milhões de crianças da educação básica em todo o país. O programa oferece refeições preparadas com alimentos frescos e minimamente processados, priorizando a compra direta de produtores rurais próximos às escolas, ao mesmo tempo em que preserva a cultura alimentar regional. Além de fornecer refeições acessíveis e de alta qualidade a todos os estudantes da rede pública de ensino, o PNAE contribui para o desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, funcionando como uma ferramenta educativa. O programa também incorpora padrões técnicos e operacionais, como a participação obrigatória de nutricionistas responsáveis pelo planejamento dos cardápios escolares, garantindo refeições equilibradas e culturalmente adequadas:

4.2 SchoolFood4Change

O >> SchoolFood4Change (SF4C) é um projeto financiado pela União Europeia, iniciado em janeiro de 2022, que busca aproveitar o potencial transformador da alimentação escolar para impulsionar mudanças sistêmicas na sociedade, oferecendo soluções inovadoras e adaptáveis aos contextos locais para escolas, fornecedores de refeições, autoridades públicas (cidades e governos locais e regionais) e formuladores de políticas públicas. O SF4C adota uma abordagem holística e multissetorial, reunindo especialistas em compras públicas sustentáveis de alimentos, nutrição e educação. Seus esforços concentram-se em uma Abordagem Tripla baseada em três pilares de ação: a abordagem integral da alimentação escolar (Whole School Food Approach – WSFA), Dietas de Saúde Planetária e Culinária, e Compras Públicas de Alimentos Inovadoras, Sustentáveis e Saudáveis. Por meio de uma ampla rede que abrange 12 países da Europa, as ações impactaram mais de 600 mil crianças em mais de 3 mil escolas. >> Assista a este vídeo para saber mais!

4.3 O Papel das Cidades e Regiões na Promoção da Alimentação Escolar Sustentável

Os governos locais e regionais possuem poder estratégico para influenciar a saúde pública e o bem-estar social e ambiental por meio de uma série de intervenções políticas.

Quando se trata da alimentação escolar, a educação e as compras públicas são os principais instrumentos para que as cidades promovam e influenciem a adoção de opções alimentares sustentáveis e saudáveis.

Para apoiar efetivamente as escolas, as cidades devem reunir apoio político, garantir coordenação eficaz entre os departamentos municipais e fomentar a colaboração e as parcerias com partes interessadas e iniciativas relevantes. A criação de grupos interdepartamentais ou forças-tarefa para envolver pessoas-chave, departamentos e atores externos (por exemplo, conselhos de políticas alimentares e governos provinciais ou regionais) é essencial para coordenar e alinhar as ações, além de garantir uma implementação eficaz nas escolas.



Image: Dreamstime / Joa Souza

5. A Abordagem Tripla

A abordagem tripla do SF4C concentra-se em três pilares de ação. Esta seção descreve um processo passo a passo sobre como implementar cada pilar com sucesso e apresenta boas práticas de cidades brasileiras.



- Abordagem Integral da Alimentação Escolar
- Dietas de Saúde Planetária e Culinária
- Compras Públicas de Alimentos Sustentáveis e Saudáveis

5.1 Abordagem Integral da Alimentação Escolar

5.1.1 O que é?

A Abordagem Integral da Alimentação Escolar (Whole School Food Approach, WSFA) – que adota uma **abordagem integrada para alimentação e nutrição** – é um método holístico que busca desenvolver uma cultura alimentar saudável e sustentável dentro e no entorno das escolas. Adotar uma WSFA significa conectar aquilo que é servido ao que é ensinado e vivenciado, bem como aos ambientes e comunidades mais amplos nos quais os alimentos são produzidos e consumidos. Ela incorpora a alimentação aos currículos e à cultura escolar, promovendo participação, conscientização e responsabilidade compartilhada entre estudantes, professores, famílias e equipes de cozinha, moldando, assim, tanto a demanda quanto os comportamentos que influenciam as compras públicas e a elaboração dos cardápios.

5.1.2 Quem se beneficia?

A missão educativa da WSFA vai além do ambiente escolar, buscando influenciar todos os envolvidos nos programas de alimentação e refeições escolares. Dessa forma, a **implementação da WSFA exige o envolvimento de todas as partes interessadas** – como **fornecedores de refeições, autoridades municipais (responsáveis por compras públicas de alimentos, educação escolar, saúde e sustentabilidade), agricultores, cuidadores (no ambiente doméstico) e crianças** – em atividades de aprendizagem e interdisciplinares que as ajudem a compreender a origem dos alimentos, seus efeitos sobre o corpo e seus impactos sobre o clima e o meio ambiente. Em última instância, isso busca promover o desenvolvimento de uma nova visão abrangente sobre a alimentação escolar sustentável.

5.1.3 Como deve ser implementada?

Para desenvolver uma WSFA, a escola precisa atuar em quatro estratégias interconectadas: **política de alimentação escolar (Pilar A), fornecimento e consumo de alimentos (Pilar B), educação alimentar (Pilar C)** e o **ambiente escolar** mais amplo (físico) **(Pilar D)**. Cada um dos quatro pilares possui um conjunto de critérios acionáveis. Como cada escola inicia sua trajetória rumo à implementação da WSFA a partir de um ponto diferente, o programa é dividido em **três níveis de implementação: Bronze, Prata e Ouro**, cada um correspondendo a um conjunto específico de critérios. Como primeiro passo, as escolas devem buscar atender a todos os critérios do nível Bronze. Após alcançar o nível Bronze, as escolas podem estabelecer novas metas e trabalhar em critérios adicionais para avançar para os níveis Prata e Ouro. Uma ferramenta útil para avaliar a situação atual da escola, identificar seu ponto de partida e apontar áreas de melhoria é a **>> Revisão da Cultura Alimentar Escolar da WSFA**.

Mais detalhes sobre os pilares e os critérios de cada nível de implementação podem ser encontrados no >> Guía práctico del WSFA.

Nas tabelas abaixo, você encontra uma visão abrangente das principais ações que cidades e escolas precisam realizar para implementar a WSFA.

O que a cidade deve preparar:

Ações	Dicas
Desenvolver um **Plano de Ação** e avaliar os recursos disponíveis em nível municipal.	• Como primeiro passo, **avalie os recursos disponíveis** em sua cidade – tanto em termos de equipe quanto de orçamento. • Desenvolva um **Plano de Ação** e defina em **quantas escolas deseja testar/implementar** inicialmente a WSFA.  **Foque em duas ou três escolas por vez.**
Identificar e selecionar a(s) escola(s) onde a WSFA será implementada em caráter piloto.	• Certifique-se de entrar em **contato diretamente com as escolas** e comece por aquelas com as quais já exista uma relação mais próxima. • Certifique-se de saber o que pode oferecer e **como pode contribuir para a implementação da WSFA na escola**, por exemplo, destinando recursos financeiros para apoiar atividades (como parcerias entre escolas e produtores rurais).
Ajudar as escolas a iniciar o processo e apoiá-las durante toda a implementação.	• Auxilie o Grupo de Trabalho de Alimentação Escolar na **avaliação do que já existe nas escolas** por meio da Revisão da Cultura Alimentar Escolar (ver acima) e no desenvolvimento de um Plano de Ação. • Certifique-se de **estar regularmente presente nas escolas para fornecer apoio personalizado** (por exemplo, caso as escolas tenham dificuldade em encontrar participantes motivados, a cidade pode ajudar a criar incentivos).
Garantir **colaboração interdepartamental em nível municipal** para a implementação da WSFA.	• Divulgue o conceito da WSFA **a todos os departamentos/colegas relevantes da cidade** (por exemplo, organizando uma reunião interdepartamental). • Certifique-se de que a **implementação da WSFA esteja integrada a todas as políticas e projetos relevantes**. • Garanta que a implementação da WSFA **não seja responsabilidade de apenas uma pessoa em nível municipal**.

O que a escola deve preparar:

Ações	Dicas
Estabelecer um **Grupo de Trabalho de Alimentação Escolar.**	• Reúna gestores escolares, professores e equipes de cozinha **motivados** para estabelecer uma política de alimentação escolar voltada à saúde e à sustentabilidade. • Certifique-se de **envolver os estudantes nas atividades** do Grupo de Trabalho de Alimentação Escolar para promover senso de pertencimento e responsabilidade, além de ampliar o impacto educacional.
Desenvolver um **Plano de Ação.**	• Após a **criação de uma visão compartilhada** para a escola, desenvolva um Plano de Ação com metas de **curto, médio e longo prazo**. **Não seja ambicioso demais. Tente identificar no máximo duas ou três metas ou ações para serem desenvolvidas a cada ano.**
Definir uma **estratégia de acompanhamento, desenvolvimento e avaliação.**	• Agende até **quatro reuniões por ano**, por exemplo, da seguinte forma: • **Reunião 1:** criação do Plano de Ação e identificação das primeiras etapas. • **Reuniões 2-3:** acompanhamento do progresso e planejamento das próximas etapas. • **Reunião 4:** avaliação dos resultados (incluindo conquistas e obstáculos).

Mais informações podem ser encontradas no >> Guia Prático da WSFA para Escolas (parágrafo 1.1).

5.1.4 BOAS PRÁTICAS

Esta seção destaca exemplos de como o pilar de educação alimentar da WSFA (Pilar C) foi implementado em cidades e escolas de todo o Brasil.



Image: Pexels / Kampus Production

BELO HORIZONTE (MINAS GERAIS)

CONTEXTO E PANORAMA

Belo Horizonte, capital do estado de Minas Gerais, com mais de 2,3 milhões de habitantes, é uma referência nacional e internacional em políticas de segurança alimentar e nutricional desde 1993. A cidade adota uma visão sistêmica e integrada para combater a fome, regular o abastecimento e incentivar a produção agroecológica, conectando o campo e a cidade. Um dos pilares dessa política é o >> Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE), que garante refeições de qualidade e em quantidade suficiente para todos os estudantes das escolas próprias e parceiras, respeitando práticas de alimentação saudável, a cultura local e o prazer de comer bem. Os cardápios são elaborados por nutricionistas, levando em consideração as diferentes faixas etárias, restrições alimentares, opções vegetarianas ou religiosas, e são adaptados individualmente quando necessário.

IMPLEMENTAÇÃO

A gestão do PMAE é compartilhada entre a Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SMSAN), a Secretaria Municipal de Educação (SMED) e as escolas. O trabalho dos supervisores de alimentação, que visitam regularmente as unidades, garante o cumprimento das diretrizes nutricionais, o controle de qualidade, a capacitação contínua dos manipuladores de alimentos, a redução do desperdício e a promoção de ações de Educação Alimentar e Nutricional. Complementando a alimentação escolar, o Programa Agroecologia nas Escolas promove a compra de produtos de agricultores urbanos locais, aproximando produtores e escolas, fortalecendo circuitos curtos de comercialização e fomentando a educação ambiental e nutricional. Além disso, iniciativas como o Programa *Cesta nas Férias* buscam mitigar a insegurança alimentar de famílias em situação de pobreza durante o período de recesso escolar.

LIÇÕES APRENDIDAS

Por meio dessa abordagem intersetorial e participativa, conectada a importantes marcos globais, como os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da ONU, Belo Horizonte integra ações nas escolas, nas comunidades do entorno escolar e na gestão pública, consolidando culturas alimentares saudáveis, sustentáveis e inclusivas.



Image: Unsplash / Ramzi Belaïdi

SÃO PAULO (SÃO PAULO)



CONTEXTO E PANORAMA

A Prefeitura de São Paulo, por meio do Departamento de Alimentação Escolar (DAE) da Secretaria Municipal de Educação, lançou o Prêmio >> "Educação Além do Prato" em maio de 2014. Essa ação de política pública tem como objetivo promover estratégias integradas para incentivar o consumo de frutas, legumes e verduras, juntamente com a valorização das merendeiras, com o objetivo de ampliar os espaços de reflexão sobre a alimentação na comunidade escolar e a participação efetiva dos estudantes.

IMPLEMENTAÇÃO

Cada escola da rede pode participar e submeter um projeto relatando as ações de mobilização em torno do tema da alimentação, além do processo de busca e seleção de uma receita nas categorias Prato Quente ou Prato Frio. As receitas submetidas concorrem à possibilidade de serem incluídas nos cardápios do Programa de Alimentação Escolar do município. O próprio Programa de Alimentação Escolar, do qual o prêmio faz parte, já incorpora mudanças alinhadas aos objetivos das dietas planetárias saudáveis, como o aumento da compra de produtos da agricultura familiar, a redução da compra de alimentos processados e o fortalecimento dos controles de qualidade. O programa é considerado um dos maiores do mundo entre aqueles voltados à alimentação escolar, com redução de 50% na frequência de oferta de produtos de baixo valor nutricional nas escolas. Alimentos como bolos, que antes eram servidos semanalmente, e salsichas, que antes eram servidas quinzenalmente, passaram a constar no cardápio quinzenalmente e mensalmente, respectivamente.

MAIS INSIGHTS

As merendeiras não receberam treinamento prévio para essa iniciativa. As oportunidades de capacitação, como oficinas e experiências culinárias oferecidas em parceria com instituições como a USP e o Senac, fizeram parte das premiações destinadas às escolas vencedoras, e não de um programa amplo e sistêmico de capacitação. Da mesma forma, a cidade não forneceu cardápios padronizados nem guias de receitas indicando quando e como preparar cada prato. Em vez disso, as próprias escolas desenvolveram seus projetos e receitas dentro das diretrizes nutricionais mais amplas do programa municipal de alimentação escolar.



Image: Unsplash / fabianoshow4

5.2 Dietas de Saúde Planetária e Culinária

5.2.1 O que é?

Por Dietas de Saúde Planetária e Culinária, o SF4C se refere a uma abordagem integrada da culinária escolar que promove cardápios e preparações escolares **mais saudáveis, saborosos, nutritivos e ambientalmente conscientes**. Essa abordagem se baseia em uma série de ações, como a transição proteica (aumento de alimentos de origem vegetal), a redução de sal e açúcar e a promoção de alimentos minimamente processados. Na prática, isso significa introduzir mais frutas, vegetais, grãos integrais e leguminosas e reduzir produtos de origem animal, garantindo ao mesmo tempo que as refeições sejam agradáveis e atrativas para as crianças, prevenindo assim o desperdício de alimentos e aumentando a ingestão de nutrientes. A abordagem também destaca o **papel crucial das merendeiras** na promoção de hábitos alimentares saudáveis, reforçando sua posição como agentes fundamentais dentro do sistema escolar. A capacitação de cozinheiros, chefs e equipes de cozinha desempenha um papel essencial nesta parte da Abordagem Tripla do SF4C – fortalecer a capacidade e a visibilidade de cozinheiros e equipes de cozinha (e, consequentemente, da alimentação) para cocriar e oferecer refeições saudáveis e atrativas. A capacitação estabelece uma ponte entre os objetivos educacionais e os regulamentos de compras públicas, traduzindo as ambições das políticas em práticas cotidianas, ao mesmo tempo em que gera novos aprendizados que retroalimentam tanto o processo educativo quanto a elaboração de licitações.

5.2.2 Quem se beneficia?

As cozinheiras e cozinheiros escolares devem estar na linha de frente da transição para dietas de saúde planetária. Eles ocupam uma posição única para inspirar mudanças ao preparar refeições alinhadas aos objetivos de saúde e sustentabilidade. No entanto, **a responsabilidade vai além dos cozinheiros e inclui autoridades municipais e outros atores dos sistemas alimentares urbanos**. As cidades ocupam uma posição privilegiada para formar, em conjunto, uma rede de apoio capaz de criar as condições necessárias para essa transição. Em última instância, estudantes, cuidadores e educadores também desempenham um papel fundamental ao acolher e defender essas mudanças.

5.2.3 Como deve ser implementada?

A implementação começa com o empoderamento das merendeiras como agentes de mudança. Nessa área de atuação, o SF4C oferece programas de capacitação profissional – presenciais e on-line – e disponibiliza sugestões de receitas para fornecer às merendeiras os conhecimentos e habilidades necessários para preparar cardápios que considerem a forma como as crianças percebem e aceitam os alimentos, utilizando ingredientes saudáveis, sustentáveis, de origem local e culturalmente relevantes, ao mesmo tempo em que reduzem o desperdício de alimentos. A capacitação é baseada em três pilares fundamentais:

- **Preferências Alimentares:** as receitas são adaptadas para aumentar a aceitação dos alimentos pelas crianças, considerando necessidades culturais, religiosas, individuais e nutricionais. Isso promove inclusão e respeito às diferentes práticas alimentares.
- **Exposição Progressiva e Culinária Circular:** estratégias e cardápios são gradualmente direcionados à adoção de dietas benéficas tanto para a saúde humana quanto planetária, com base na introdução precoce e gradual de alimentos para aumentar a familiaridade e a aceitação ao longo do tempo. Os princípios da culinária circular maximizam o uso dos ingredientes e reduzem o desperdício de alimentos e seus impactos ambientais associados.
- **Aprendizagem Ativa:** as refeições escolares são tratadas como uma oportunidade de educação alimentar participativa, promovendo senso de comunidade e criando um ambiente compartilhado de aprendizagem. Essa abordagem integra a educação nutricional ao cotidiano das crianças, ampliando a alfabetização alimentar.

Para mais informações sobre essa abordagem, consulte o >> Manual de Elaboração de Cardápios Escolares. Um recurso complementar publicado pelo Ministério da Educação do Brasil é o livro >> Melhores Receitas da Alimentação Escolar. Essa publicação foi resultado de um concurso nacional que selecionou e premiou receitas desenvolvidas por nutricionistas escolares, destacando o uso de produtos da agricultura familiar, ingredientes regionais e inovação culinária. O livro reúne as receitas vencedoras de cada região do país, evidenciando a diversidade da cultura alimentar brasileira.

Na tabela abaixo, você encontra uma visão abrangente das principais ações que cidades e escolas precisam realizar para apoiar Dietas de Saúde Planetária e Culinária.

O que a cidade deve preparar:

Ações	Dicas
Mapear os programas existentes de capacitação em alimentação escolar saudável e sustentável na cidade e **identificar as escolas envolvidas**.	• No mapeamento, podem ser consideradas capacitações destinadas às equipes de cozinha e refeitório, bem como iniciativas voltadas a professores, cuidadores e outros públicos relevantes.
Identificar lacunas de capacitação e competências que precisam ser desenvolvidas, com base nos três pilares fundamentais apresentados acima (Preferências Alimentares, Exposição Progressiva e Culinária Circular e Aprendizagem Ativa).	• Caso já existam programas de capacitação, é possível oferecer essas formações como módulos/sessões complementares.
Identificar escolas-piloto e grupos-alvo a serem envolvidos.	• O principal grupo-alvo pode variar de acordo com o modelo de gestão e compras públicas adotado pela escola (por exemplo, se a escola depende de fornecedores externos, o principal grupo-alvo será a empresa de alimentação). • Também é possível considerar a participação de outros grupos nas oficinas, por exemplo, cozinheiros que atuam em hospitais, instituições de longa permanência para idosos ou outras instituições públicas, além de refeitórios privados. • Pode-se adotar uma abordagem de multiplicadores, na qual um pequeno grupo de cozinheiros recebe a capacitação inicial e posteriormente a dissemina para um grupo maior, ou direcionar diretamente as atividades para um público mais amplo por meio de sessões temáticas.

Ações	Dicas
Identificar e envolver formadores de cozinheiros na elaboração da capacitação.	• Para garantir engajamento e interesse, bem como fortalecer a confiança e o senso de pertencimento dos formadores, é essencial envolvê-los o mais cedo possível na elaboração do programa de capacitação. Isso permitirá que se sintam ouvidos e valorizados como atores-chave do sistema escolar, além de possibilitar que a capacitação seja adaptada aos desafios concretos enfrentados por eles.
Definir os módulos, objetivos e formato de oferta da capacitação.	• Abaixo encontra-se um resumo dos principais aspectos a serem considerados na elaboração do programa de capacitação: • **Módulos:** definir o número de sessões, títulos e conteúdos, duração de cada sessão e cronograma geral da capacitação (início/fim); • **Objetivo:** identificar as dimensões do Manual abordadas em cada sessão; • **Formato de oferta:** definir o formato de cada sessão (presencial, on-line ou híbrido). Embora o componente presencial seja fundamental, recomenda-se fortemente oferecer um formato híbrido sempre que possível para alcançar um público mais amplo.
Avaliar os impactos e ampliar os resultados da capacitação.	• Avaliar os impactos da capacitação inicial pode ajudar a suprir lacunas remanescentes e, ao mesmo tempo, criar bases para futuras ações de disseminação/ampliação. Por exemplo, os resultados podem ser compartilhados com o público em geral por meio da organização de mesas-redondas com estudantes, famílias, professores e outras partes interessadas, ou pelo envolvimento de outras escolas.

O que a escola deve preparar:

Ações	Dicas
Construir uma rede de partes interessadas dispostas a contribuir com o projeto.	• Como primeiro passo, concentre-se em engajar as principais partes interessadas – desde a direção da escola até professores, equipes de cozinha/refeitório e cuidadores. Isso pode ocorrer na forma de uma oficina/mesa-redonda para reunir perspectivas sobre as principais necessidades e desafios identificados pelos diferentes atores envolvidos.
Realizar sessões teóricas e práticas da capacitação.	• Ao planejar as sessões, verifique a disponibilidade dos espaços da escola (por exemplo, refeitórios, cozinhas e salas de aula).
Realizar oficinas culinárias nos refeitórios escolares e/ou nas salas de aula.	• Ao planejar as oficinas culinárias, avalie os equipamentos necessários para sua realização e identifique possíveis horários (antes/depois do almoço no refeitório ou durante o horário de aula na sala de aula).

Indo além...

TEATRO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

Uma iniciativa inovadora e lúdica em Porto Alegre é o Teatro da Alimentação Saudável, que **combina educação alimentar e arte** para incentivar hábitos mais saudáveis entre as crianças. A atividade foi **organizada pela Secretaria Municipal de Saúde (SMS)** em parceria com escolas locais, como parte da programação da **Semana Mundial da Alimentação**. A peça teatral "Abra a Boca e Feche os Olhos" é voltada para crianças de quatro a 11 anos das escolas municipais. Com duração de cerca de 50 minutos, a peça leva o público a uma divertida viagem **pelo universo dos alimentos naturais**, dando vida a personagens como beterraba, cenoura e alface, além de incentivar as crianças a explorar **novos sabores** e fazer escolhas **alimentares mais saudáveis**. Em algumas escolas, a atividade foi associada a sessões de jardinagem, nas quais os estudantes plantavam e colhiam hortaliças posteriormente utilizadas no lanche da tarde, criando uma conexão concreta entre aquilo que cultivam, comem e aprendem. A narrativa acompanha uma família em que a mãe, apresentadora de TV de um programa sobre alimentação saudável, orienta os filhos em suas escolhas alimentares do cotidiano. Utilizando humor, brincadeiras e música, a peça aborda os desafios da redução do consumo de açúcar, salgadinhos e refrigerantes, ao mesmo tempo em que destaca o papel das frutas e hortaliças em uma alimentação equilibrada.

Essa experiência também demonstra como o teatro pode se tornar uma ferramenta prática de educação alimentar nas escolas. Outros municípios podem adaptar a abordagem aos seus próprios contextos, utilizando o teatro como uma forma criativa e envolvente de engajar estudantes, professores e famílias em discussões sobre alimentação saudável.



Image: Pexels / Israel Torres

DIAS DO REFEITÓRIO

Uma excelente atividade complementar a ser organizada juntamente com as capacitações é o "Dia do Refeitório", **um evento presencial voltado a crianças, professores, famílias e à comunidade local** em geral, concebido para promover a educação alimentar sobre hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis, ao mesmo tempo em que enfatiza o papel das famílias na promoção de mudanças.

Esse evento deve ser **organizado pela cidade com o apoio das escolas, das equipes de cozinha/refeitório e de atores locais do sistema alimentar**, devendo ocorrer em um local público e de fácil acesso, como pátios escolares, salas de aula, refeitórios, centros comunitários, parques, mercados ou propriedades rurais locais, garantindo ampla participação.

As atividades realizadas durante o evento podem variar e ser adaptadas aos diferentes grupos-alvo:

- Para as crianças, as atividades podem incluir oficinas sobre pratos internacionais, oferecendo uma maneira divertida de explorar culturas do mundo;
- Os professores podem participar de discussões sobre como transformar o refeitório em um espaço acolhedor para a educação alimentar;
- As famílias e o público em geral podem participar de um "Festival dos Sabores", celebrando a diversidade culinária, ou assistir a sessões sobre como planejar cardápios equilibrados para o jantar, entre outras atividades.

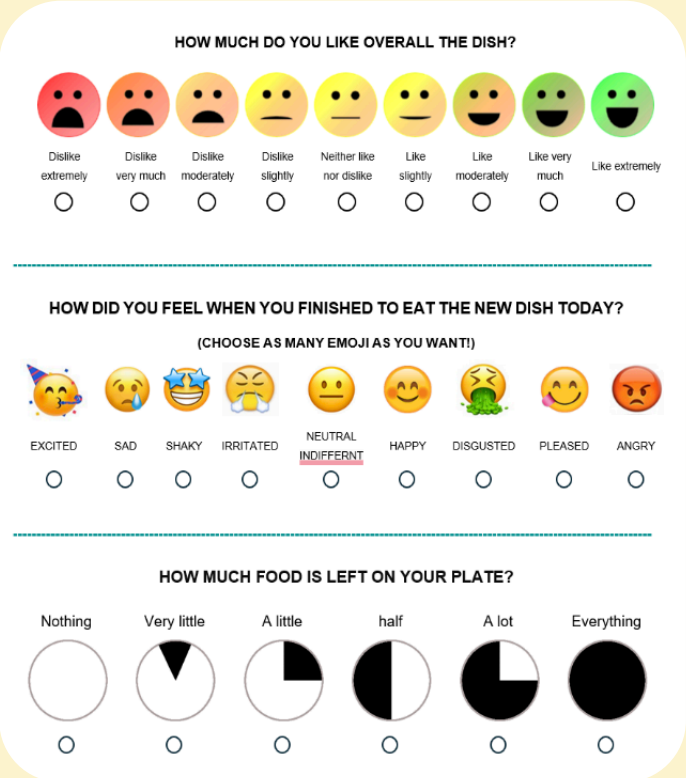
Para orientações práticas sobre como organizar um Dia do Refeitório e inspirar-se em exemplos concretos, consulte o **>> Guia do Dia do Refeitório** e a **>> Ficha Informativa do Dia do Refeitório**.

TESTES SENSORIAIS

As crianças frequentemente relutam em aceitar alguns alimentos saudáveis, como vegetais, devido à sua sensibilidade natural a determinadas características sensoriais, como amargor ou textura granulada, que tendem a rejeitar em favor de opções mais doces e macias.

Evidências científicas indicam que a **aceitação alimentar das crianças é fortemente influenciada por quatro fatores sensoriais principais: aparência, sabor, aroma e textura**. Para tornar as opções saudáveis de alimentação escolar mais aceitas e atrativas para as crianças, as escolas podem utilizar um teste sensorial, uma ferramenta cientificamente robusta que reúne informações valiosas para examinar como os fatores sensoriais influenciam as reações emocionais aos alimentos. **O uso de um teste sensorial pode ser útil para que as escolas compreendam melhor as preferências das crianças e aperfeiçoem suas refeições, garantindo maior aceitação das escolhas alimentares saudáveis e sustentáveis.**

Para coletar feedback, as escolas podem aplicar um questionário breve e visualmente atrativo logo após as refeições no refeitório escolar. Perguntas simples acompanhadas de emoticons facilitam o compartilhamento das respostas pelas crianças, fornecendo informações valiosas para orientar melhorias nos cardápios.



Exemplos de perguntas incluem:

Aparência: Quanto você gosta das cores dos ingredientes? Quanto você gosta do aroma do prato?

Sabor: Quão equilibrados você considera os sabores doce, salgado, amargo e gorduroso do prato?

Textura: Quanto você gosta da textura do prato (por exemplo, crocante, dura, lisa)? Quão fácil é comer esse prato?

Preferência, Emoções e Desperdício: Quanto você gosta do prato de forma geral? Como você se sente após terminar o prato? Quanto alimento restou no seu prato?

O feedback sobre as experiências sensoriais não é útil apenas para ajustar os cardápios escolares, mas também pode contribuir para iniciativas educativas voltadas às famílias. As escolas podem compartilhar os resultados com os cuidadores, incentivando-os a introduzir pratos saudáveis e sustentáveis semelhantes em casa.

Para orientações práticas sobre como conduzir um Teste Sensorial, consulte a seção intitulada "Avaliação Sensorial e Aceitação", no Capítulo 1, Subcapítulo 3 do >> Manual de Elaboração de Cardápios Escolares.

5.2.4 BOAS PRÁTICAS

Esta seção destaca exemplos de como a transição para Dietas de Saúde Planetária e Culinária vem sendo abordada em cidades brasileiras.



Image: Pexels / Ivett M

BELÉM (PARÁ)

CONTEXTO E PANORAMA

O programa "*Broca Saudável*" teve início em 2024, com a implementação de sua primeira fase em escolas municipais selecionadas de Belém. Gradualmente, o programa foi ampliado para outras unidades da rede. A iniciativa busca promover uma alimentação escolar mais saudável por meio do aumento da oferta de itens como leguminosas (feijão, ervilha, lentilha e grão-de-bico), cereais, verduras e frutas nos cardápios das escolas municipais.

IMPLEMENTAÇÃO

A Prefeitura de Belém, por meio da Secretaria Municipal de Educação (SEMEC) e da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante (FEMAI), implementou o programa em parceria com a *Humane Society International* e o Programa Alimentação Consciente Brasil, coordenado pela *Mercy For Animals Brasil*. O programa oferece gratuitamente assessoria para a elaboração de cardápios escolares, capacitação prática para merendeiras e palestras educativas voltadas à promoção da alimentação saudável. Essas ações incluem a capacitação de profissionais da alimentação escolar, com foco em receitas à base de vegetais e na valorização da regionalidade dos ingredientes.

LIÇÕES APRENDIDAS

Além de incentivar uma alimentação mais nutritiva e equilibrada na vida das crianças, o projeto busca capacitar os profissionais responsáveis pelas refeições escolares, para que esse conhecimento também seja levado para seus lares. O uso de alimentos que nutrem o corpo e o incentivo à criação de uma cultura alimentar saudável nas escolas são passos importantes para a construção de um futuro mais consciente para os estudantes da rede municipal de ensino.



Image: Pexels / Evandro Maia Neves

ARACAJU (SERGIPE)

CONTEXTO E PANORAMA

Em 2025, o município de Aracaju, no estado de Sergipe, sediou uma edição do projeto Cozinha Itinerante, iniciativa desenvolvida pelo Instituto Empu Malanga e coordenada pela chef Adriana Saldanha. Voltado para a valorização da cultura alimentar e para o fortalecimento dos saberes locais, o projeto oferece capacitação gratuita para merendeiras da rede estadual, agricultores familiares e integrantes de projetos sociais e culturais. A ação conta com o apoio do Governo de Sergipe, por meio das Secretarias Estaduais da Educação (SEDUC), do Desenvolvimento Econômico (SIDE) e de Políticas para as Mulheres (SPM), e é viabilizada pela Lei de Incentivo à Cultura do Ministério da Cultura.

IMPLEMENTAÇÃO

O principal objetivo da Cozinha Itinerante é promover o aperfeiçoamento técnico dos participantes, aproximando-os de práticas gastronômicas profissionais e fortalecendo seu papel na promoção de refeições escolares mais saudáveis, saborosas e culturalmente enraizadas. O conteúdo da capacitação combina técnicas profissionais com a valorização de ingredientes locais, especialmente aqueles oriundos da agricultura familiar e da sociobiodiversidade brasileira. A iniciativa reúne uma equipe multidisciplinar que aborda a alimentação em suas múltiplas dimensões: como cultura, por meio do reconhecimento de ervas e plantas alimentícias; no contexto da seletividade alimentar infantil associada à neurodivergência; e por meio de temas como economia circular, experimentação de técnicas de corte e cocção, degustações e uso de plantas alimentícias não convencionais.

O conteúdo do curso inclui técnicas de gastronomia profissional, desenvolvimento de receitas e harmonização de alimentos, empratamento, aproveitamento integral dos ingredientes culinários, além do resgate da cultura alimentar e da valorização de ingredientes locais e métodos tradicionais de preparo. Também são abordados conceitos como conexões emocionais com os alimentos, compostagem e empreendedorismo baseado em alimentos.

LIÇÕES APRENDIDAS

O projeto alcançou um total de 350 mulheres em todo o estado de Sergipe, fortalecendo suas competências e oportunidades em áreas relacionadas à alimentação escolar, agricultura e economia local. A implementação também incluiu a instalação de uma composteira em uma escola pública, com o objetivo de promover práticas de reaproveitamento de resíduos orgânicos. Essa atividade envolveu ativamente os estudantes na aprendizagem sobre compostagem e sustentabilidade, ao mesmo tempo em que foi coordenada com a Secretaria de Políticas para as Mulheres, em consonância com o foco da iniciativa na valorização do trabalho das mulheres e no fortalecimento de abordagens comunitárias relacionadas à alimentação e ao meio ambiente.

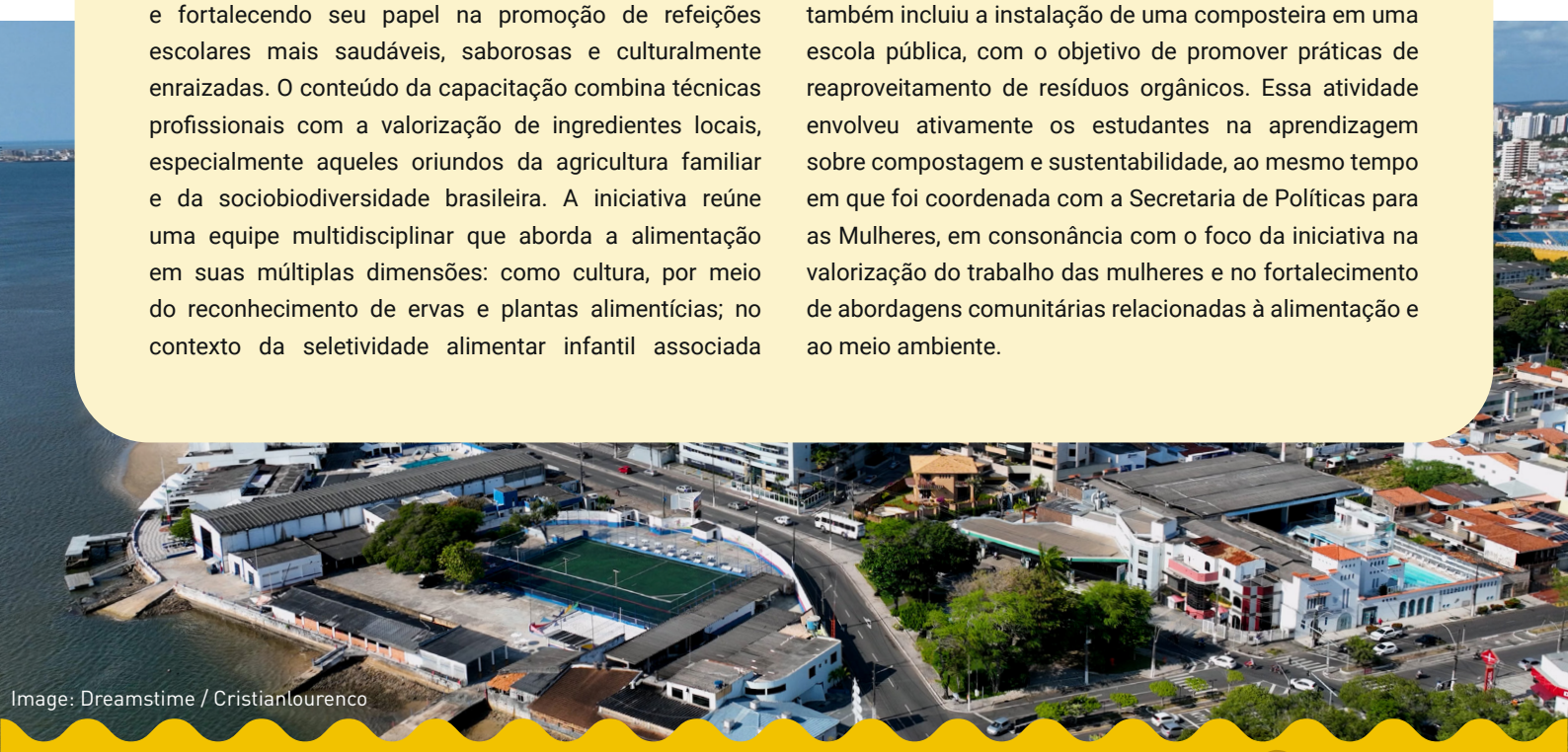


Image: Dreamstime / Cristianlourenco

NOVA LIMA (MINAS GERAIS)

CONTEXTO E PANORAMA

O município de Nova Lima foi o primeiro da América Latina a aderir formalmente ao *Plant Based Treaty* – uma iniciativa internacional voltada à promoção de sistemas alimentares mais sustentáveis. A adesão foi registrada por meio da Secretaria Municipal de Meio Ambiente, que passou a integrar a rede global de cidades comprometidas com a transição para modelos alimentares baseados em vegetais. Inspirado no Acordo de Paris, o *Plant Based Treaty* propõe ações para enfrentar as crises climática, ecológica e de saúde pública por meio da redução da dependência de alimentos de origem animal, do incentivo à alimentação baseada em vegetais, da proteção da biodiversidade e da promoção de práticas agrícolas sustentáveis. A abordagem busca alinhar os sistemas alimentares aos limites planetários, com foco na segurança alimentar e na justiça ambiental.

IMPLEMENTAÇÃO

Como parte do processo de adesão, Nova Lima vem implementando um conjunto de iniciativas voltadas à sustentabilidade e à proteção animal. Entre elas, destacam-se ações de promoção da alimentação saudável nas escolas; incentivo à agricultura familiar; distribuição de mudas por meio do Programa *Quintal Protegido*; realização de fóruns e conferências sobre proteção e defesa animal; elaboração e implementação do Plano Municipal de Mudanças Climáticas; além de projetos voltados à recuperação de áreas degradadas, preservação da biodiversidade e conservação de monumentos naturais.



Image: Pixabay / Designelo

PORTO ALEGRE (RIO GRANDE DO SUL)

CONTEXTO E PANORAMA

A política municipal voltada ao autismo em Porto Alegre é uma iniciativa que promove a alimentação escolar inclusiva como caminho para saúde, cuidado e conexão para estudantes autistas e suas comunidades.

IMPLEMENTAÇÃO

Porto Alegre desenvolveu uma política pública intersetorial para garantir a inclusão alimentar de crianças autistas nas escolas municipais. Liderada pela Secretaria Municipal de Educação (SMED), a iniciativa envolveu capacitação interna, o desenvolvimento de um manual técnico com diretrizes baseadas em evidências e a adaptação dos cardápios escolares às necessidades de estudantes com Transtorno do Espectro Autista (TEA). A medida beneficia mais de 2.800 estudantes com TEA, muitos dos quais enfrentam seletividade alimentar ou desafios semelhantes. O manual foi desenvolvido com apoio técnico da Secretaria Municipal de Saúde e do Centro de Referência do Transtorno Autista (CERTA), sendo validado por ambas as instituições. As receitas também são compartilhadas com as famílias para reforçar hábitos alimentares consistentes entre a escola e o ambiente doméstico. A proposta trata a alimentação não apenas como um direito, mas também como uma ferramenta de cuidado, autonomia e inclusão.

LIÇÕES APRENDIDAS

Essa é uma das primeiras iniciativas no sistema público municipal de ensino do Brasil a institucionalizar uma resposta estruturada às necessidades alimentares específicas de crianças autistas. A iniciativa vai além das políticas públicas de alimentação e inclusão da pessoa com deficiência, representando uma solução pública na interseção entre educação, nutrição e inclusão.



Image: Pixabay / Lukascaraffini2012

SOBRAL (CEARÁ)

CONTEXTO E PANORAMA

O município de Sobral desenvolveu o >> Proyecto Viver Bem, voltado à promoção de uma alimentação escolar mais saudável e sustentável, com foco na substituição gradual de ingredientes de origem animal por proteínas vegetais. A estratégia prevê a substituição de 20% dos ingredientes de origem animal em aproximadamente 2,4 milhões de refeições escolares por ano, impactando cerca de 35 mil estudantes da rede pública municipal de ensino.

IMPLEMENTAÇÃO

O projeto é resultado de uma parceria entre a Prefeitura de Sobral, o Programa Alimentação Consciente Brasil (ACB) – coordenado pela *Mercy For Animals Brasil* – e a *Humane Society International* (HSI). A implementação envolve a capacitação das equipes de cozinha em técnicas de culinária baseada em vegetais e a coordenação de ações de educação nutricional e ambiental com as equipes pedagógicas das escolas.

A proposta também considera os impactos ambientais associados à produção de alimentos de origem animal, como desmatamento, uso intensivo de recursos hídricos e perda de biodiversidade. A substituição parcial desses ingredientes busca contribuir para a redução da pegada ecológica do sistema de alimentação escolar. Essa ação foi estruturada no âmbito da participação de Sobral na primeira edição do >> LUPPA – Laboratório Urbano de Políticas Públicas Alimentares, iniciativa do Instituto Comida do Amanhã realizada de forma coordenada com o ICLEI América do Sul, com apoio do Instituto Ibirapitanga e do Instituto Clima e Sociedade, além do apoio institucional do próprio ACB e da HSI.

LIÇÕES APRENDIDAS

A iniciativa busca servir mais de dois milhões de refeições, resultando em um impacto ambiental significativo: estima-se uma economia anual de mais de 13 milhões de litros de água, a preservação de 800 hectares de terras agrícolas e a redução de aproximadamente 2.800 toneladas de CO_2 equivalente em emissões.



Image: Dreamstime / Raphael Nogueira

5.3 Compras Públicas de Alimentos Innovadoras, Sustentáveis e Saudáveis

5.3.1 O que é?

O terceiro pilar do SF4C concentra-se na **aquisição de alimentos saudáveis e sustentáveis (ou serviços de alimentação) para as refeições escolares**. As compras públicas de alimentos possuem grande potencial para impulsionar mudanças transformadoras, não apenas nas escolas, mas também no sistema alimentar mais amplo. Além de melhorar a qualidade das refeições, investir em alimentação escolar sustentável e saudável permite apoiar simultaneamente a segurança alimentar e nutricional, promover a equidade social, a saúde planetária, a conservação da biodiversidade (solos mais saudáveis) e reduzir as emissões de gases de efeito estufa.

5.3.2 Quem se beneficia?

As diretrizes de compras públicas sustentáveis e saudáveis de alimentos desenvolvidas pelo SF4C são destinadas às autoridades locais e regionais e às escolas envolvidas no processo de compras públicas, que possuem capacidade de definir os produtos ou serviços que desejam adquirir. Embora o custo seja um fator importante na seleção de fornecedores, é fundamental que as autoridades públicas também considerem impactos sobre a saúde e critérios de sustentabilidade na elaboração de licitações e na adjudicação de contratos. O SF4C busca redirecionar o foco de considerações puramente financeiras para abordagens que também priorizem a sustentabilidade e a saúde dos alimentos, beneficiando, em última instância, tanto as futuras gerações quanto o planeta.

5.3.3 Como deve ser implementada?

No contexto brasileiro, vale destacar a existência de diretrizes já consolidadas no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), estabelecidas pelo >> artigo 14 da Lei nº 11.947/2009, que orienta a compra de alimentos pelas escolas públicas. Essa legislação determina que pelo menos 30% dos recursos federais transferidos pelo FNDE ao PNAE devem ser investidos na compra direta de produtos da agricultura familiar, promovendo o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades locais. A norma também prioriza assentamentos da reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, bem como grupos formais e informais de mulheres. Além disso, a Lei nº 14.660, de 24 de agosto de 2023, estabelece que, quando a compra é realizada junto à pequena agricultura familiar rural, pelo menos 50% do valor adquirido deve estar em nome de mulheres. No Brasil, essa diretriz já se encontra detalhada no Caderno de Compras da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar (FNDE, 2021), que reúne orientações práticas para a implementação de compras públicas no âmbito do PNAE, especialmente na aquisição de produtos da agricultura familiar. Dessa forma, a meta apresentada abaixo, elaborada no âmbito do projeto SF4C, é complementar e inclusive contribui para reforçar diretrizes já existentes, oferecendo subsídios adicionais para municípios que buscam aprimorar ou aperfeiçoar seus processos de compras públicas e gestão da alimentação escolar.

Para alcançar compras públicas sustentáveis de alimentos de forma eficaz, é necessário estabelecer metas, ações e critérios que orientem os responsáveis pela seleção de fornecedores diretos e serviços de alimentação. Entre eles, destacam-se os apresentados a seguir, entre outros.

Aspectos a Considerar

META 1: Integrar o compromisso com a alimentação sustentável às estratégias organizacionais e atuar ativamente na construção de apoio entre os profissionais

Ação Prioritária	*Critérios*
Independentemente do uso de um modelo formal ou informal de compras públicas de alimentos, a estratégia deve promover explicitamente práticas sustentáveis de compras públicas.	• Promover dietas saudáveis e uma cultura alimentar positiva. • Considerar a sustentabilidade ambiental (por exemplo, redução do desperdício de alimentos e aquisição com baixa emissão de carbono). • Incentivar a compra local de alimentos para apoiar as economias locais e reduzir os impactos ambientais.

META 2: Produção Orgânica e Proteção da Biodiversidade

Ação Prioritária	*Critérios*
Pelo menos 30% (em massa/volume, valor ou ambos) dos produtos alimentícios e bebidas fornecidos devem ser provenientes de fontes orgânicas certificadas (com base na meta de biodiversidade da UE).	• Incluir produtos orgânicos certificados nas compras públicas e na produção de alimentos. • Priorizar produtos da pesca e da aquicultura provenientes de fontes sustentáveis e/ou mais saudáveis. • Implementar práticas de economia de energia e água na produção e no preparo dos alimentos.

META 3: Nutrição, Qualidade, Sabor, Frescor e Sazonalidade

Ação Prioritária	*Critérios*
Todos os alimentos fornecidos devem ter rastreabilidade total até sua origem e ser avaliados quanto à qualidade e ao sabor antes do serviço. Sempre que possível, produtos frescos e sazonais devem ser priorizados, considerando cuidadosamente custo, sustentabilidade, valor nutricional e redução do desperdício de alimentos.	• Utilizar frequentemente vegetais, frutas, leguminosas e peixes na elaboração dos cardápios. • Priorizar produtos sazonais e frescos. • Diversificar os produtos alimentícios na elaboração dos cardápios. • Priorizar gorduras mais saudáveis na elaboração dos cardápios. • Priorizar produtos integrais na elaboração dos cardápios.

META 4: Redução das Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE)

Ação Prioritária	Critérios
Garantir a existência de equipamentos adequados para medir as emissões de gases de efeito estufa associadas à produção, transporte, consumo e descarte de alimentos, com o objetivo de alcançar reduções progressivas ao longo do tempo.	• Priorizar produtos alimentícios obtidos por meio de cadeias de abastecimento diretas ou curtas, a fim de minimizar emissões relacionadas ao transporte. • Priorizar alimentos produzidos localmente e sazonais. • Promover compras em grande volume para reduzir resíduos de embalagens e a frequência do transporte. • Promover o uso de veículos de baixa emissão ou elétricos para o transporte de alimentos, quando disponíveis. • Evitar fertilizantes sintéticos na produção de alimentos, priorizando práticas orgânicas ou regenerativas. • Implementar outras práticas ambientalmente responsáveis (por exemplo, compostagem, uso de energia renovável e minimização do desperdício de alimentos).

META 5: Redução da Pobreza Alimentar e das Desigualdades

Ação Prioritária	Critérios
Garantir que todos os estudantes tenham acesso a alimentos saudáveis e que os excedentes alimentares sejam redistribuídos às comunidades em situação de vulnerabilidade de maneira socialmente adequada.	• Estabelecer medidas de redistribuição de excedentes alimentares. • Identificar apoio financeiro suficiente. • Implementar políticas para prevenir discriminação ou estigmatização relacionadas ao recebimento de ajuda alimentar.

META 6: Educação Alimentar, Cultura Alimentar e Tradições Culinárias

Medida Prioritária	Critérios
Garantir que a educação alimentar esteja efetivamente integrada à alimentação escolar, especialmente por meio de atividades que abordem a alimentação saudável como uma experiência de aprendizagem envolvendo a participação ativa dos estudantes, professores e da comunidade escolar em geral.	• Promover e proteger a cultura alimentar local e as tradições culinárias no planejamento das refeições escolares. • Incorporar a educação alimentar ao currículo escolar (por exemplo, alimentação saudável e agricultura inteligente para o clima). • Colaborar com agricultores e fornecedores locais para fortalecer vínculos culturais e com os sistemas alimentares. • Envolver cuidadores e a comunidade em geral em iniciativas de educação alimentar.

META 7: Apoio a Pequenos Agricultores[1] e Fornecedores

Ação Prioritária	Critérios
Garantir que pelo menos 50% (o percentual pode variar de cidade para cidade, dependendo da predominância de pequenos agricultores/fornecedores e de sua adesão a práticas agrícolas sustentáveis) dos alimentos adquiridos sejam provenientes de pequenos agricultores ou fornecedores locais, apoiando, assim, as economias locais, reduzindo a pegada ambiental e promovendo sistemas alimentares inclusivos.	• Priorizar produtos produzidos localmente, adquirindo-os de pequenos agricultores ou fornecedores locais sempre que possível. • Minimizar barreiras às compras públicas por meio da simplificação dos processos, mantendo os padrões de qualidade e segurança alimentar. • Capacitar pequenos agricultores por meio de treinamentos, apoio técnico e acesso a recursos para ajudá-los a atender aos requisitos das compras públicas.

META 8: Salários Justos e Condições de Trabalho Decentes

Ação Prioritária	Critérios
Garantir que todos os profissionais envolvidos na aquisição, preparo e distribuição de alimentos recebam salários justos e trabalhem em condições seguras e adequadas. Promover ativamente a inclusão de grupos desfavorecidos e vulneráveis na força de trabalho dos sistemas alimentares.	• Medidas de igualdade de gênero e inclusão social (por exemplo, igualdade salarial e políticas de não discriminação). • Políticas de apoio ao equilíbrio entre vida pessoal e profissional (por exemplo, jornada de trabalho razoável e licença para cuidadores). • Oportunidades de desenvolvimento de competências, capacitação e progressão profissional. • Mecanismos de participação e representação dos trabalhadores (por exemplo, participação sindical e procedimentos para apresentação de queixas).

Para mais informações sobre os critérios estabelecidos para cada meta e exemplos práticos, consulte o Capítulo 4 do >> Relatório sobre Critérios e Modelos Inovadores para Compras Públicas de Refeições Escolares Sustentáveis e Saudáveis.

1 Conforme definido pela Lei brasileira nº 11.326/2006, considera-se agricultor familiar aquele que:
"I - não detenha área maior do que quatro módulos fiscais;
II - utilize predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada das atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família."

MODELOS OPERACIONAIS E DE COMPRAS PÚBLICAS

Ao considerar a integração de mais critérios de sustentabilidade e saúde aos processos e licitações de compras públicas da alimentação escolar, um dos primeiros passos é analisar atentamente a **estrutura operacional da oferta de alimentação escolar** (isto é, os modelos de preparo e fornecimento de alimentos) e o **modelo ou abordagem de compras públicas** adotado. Esses modelos podem variar amplamente entre municípios, regiões ou países, e até mesmo entre escolas individuais dentro de uma mesma área.

Em relação aos **modelos de preparo dos alimentos**, as escolas podem operar com cozinhas no local, nas quais as refeições são preparadas e servidas imediatamente, ou com cozinhas centralizadas, nas quais as refeições são preparadas pelo município, governo regional ou empresas de alimentação e posteriormente distribuídas às escolas.

Os modelos de fornecimento também podem variar, desde serviços de alimentação realizados internamente, nos quais as refeições são preparadas e servidas no próprio local e há aquisição direta de alimentos como ingredientes para o preparo das refeições, em vez da contratação de serviços de alimentação, até serviços terceirizados de alimentação, realizados por empresas públicas ou privadas. Em alguns casos, ocorre uma combinação das duas abordagens.

Outra diferença pode decorrer do **modelo de compras públicas** adotado. Na região da América Latina, diferentes estratégias de compras públicas são empregadas para adquirir, transportar e armazenar os produtos necessários para os programas de alimentação escolar. As estratégias variam desde compras públicas altamente centralizadas, nas quais um único Ministério, Departamento ou Agência (MDA), ou agência financiadora, é responsável por todos os processos de aquisição, frequentemente comprando produtos no mercado internacional; até estratégias descentralizadas, nas quais as responsabilidades são transferidas para regiões, distritos ou para as próprias escolas, muitas vezes resultando em maior aquisição de produtos locais; ou ainda modelos mistos (com estratégias centralizadas e descentralizadas).

ETAPAS PRÁTICAS PARA COMPRAS PÚBLICAS SUSTENTÁVEIS E SAUDÁVEIS DE ALIMENTOS PELAS CIDADES

A tabela abaixo apresenta uma visão abrangente das principais ações que as cidades podem realizar para implementar compras públicas sustentáveis de alimentos. Dependendo da estrutura específica de cada município ou escola, do contexto político em diferentes níveis governamentais (isto é, níveis local, regional e nacional) e do grau de preparação e disponibilidade do mercado (isto é, da oferta, especialmente local ou regional), podem ser adotados diferentes caminhos e níveis de ambição em relação às compras públicas sustentáveis de alimentos.

Nesse caso, não há uma tabela específica destinada às escolas, uma vez que o escopo de atuação pode variar significativamente conforme a regulamentação de cada país, o modelo operacional adotado e o porte da escola (recursos).

O que a cidade deve preparar:

Ações	Dicas
Explorar as oportunidades mais relevantes com base no modelo de compras públicas e fornecimento adotado.	Nem todas as ações propostas funcionarão em seu contexto, pois dependerão do modelo de compras públicas adotado na cidade. Para ajudar no ponto de partida, as perguntas abaixo podem contribuir para compreender a situação atual: • Quantas licitações estão sendo planejadas? • Quem é responsável pelo planejamento das licitações? • Que tipo de aquisição é realizada (compra direta de alimentos ou contratação de serviços de alimentação)? • A qual instituição a licitação se destina? • Qual é a duração do contrato?
Avaliar o marco político e legal e identificar possíveis fatores facilitadores.	Fatores fundamentais para promover compras públicas sustentáveis e saudáveis incluem: • amplo acesso a uma infraestrutura de conhecimento que facilite o intercâmbio de boas práticas (por exemplo, aprendizagem entre pares e atividades de capacitação); • compromisso político com sistemas alimentares sustentáveis, como uma estratégia alimentar local (municipal).
Compreender as necessidades e os desafios do mercado.	• Diálogos com o mercado na fase pré-licitação são úteis para identificar potenciais fornecedores e produtos ou serviços relevantes disponíveis no mercado. Por outro lado, também representam uma oportunidade para os fornecedores – especialmente pequenos produtores – apresentarem seus produtos e se prepararem para o próximo processo licitatório. Por exemplo, ajudam pequenos agricultores ou fornecedores a compreender como participar da licitação. • Caso deseje realizar um diálogo com o mercado, o período ideal é de três a seis meses antes da licitação. • Para mais informações, consulte as diretrizes do SF4C para engajamento com o mercado.
Atualizar os critérios e objetivos nas licitações de alimentos e serviços de alimentação.	• Revise e adapte regularmente sua estratégia de compras públicas para refletir prioridades em evolução, condições de mercado e metas de sustentabilidade.

Indo Além...

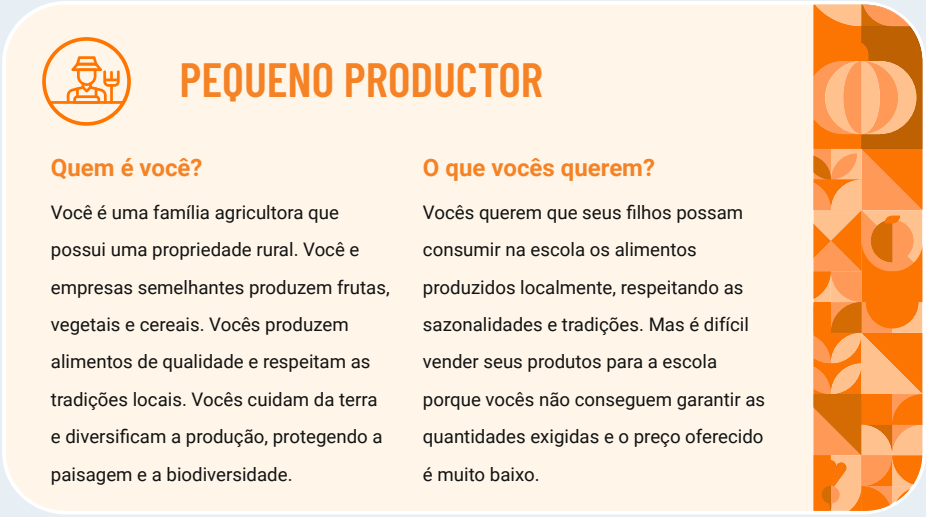
JOGO ESCOLAR: ROLE-PLAY PARA ESTUDANTES SOBRE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS

Como parte do SF4C, foi desenvolvido um jogo de role-play com o objetivo de **conscientizar as crianças sobre os atores envolvidos e as dinâmicas relacionadas às compras públicas de alimentos para a alimentação escolar**. O jogo reúne múltiplos aspectos do SF4C e baseia-se na percepção de que a educação alimentar e nutricional é essencial para ajudar as crianças a fazer escolhas mais conscientes sobre sua alimentação e compreender os impactos dessas escolhas na saúde e na sustentabilidade.

As regras do jogo podem ser resumidas da seguinte forma:

1. Dividir os estudantes em grupos, cada um representando um grupo diferente de partes interessadas, entre pequenos agricultores, professores, estudantes, cuidadores, empresas de alimentação, departamento público de saúde (médicos) e setor municipal de compras públicas.
2. Fornecer a cada grupo um cartão indicando quem representam, qual é seu principal interesse e qual objetivo devem buscar.
3. Permitir que os grupos negociem e discutam entre si para chegar a acordos.
4. Cada acordo vale um ponto. O grupo que obtiver a maior pontuação vence.

Ejemplo de cartão:



5.3.4 BOAS PRÁTICAS

Esta seção apresenta exemplos reais de como Compras Públicas de Alimentos Inovadoras, Sustentáveis e Saudáveis foram implementadas em diversas cidades brasileiras, cada uma com contextos e trajetórias distintos.



Image: Pexels / Nick Souza

BARCARENA (PARÁ)



CONTEXTO E PANORAMA

Em 2025, o município de Barcarena passou a integrar o projeto-piloto >> PNAE Agroecológico, iniciativa que busca promover a transição agroecológica por meio da alimentação escolar. O projeto é coordenado pelo Instituto *Comida do Amanhã*, em parceria com o Instituto Regenera e o Instituto Fome Zero, e conta com apoio institucional do Centro de Excelência contra a Fome do Programa Mundial de Alimentos das Nações Unidas, com financiamento da Rockefeller Foundation. O principal objetivo da iniciativa é apoiar e capacitar municípios na construção de sistemas alimentares mais sustentáveis, garantindo a oferta de refeições escolares saudáveis, baseadas em alimentos agroecológicos e provenientes da agricultura familiar. A proposta envolve não apenas a transformação da alimentação escolar, mas também o fortalecimento da agricultura familiar, a promoção de práticas agrícolas sustentáveis e o impulso à economia local.

IMPLEMENTAÇÃO

Barcarena já possui uma trajetória consolidada nessa área: atualmente, mais de 400 agricultores familiares fornecem alimentos para programas municipais nas áreas de educação, saúde e assistência social. Com a implementação do projeto, o município pretende ampliar esse número, fortalecer a rede de fornecedores locais e captar novos recursos para beneficiar ainda mais os trabalhadores rurais.

PRINCIPAIS APRENDIZADOS

Desde março de 2025, foi lançada uma chamada pública para permitir o cadastro de agricultores familiares e empreendedores interessados em integrar a rede de fornecedores da alimentação escolar, com foco em produtos saudáveis, sustentáveis e produzidos localmente.



Image: Dreamstime / Antonio Ribeiro

BREJO DA MADRE DE DEUS (PERNAMBUCO)

CONTEXTO E PANORAMA

O município de Brejo da Madre de Deus, em Pernambuco, adotou uma estratégia de fortalecimento da alimentação escolar com ênfase na valorização da produção da agricultura familiar local. Em 2022, foram adquiridos mais de 93 mil quilos de alimentos, sendo 45,26% dos recursos destinados à alimentação escolar investidos na compra direta de produtos da agricultura familiar, superando o mínimo legal de 30%. Atualmente, cerca de 25 agricultores familiares da região participam regularmente do fornecimento de gêneros alimentícios para as escolas municipais. Entre os principais itens adquiridos estão frutas, verduras e tubérculos, amplamente utilizados na alimentação escolar.

IMPLEMENTAÇÃO

A inclusão de alimentos naturais e produzidos localmente contribui para a oferta de refeições com maior valor nutricional, promovendo o acesso a alimentos frescos, ricos em vitaminas, fibras, minerais e outros nutrientes essenciais. Esse modelo de abastecimento também favorece a formação de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes, ao mesmo tempo em que respeita as tradições alimentares e culturais locais, fortalecendo os vínculos entre escola e comunidade.

LIÇÕES APRENDIDAS

Além dos aspectos nutricionais e socioculturais, também há impactos positivos na economia local. A compra direta de agricultores faz com que os recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) permaneçam no município, gerando emprego e renda e contribuindo para o fortalecimento da agricultura familiar na região.



Image: Dreamstime / Alexandre Fagundes De Fagundes

CARUARU (PERNAMBUCO)

CONTEXTO E PANORAMA

O município de Caruaru, em Pernambuco, tem se destacado nacionalmente pelos elevados investimentos na alimentação escolar, com prioridade para a compra de alimentos provenientes da agricultura familiar. Em 2023, o município destinou mais de R$ 4 milhões à compra direta de produtos fornecidos por produtores locais, correspondendo a 66% dos recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – mais que o dobro do mínimo de 30% exigido pela legislação federal.

IMPLEMENTAÇÃO

A implementação dessa política é resultado da articulação entre a Secretaria de Desenvolvimento Rural e a Secretaria de Educação e Esportes, que realizaram reuniões com produtores e associações locais com o objetivo de ampliar a participação da agricultura familiar e fortalecer a política municipal de segurança alimentar. Atualmente, 14 associações de agricultores familiares estão formalmente cadastradas como fornecedoras da alimentação escolar. Essas organizações são responsáveis pelo fornecimento de mais de 100 toneladas de carnes (bovina e de frango) e aproximadamente 450 toneladas de frutas, legumes e verduras. O atendimento alcança cerca de 50 mil estudantes da rede pública municipal de ensino, abrangendo todas as etapas da educação básica. Além do volume significativo de compras, o município também se destacou pela adoção de mecanismos de transparência e prestação de contas, sendo reconhecido como referência em gestão pública na área da alimentação escolar.

PRINCIPAIS RESULTADOS

A iniciativa gerou impactos positivos na economia local, criando renda para os agricultores familiares e contribuindo para a qualidade nutricional da alimentação escolar, beneficiando o desenvolvimento, o desempenho e a saúde dos estudantes atendidos.



Image: Dreamstime / Cristiantoupenco

ESTADO DE MINAS GERAIS

CONTEXTO E PANORAMA

O estado de Minas Gerais consolidou-se como uma das principais referências nacionais na execução de compras públicas de alimentos da agricultura familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Em 2024, foi registrado o maior volume de investimentos da série histórica: R$ 249,7 milhões foram destinados à compra de alimentos produzidos por agricultores familiares, com recursos provenientes tanto do governo federal quanto do governo estadual. Desse total, R$ 162,7 milhões corresponderam a transferências diretas do Governo de Minas Gerais. Esse montante representa 37% do total investido em alimentação escolar no estado, superando o mínimo legal de 30% exigido pela Lei nº 11.947/2009. A trajetória de crescimento dos investimentos nos últimos anos é significativa: em 2019, foram investidos R$ 80 milhões; em 2022, esse valor dobrou, alcançando R$ 160 milhões; em 2023, atingiu R$ 216 milhões, culminando no recorde de 2024. As interrupções observadas em 2020 e 2021, em razão da suspensão das aulas presenciais durante a pandemia de COVID-19, foram superadas por meio de estratégias de retomada e fortalecimento institucional.

IMPLEMENTAÇÃO

O avanço da política estadual é resultado de uma cooperação estruturada entre a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG) e a Secretaria de Estado de Educação (SEE-MG), formalizada a partir de 2021. Essa parceria busca ampliar a inclusão da agricultura familiar no fornecimento de alimentos para as escolas públicas, garantindo apoio técnico e organizacional aos produtores e cooperativas. Desde o início da colaboração, mais de 22 mil agricultores familiares foram orientados a participar das chamadas públicas, o que possibilitou o atendimento de aproximadamente 3.400 escolas estaduais. O trabalho da Emater-MG envolve não apenas assistência técnica para a produção, mas também apoio à regularização e organização de pequenos empreendimentos rurais, a fim de garantir o cumprimento dos critérios legais e operacionais exigidos nos processos de compras públicas. Isso permitiu a celebração de contratos com maior estabilidade, previsibilidade e remuneração adequada, favorecendo a permanência dos agricultores no programa.

PRINCIPAIS RESULTADOS

O caso de Minas Gerais demonstra como o fortalecimento das compras públicas pode gerar efeitos positivos combinados: melhoria da qualidade da alimentação escolar, promoção da agricultura familiar, fortalecimento das economias locais e consolidação de sistemas alimentares mais sustentáveis na região.

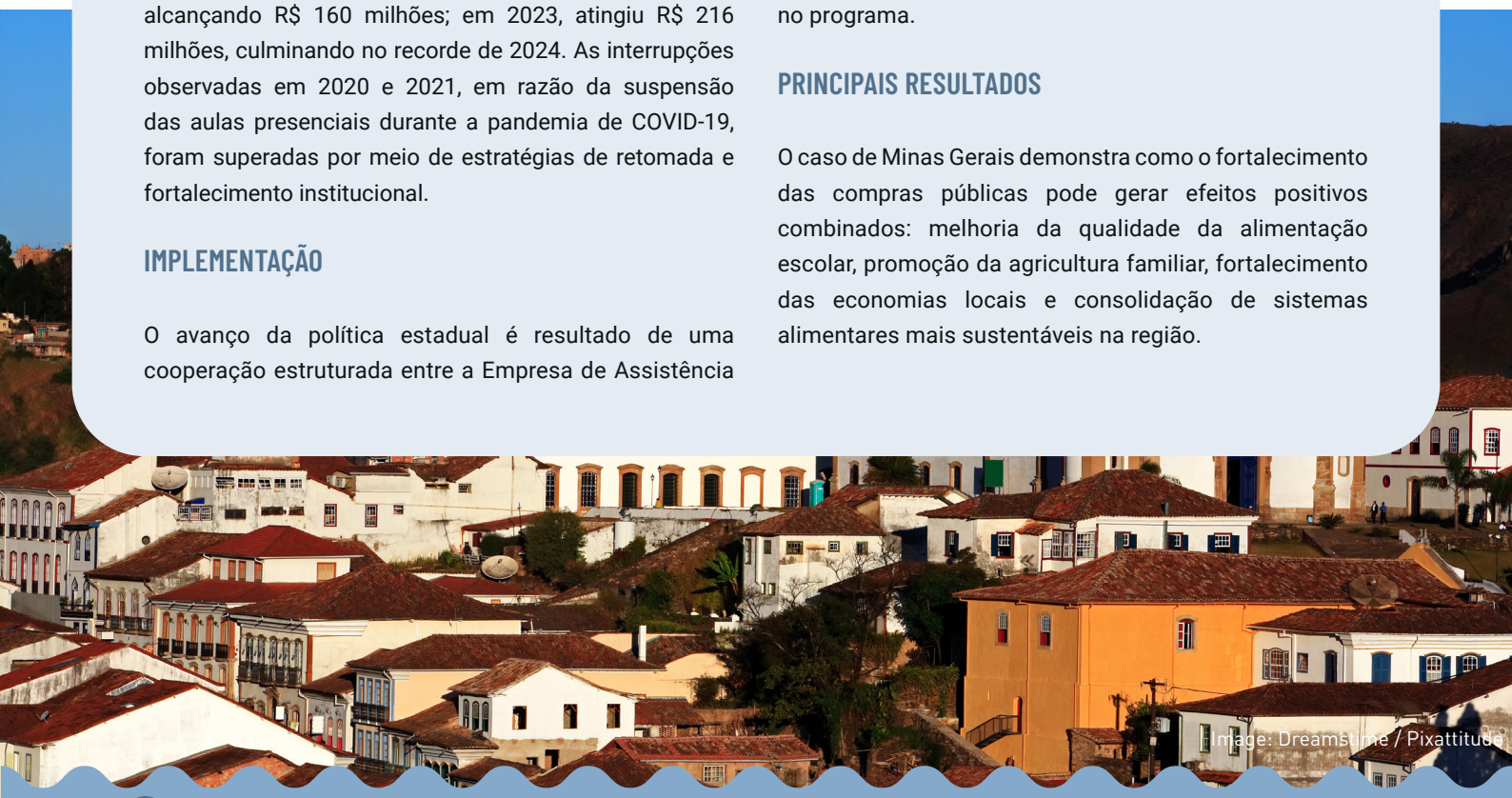


Image: Dreamstime / Pixattitude

6. Conclusão

Por meio da combinação dos três pilares do SF4C, de inovações locais e de políticas nacionais como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), as experiências das cidades brasileiras oferecem lições valiosas para a implementação de programas eficazes de alimentação escolar. As boas práticas apresentadas ilustram como estratégias adaptadas aos contextos locais, apoiadas por regulamentações claras e governança participativa, podem melhorar a nutrição infantil, fortalecer as economias locais, promover práticas ambientalmente sustentáveis e preservar identidades culturais. O marco legal brasileiro e suas estruturas de governança participativa oferecem uma base sólida para iniciativas de alimentação escolar, possibilitando a colaboração intersetorial entre escolas, governos locais, sociedade civil, nutricionistas e agricultores familiares. As experiências dos governos locais demonstram que estratégias adaptadas às realidades locais, apoiadas por regulamentações claras e pelo engajamento comunitário, são essenciais para a construção de sistemas alimentares urbanos sustentáveis e equitativos. Embora ainda existam desafios, incluindo garantir cobertura consistente dos programas, apoiar o desenvolvimento de capacidades e manter a coerência das políticas, o compromisso político, a inovação e a colaboração podem contribuir para superar esses obstáculos. As cidades interessadas em replicar essas iniciativas são incentivadas a adaptar as estratégias aos seus contextos locais, aproveitar programas e marcos legais já existentes e promover mudanças sistêmicas que priorizem a saúde das crianças, a sustentabilidade e a relevância cultural.

Contexto e agradecimentos

Estas diretrizes foram elaboradas em 2025 como parte do projeto SchoolFood4Change, financiado pelo Horizon 2020 (contrato de subvenção nº 101036763), no âmbito do Pacote de Trabalho 6 “Divulgação, Replicação e Cooperação Internacional”, liderado pela ICLEI Europa.

Sobre o projeto SchoolFood4Change

O SchoolFood4Change é um projeto financiado pela UE que se estende de janeiro de 2022 a junho de 2026, com o objetivo de tornar as refeições escolares saborosas, agradáveis, educativas e saudáveis, tanto para as pessoas quanto para o planeta. O projeto envolve crianças, jovens, pais, funcionários escolares, responsáveis por refeitórios, municípios, formuladores de políticas, pesquisadores e especialistas para transformar escolas e refeitórios em locais onde sejam servidas refeições nutritivas e sustentáveis. Trabalhando com cidades parceiras, o projeto promove o intercâmbio de conhecimentos, a participação e atividades educacionais nas escolas para reforçar a compreensão dos jovens sobre alimentação saudável e capacitá-los a promover hábitos alimentares sustentáveis em suas comunidades. Dessa forma, o projeto já causou impacto em mais de um milhão de crianças. Mais de 1.400 cozinheiros e “heróis da cozinha” receberam treinamento para ajudar as crianças a aprender melhor e crescer a cada dia. E mais de 3.000 escolas já servem refeições mais saudáveis em toda a Europa. >> Assista a este vídeo para saber mais!

Sobre o ICLEI e o Programa Global CityFood do ICLEI

O ICLEI – Governos Locais pela Sustentabilidade é uma rede global que trabalha com mais de 2.500 governos locais e regionais comprometidos com o desenvolvimento urbano sustentável. Atuando em mais de 125 países, a organização influencia as políticas de sustentabilidade e promove ações locais em prol de um desenvolvimento com baixas emissões, baseado na natureza, equitativo, resiliente e circular. Desde 2013, o Programa global >> CityFood da ICLEI apoia ações locais e regionais em prol de sistemas alimentares sustentáveis, aproveitando o poder transformador da alimentação para construir resiliência.

Autores

- Ana Barbara Zanella (ICLEI South America)
- Balance Phala (ICLEI World)

Revisão de qualidade

- Beatrice Ruggiero (ICLEI Europe)
- Angele Tasse (anteriormente ICLEI Europe)
- Amalia Ochoa (ICLEI Europe)

Design

- Studio Cosmo
- Stephan Koehler (ICLEI Europe)
- Johanna Matthies (ICLEI Europe)
- Cover Image: Pexels / Ron Lach

Contribuições

A elaboração destas diretrizes baseia-se nas diretrizes >> "Rolling Out Sustainable School Meals: a guide for European Cities", com conteúdo adaptado para refletir o contexto brasileiro. Elas foram elaboradas pelo ICLEI América do Sul (ICLEI SAMS) em colaboração com o ICLEI World.

Financiamento

Este documento faz parte do projeto SchoolFood4Change, que recebeu financiamento do programa de pesquisa e inovação Horizonte 2020 da União Europeia, nos termos do contrato de subvenção nº 101036763.

Lista de Fontes

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 5 out. 1988. >> www2.camara.leg.br/legin/fed/consti/1988/constituicao-1988-5-outubro-1988-322142-publicacaooriginal-1-pl.html

BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PLANSAN 2020-2023. Brasília: CAISAN, 2020. >> www.gov.br/mds/pt-br/Sisan

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2006. >> www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jun. 2009. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. >> www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm

BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. >> www.gov.br/saude/pt-br/composicao/saps/pnan

CEPAL – Comissão Econômica para a América Latina e o Caribe. Panorama Social da América Latina e do Caribe 2022. Santiago: ONU, 2022. >> www.cepal.org/pt-br/publicacoes/48609-panorama-social-america-latina-caribe-2022-transformacao-educacao-como-base-o

UNICEF; OMS; Banco Mundial. Dados sobre crianças e adolescentes com sobrepeso na América Latina e no Caribe. Comunicado à imprensa – UNICEF, 13 set. 2021. >> www.unicef.org/brazil/comunicados-de-imprensa/tres-em-cada-dez-criancas-e-adolescentes-na-america-latina-e-no-caribe-tem-excesso-de-peso

SchoolFood4Change. (2024). Whole School Food Approach: Practical Guide for Schools. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2023). School Food Culture Review. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2023). WSFA Yearly State of Play. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2024). WSFA Yearly State of Play. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2024). School Menu Design Handbook. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2025). Report on Innovative Criteria and Models for Procurement of Sustainable and Healthy School Meals. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2025). Short guidance for Market Engagement and Stakeholder Dialogue. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2024). Canteen Day Guide. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2024). Canteen Day Fact Sheet. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2025). Recipe Handbook: 42 recipes designed for European school canteens. >> schoolfood4change.eu

SchoolFood4Change. (2025). Replication Plans. >> schoolfood4change.eu

info@schoolfood4change.eu
www.schoolfood4change.eu
#SchoolFood4Change

Este projeto recebeu financiamento do programa de pesquisa e inovação Horizon 2020 da União Europeia, no âmbito do acordo de subvenção nº 101036763.

A responsabilidade exclusiva pelo conteúdo é dos parceiros do projeto SchoolFood4Change. O conteúdo não reflete necessariamente a opinião da Comissão Europeia. A Comissão Europeia também não se responsabiliza pelo uso que possa ser feito das informações contidas neste documento.

