

II PLANO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

2022 - 2023

Secretaria de
Desenvolvimento
Social

**GOVERNO DO
DISTRITO FEDERAL**

EXPEDIENTE

Governador do Distrito Federal
Ibaneis Rocha Barros Junior

Vice Governador
Marcus Vinícius Britto de Albuquerque Dias

Secretária de Desenvolvimento Social
Mayara Noronha Rocha

Subsecretária de Segurança Alimentar e Nutricional
Karla Lisboa Ramos

Coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional
Vanderléa Fátima Cremonini

Diretora de Acompanhamento de Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional
Dolores Moreira da Costa Ferreira

Diretora Técnica de Segurança Alimentar e Nutricional
Regina Mara Kowalczuk

COLABORADORAS TÉCNICAS

Karen Cristine Moreno de Medeiros Carvalho
Márcia Gomes Rocha Lima
Noemi Tavares Martins Carvalho
Roberta Rodrigues
Stefanie Eugênia dos Anjos Coelho Kubo
Stefany Correa Lima de Carvalho
Thaynara Alves de Sousa Nogueira
Walkyria Oliveira Paula

PROJETO GRÁFICO

Assessoria de Comunicação - SEDES/DF



LISTA DE SIGLAS

- ADASA** - Agência Reguladora de Águas, Energia e Saneamento do Distrito Federal
- ASCOM** - Assessoria de Comunicação
- CACI** - Casa Civil
- CAESB** - Companhia de Saneamento Ambiental do Distrito Federal
- CAISAN** - Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional
- CEASA** - Centrais de Abastecimento
- CECON** - Centros de Convivência
- CONSEA** - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
- COORDH** - Coordenação de Direitos Humanos
- CRAS** - Centros de Referência de Assistência Social
- CREAS** - Centros de Referência Especializados de Assistência Social
- DCNT** - Doenças Crônicas Não Transmissíveis
- DHAA** - Direito Humano à Alimentação Adequada
- DIAE** - Diretoria de Alimentação Escolar
- DISAN** - Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional
- EAN** - Educação Alimentar e Nutricional
- EMATER** - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
- EPSAN** - Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional
- GDF** - Governo do Distrito Federal
- GENUT** - Gerência de Nutrição
- LA** - Liberdade Assistida
- LGBTQIA+** - Lésbicas, Gays, Bissexuais, Transexuais, Queer, Intersexo, Assexual e outros grupos e variações de sexualidade e gênero
- LOSAN** - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
- MapaSAN** - Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional
- ONU** - Organização das Nações Unidas
- OSC** - Organização da Sociedade Civil
- PAEFI** - Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos
- PAIF** - Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família
- PCTs** - Povos e Comunidades Tradicionais

PDSAN - Plano Distrital de Segurança Alimentar e Nutricional

PIDESC - Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais

PNAD - Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios

PNAS - Política Nacional de Assistência Social

PNS - Pesquisa Nacional de Saúde

PNSAN - Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

POF - Pesquisa de Orçamentos Familiares

PSC - Prestação de Serviços à Comunidade

RC - Restaurante Comunitário

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional

SCFV - Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos

SEAGRI - Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural

SEAS - Serviço Especializado em Abordagem Social

SEDES - Secretaria de Desenvolvimento Social

SEDEST - Secretaria de Desenvolvimento Social e transferência de Renda do governo do Distrito Federal.

SEDESTMIDH - Secretaria de Estado de Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos.

SEE - Secretaria de Estado de Educação

SEEC - Secretaria de Estado de Economia

SEJUS - Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania

SEMA - Secretaria de Estado de Meio Ambiente

SES - Secretaria de Estado de Saúde

SISAN - Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

SLU - Serviço de Limpeza Urbana

SUAS - Sistema Único de Assistência Social

SUBSAN - Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional

VIGISAN - Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid - 19 no Brasil

VIGITEL - Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico



SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	6
CONTEXTUALIZAÇÃO	7
OBJETIVOS	11
CAMPOS DE PRÁTICA	12
DIRETRIZES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	17
INTERSETORIALIDADE, ATORES SOCIAIS E POSSÍVEIS PARCEIROS	21
AÇÕES PROPOSTAS	24
Percurso metodológico	24
Diretriz 1: Sistema alimentar sustentável e saudável	26
Diretriz 2: Cultura Alimentar	28
Diretriz 3: Valorização e incentivo ao ato de cozinhar	32
Diretriz 4: A Promoção da alimentação saudável com foco no autocuidado e na autonomia	33
Diretriz 5: Segurança alimentar e nutricional na perspectiva do direito humano à alimentação adequada (DHAA)	40
Diretriz 6: Ações de EAN em parceria com outros setores governamentais	41
ACOMPANHAMENTO, AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO	45
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	46
ANEXO I - METODOLOGIA PROPOSTA E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DAS AÇÕES	49



APRESENTAÇÃO

A Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social (SEDES) é responsável pela execução das políticas de Assistência Social, Transferência de Renda e de Segurança Alimentar e Nutricional, Gestão do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) no âmbito do DF, além da avaliação e gestão da informação, fomento de parcerias e articulações de rede.

Assim, as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no âmbito da SEDES/ DF devem integrar, de maneira transversal, os programas e equipamentos da rede de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), como também da rede que compõe o SUAS sob responsabilidade desta secretaria.

O Marco de Referência em Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas ressalta que a EAN é um campo de ação da SAN e da Promoção da Saúde e tem sido considerada uma estratégia fundamental para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos (BRASIL, 2012).

Nesse aspecto, as ações de EAN podem contribuir na prevenção e controle das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e deficiências nutricionais, bem como na valorização de diferentes expressões da cultura alimentar, no fortalecimento de hábitos regionais, na redução do desperdício de alimentos, na promoção do consumo sustentável e da alimentação saudável (BRASIL, 2012).

Nesse contexto, foi construído o II Plano de EAN da SEDES/DF, que contempla o exercício de 2022 e 2023, acompanhando a vigência do III Plano Distrital de Segurança Alimentar e Nutricional (PDSAN). Ressalta-se que os próximos Planos de EAN desta secretaria continuarão acompanhando a vigência dos Planos Distritais de SAN.

Acentua-se que os principais desafios aos quais o presente Plano de EAN buscará minimizar são os relacionados aos recursos adequados (profissionais, materiais e orçamentários), à ampliação e qualificação dos processos de comunicação e à neutralização das interferências políticas nas equipes e nas ações, reduzindo, assim, riscos de fragmentação e de descontinuidade.

Com isso, espera-se que o II Plano de EAN da SEDES promova, entre outros aspectos, maior conhecimento e vivência das múltiplas dimensões de SAN e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA); ampliação e qualificação da rede de multiplicadores; valorização do tema; fortalecimento da cidadania e continuidade das ações como Política de Estado permanente desta pasta.



CONTEXTUALIZAÇÃO

A alimentação adequada e saudável é um direito humano básico que tem sua origem na Declaração Universal dos Direitos Humanos (ONU, 1948) e desde 2010 foi incluído no artigo 6º da Constituição Federal. O Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) é definido no comentário geral 12 do artigo 11 do Pacto Internacional dos Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (PIDESC) aprovado pela ONU em 1999:

“O direito à alimentação adequada é alcançado quando todos os homens, mulheres e crianças, sozinhos ou em comunidade com outros, têm acesso físico e econômico em todos os momentos à alimentação adequada ou meios para sua obtenção. O direito humano à alimentação adequada deve, portanto, não ser interpretado em um estreito senso no qual o equipara com um pacote mínimo de calorias, proteínas e outros nutrientes específicos. O direito humano à alimentação adequada terá de ser realizado progressivamente. De qualquer modo, os Estados têm uma obrigação central de tomar ações necessárias de atenuar e aliviar a fome até em tempos de desastres naturais ou outros.”

Nessa perspectiva, conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foi definido pela Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) em 2006 como:

A realização do direito ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2006).

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) tem por finalidade contribuir para a realização do DHAA e garantia de SAN, constituindo-se de ferramentas amplas de intervenção sobre os condicionantes e determinantes sociais de saúde, de forma intersetorial e com participação popular, favorecendo a autonomia para escolhas saudáveis por parte dos indivíduos e coletividades (BRASIL, 2013).

Nas últimas décadas, acompanhando a tendência mundial, a população brasileira vem passando por um processo de transição alimentar e nutricional (MARTINS et al., 2022). As modificações no padrão alimentar têm levado ao aumento significativo do consumo de alimentos processados e ultraprocessados, tipicamente com alta densidade energética, ricos em açúcar, sódio e gorduras, e redução do consumo de alimentos naturais.



Paralelamente, o Brasil vivencia um aumento da prevalência de obesidade e da incidência de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes e doenças cardiovasculares, apontando para um cenário de desafios relacionados à alimentação e nutrição. No DF, dados do último inquérito telefônico de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas (VIGITEL) (2021) apontam que mais da metade da população adulta (56,4%) apresenta excesso de peso, sendo a prevalência de obesidade de 18,8% (BRASIL, 2021).

Apesar de o Guia Alimentar para a população brasileira reforçar o maior consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, dados da Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) revelaram alto consumo de alimentos considerados ultraprocessados no Brasil, sendo que a proporção de consumidores de cinco ou mais grupos destes alimentos foi de 14,3% (IBGE, 2020). Recentemente, dados do VIGITEL 2021 mostraram que no DF essa proporção é de 17,6% (BRASIL, 2021).

A última Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF) mostrou que o consumo de ultraprocessados no Brasil aumentou de 12,6% em 2002 para 18,4% em 2018 ao mesmo tempo em que a ingestão de alimentos *in natura* ou minimamente processados reduziu de 53,3% para 49,5%. O DF apresentou o menor consumo de alimentos *in natura* do país e o segundo maior de produtos ultraprocessados, sendo este último correspondente a 23,2% do total das calorias consumidas pela população (IBGE, 2019).

Em relação aos dados de SAN a nível distrital, destaca-se que a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD) registrou no DF redução na prevalência de domicílios em insegurança alimentar e nutricional no país entre 2004 e 2013 (de 24,9% para 13,3%). Assim, a prevalência de SAN em 2013 era de 86,7% e, em 2004, de 75,1% (IBGE, 2014).

A POF 2017/2018 também analisou as prevalências de SAN no DF. Assim, constatou-se um aumento de 250% de domicílios sem acesso regular à alimentação básica (14 mil, em 2013, para 49 mil, entre 2017 e 2018). Ao todo 32,8% (319 mil) dos domicílios da capital estavam em algum nível de insegurança alimentar: 21,2% (207 mil) com quadro considerado leve; 6,6% (64 mil) moderado e 5% (49 mil) grave – fome (IBGE, 2019).

Todavia, os impactos econômicos e sociais da COVID-19 associada ao enfraquecimento das políticas nacionais de SAN trouxeram novos desafios para esse

campo, especialmente considerando as situações de desigualdade social, de renda, étnico-racial, de gênero e de acesso aos serviços de saúde existentes (FIAN, 2020). Dados do Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar e Nutricional no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil (VIGISAN) apontaram alarmante aumento da insegurança alimentar e nutricional nos domicílios brasileiros, que passou de 36,6% em 2018 para 55,2% em 2020. Na região Centro-Oeste o aumento foi de 32,5% em 2018 para 53,2% em 2020 (Rede PENSSAN, 2021).

Considerando esse contexto, os desafios atuais transcendem questões relacionadas ao consumo alimentar e incluem também a produção, abastecimento e o acesso a alimentação saudável. Assim, é importante aliar estratégias para criação de um ambiente favorável à adoção de hábitos alimentares saudáveis a partir de medidas de promoção e proteção da alimentação adequada e saudável.

A EAN é reconhecida como uma ação fundamental para o alcance da SAN e da garantia ao DHAA. A partir do decreto nº 7.272 de 25 de agosto de 2010 ela se tornou uma diretriz da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), que prevê a instituição da prática contínua e permanente neste campo de atuação (BRASIL, 2010).

Em 2012 o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome publicou o Marco de Referência de EAN para as Políticas Públicas, com o objetivo de promover um campo comum de reflexão e orientação da prática de EAN que tenham origem, principalmente, na ação pública, e que contemple os diversos setores vinculados ao processo de produção, distribuição, abastecimento e consumo de alimentos. Este documento norteia o planejamento de ações de EAN nos diferentes setores. De acordo com o Marco, EAN é um “campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis”.

Considerando que a EAN requer uma abordagem integrada das dimensões biológicas, sociocultural, ambiental e econômica, o Marco de Referência de EAN apresenta os seguintes princípios estruturantes que devem nortear o planejamento de EAN enquanto política pública: sustentabilidade social, ambiental e econômica; abordagem do sistema alimentar na sua integralidade; valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; a comida e o alimento como

referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória; a promoção do autocuidado e da autonomia; a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; a diversidade nos cenários de prática; intersectorialidade; e o planejamento, avaliação e monitoramento das ações (BRASIL, 2012).

Outrossim, o Guia Alimentar para a População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014, é uma importante ferramenta de apoio e incentivo à promoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis no âmbito individual e coletivo. O Guia Alimentar traz recomendações que orientam a escolha alimentar saudável e aborda a promoção de sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis (BRASIL, 2014a). A partir deste documento são subsidiadas ações voltadas à saúde e segurança alimentar e nutricional para a população.

Neste cenário, o II Plano de EAN da SEDES/ DF (2022-2023) visa fomentar ações com abordagem geracional, de gênero e étnico-racial para pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social nos diversos cenários de atuação na perspectiva de promover autonomia na escolha alimentar saudável com estímulo à participação social. O presente documento tem como referência para a elaboração das ações de EAN a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, o Marco de Referência de EAN para Políticas Públicas, o Plano Distrital de Segurança Alimentar e Nutricional e as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira.

OBJETIVOS

1 - Objetivo Geral

Fomentar a implementação da EAN nas ações estratégicas da SEDES, a fim de ampliar a autonomia da população em situação de vulnerabilidade social, por escolhas de práticas alimentares mais adequadas e saudáveis, para o fortalecimento da intersetorialidade na gestão de combate às violações ao DHAA, além de contribuir para a integração do SISAN e do SUAS.

Objetivos Anuais

Ano 2022

- Reestruturar, qualificar e ampliar a magnitude e cobertura das ações de Educação Alimentar Nutricional previstas no II Plano de EAN da SEDES/ DF (2022-2023);
- Planejar e priorizar as ações de EAN de maneira articulada às ações estratégicas da SEDES em Segurança Alimentar e Nutricional, Assistência Social e Transferência de Renda;
- Implementar ação informativa de veiculação através de meios de comunicação institucionais do Governo do Distrito Federal (GDF).

Ano 2023

- Definir o caráter permanente para as ações de EAN na agenda estratégica da SEDES, planejando as ações e os projetos do próximo quadriênio.

2 - Objetivos específicos

- Promover o fortalecimento das ações de EAN nas unidades socioassistenciais, fazendo com que os Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) sejam local não só do fornecimento de refeições, mas também de educação e promoção de saúde e cidadania;
- Fornecer informações sobre hábitos alimentares saudáveis, sustentáveis e conscientes, sem esquecer as particularidades de cada grupo atendido;
- Realizar ações intersetoriais, com estímulo à colaboração entre diferentes setores e parceiros, trazendo assim maior magnitude às ações de promoção da alimentação adequada e saudável.

CAMPOS DE PRÁTICA

A EAN envolve um conjunto de atividades baseadas em articulação intra e intersetorial. Nesse sentido, requer o desenvolvimento de parcerias com diversos segmentos da sociedade (Instituições Educacionais, Organizações Não Governamentais, Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição, Conselhos de políticas públicas, dentre outros que envolvam participação e controle social). Além disso, por seu caráter multidisciplinar, apresenta variados campos de prática, tais como saúde, assistência social, segurança alimentar e nutricional, educação, agricultura, desenvolvimento agrário, abastecimento, meio ambiente, esporte e lazer, trabalho e cultura (BRASIL, 2012).

De acordo com o Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional (MapaSAN) de 2014, os Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (EPSAN) são definidos como:

Estruturas físicas e espaços destinados, no todo ou em parte, à provisão de serviços públicos ao cidadão com vistas à garantia do DHAA e da SAN, destinados à oferta, à distribuição e à comercialização de refeições ou de alimentos. Dividem-se os EPSAN em **equipamentos de acesso à alimentação saudável e adequada** e nos **de apoio ao abastecimento, à distribuição e à comercialização de alimentos** (BRASIL, 2014b).

No que tange os equipamentos de acesso à alimentação saudável e adequada, classificam-se os espaços públicos que produzem e oferecem refeições, como as cozinhas comunitárias e restaurantes populares, além das escolas, hospitais, penitenciárias e centros de assistência social.

Os Restaurantes Comunitários (RC) são atualmente os principais equipamentos de realização das atividades de EAN no Distrito Federal. Estão em funcionamento 14 RCs, os quais oferecem refeições para o almoço ao custo de R\$1,00. Além disso, 8 (oito) dos 14 restaurantes oferecem a refeição do café da manhã ao custo de R\$ 0,50 para a comunidade.

Já os equipamentos de apoio ao abastecimento, à distribuição e à comercialização de alimentos se caracterizam por fazerem uma ponte de ligação

entre a população (consumidor final) e os locais de produção dos alimentos. Essa estruturação é importante para fomentar a produção local e sustentável. Nessa estrutura podemos citar os bancos de alimentos, centrais de abastecimentos (CEASA), feiras, hortas comunitárias.

Além dos EPSAN, os programas voltados à realização do DHAA e à garantia de SAN da população vulnerável também são considerados campos amplos para a prática de EAN.

O programa Prato Cheio é um exemplo de ação desenvolvida pela SEDES por meio da Subsecretaria de Segurança Alimentar e Nutricional (SUBSAN) em que as atividades de EAN são fomentadas na perspectiva de aquisição de autonomia para uma escolha alimentar saudável, de acordo com o contexto familiar, local e cultural dos beneficiários (SEDES, 2021a).

O Prato Cheio foi instituído em 07 de dezembro de 2020 pelo Decreto nº 41.570 em caráter emergencial e foi destinado aos cidadãos e às famílias em situação de insegurança alimentar e nutricional, que apresentaram sua situação agravada pela pandemia do COVID-19. Em 17 de dezembro de 2021, por força da Lei nº 7.009, esse programa passou a fazer parte da política permanente de Estado.

No que tange às características intrínsecas de EAN como transdisciplinariedade, intersectorialidade e multiprofissionalismo, destaca-se a importância da integração entre os equipamentos e programas de SAN e o SUAS.

O SUAS foi definido pela Lei Orgânica da Assistência Social (Lei nº 8.742/1993) como um sistema descentralizado e participativo, e organiza a oferta de programas, serviços, projetos e benefícios aos usuários. De acordo com a Política Nacional de Assistência Social (PNAS) (BRASIL, 2005):

A Política Pública de Assistência Social realiza-se de forma integrada às políticas setoriais, considerando as desigualdades socioterritoriais, visando seu enfrentamento, à garantia dos mínimos sociais, ao provimento de condições para atender contingências sociais e à universalização dos direitos sociais (BRASIL, 2005).

Em 11 de novembro de 2009, com a Resolução nº 109, foi aprovada a

Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais, organizada por níveis de complexidade da assistência social. Esses serviços são distribuídos em diversos equipamentos (unidades físicas que podem alojar um ou mais serviços da assistência social, com capacidade de atenção definida em quantidade e qualidade) (BRASIL, 2014c).

A Tipificação Nacional caracteriza os serviços de proteção social aos indivíduos em vulnerabilidade social, e a partir dessas características as atividades de EAN podem ser adequadas e direcionadas aos públicos de acordo com suas demandas específicas.

De acordo com a Resolução nº 109, os serviços são divididos em Serviço de Proteção Social Básica, Serviços de Proteção Social Especial de Média Complexidade e Serviços de Proteção Social Especial de Alta Complexidade, descritos abaixo:

Serviços de Proteção Social Básica:

- a) Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família (PAIF);
- b) Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV);
- c) Serviço de Proteção Social Básica no domicílio para pessoas com deficiência e idosas.

A proteção social básica visa prevenir situações de risco e fortalecer vínculos familiares e comunitários (BRASIL, 2005). Os Centros de Referência de Assistência Social (CRAS) são as unidades responsáveis por executar os serviços de proteção social básica. No Distrito Federal são 29 CRAS, localizados prioritariamente em áreas de maior vulnerabilidade social (SEDES, 2021b).

O acesso ao SCFV se dá por meio do CRAS de referência do território. Esse serviço é organizado em grupos por faixa etária, o que garante o desenvolvimento de atividades de acordo com a demanda de cada fase da vida. Pode ser realizado nos Centros de Convivência (CECON) ou nos CRAS habilitados para a execução do serviço (SEDES, 2021b).

Serviços de Proteção Social Especial de Média Complexidade:

- a) Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos (PAEFI);
- b) Serviço Especializado em Abordagem Social (SEAS);
- c) Serviço de Proteção Social a Adolescentes em Cumprimento de Medida Socioeducativa de Liberdade Assistida (LA), e de Prestação de Serviços à Comunidade (PSC) - atualmente, apesar de fazerem parte dos serviços ofertados pela assistência social de acordo com a Tipificação Nacional, são prestados pela Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania (SEJUS);
- d) Serviço de Proteção Social Especial para Pessoas com Deficiência, Idosas e suas Famílias;
- e) Serviço Especializado para Pessoas em Situação de Rua.

Serviços de Proteção Social Especial de Alta Complexidade:

- a) Serviço de Acolhimento Institucional, nas seguintes modalidades:
 - i. Abrigo institucional;
 - ii. Casa-Lar;
 - iii. Casa de Passagem;
 - iv. Residência Inclusiva.
- b) Serviço de Acolhimento em República;
- c) Serviço de Acolhimento em Família Acolhedora;
- d) Serviço de Proteção em Situações de Calamidades Públicas e de Emergências.

A proteção social especial é a modalidade de atendimento assistencial destinada a famílias e indivíduos que já se encontram em situação de risco pessoal e social. Os serviços de média complexidade oferecem atendimento àqueles com

direitos violados, mas que ainda mantêm algum vínculo familiar e comunitário. Os serviços de alta complexidade garantem proteção integral para famílias e indivíduos que se encontram sem referência familiar e comunitária ou para aqueles em situação de ameaça (BRASIL, 2005).

O Distrito Federal possui 12 (doze) Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS) para atendimento de pessoas em situação de ameaça ou de violação de direitos, sendo um deles, o Creas da Diversidade, responsável pelo atendimento de comunidade culturais historicamente discriminadas ou estigmatizadas, tais como a comunidade LGBTQIA+, povos indígenas, comunidades ciganas e quilombolas, além de recentemente ter constituído uma equipe específica voltada para atendimento de imigrantes, refugiados e apátridas. (SEDES, 2021b).

Existem ainda 2 (dois) Centros POP, unidades públicas que ofertam serviço especializado para população em situação de rua (SEDES, 2021b).

Isto posto, observa-se o amplo campo para as ações de EAN no combate à insegurança alimentar e nutricional, que deve ser realizada de forma integrada para maior eficácia no atingimento dos objetivos.

DIRETRIZES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Levando em consideração a necessidade de se ter diretrizes que apoiassem as ações contidas neste plano, usou-se como base o *Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas*. Documento elaborado de forma participativa com os cidadãos, profissionais, gestores, representantes da sociedade civil, professores e acadêmicos que se dedicam a Educação Alimentar e Nutricional (EAN), este documento traz a importância deste tema permear os setores, principalmente públicos, no sentido de estes serem promotores de ações de saúde para a população. Deste modo, sua construção teve objetivo propiciar um campo comum de reflexão e orientação da prática, a fim de que ocorram ações que contemplem o alimento como um todo, desde o seu processo de produção até seu consumo e suas repercussões, além dos setores envolvidos nessa cadeia de produção.

Como abordado anteriormente, na atualidade as prevalências de DCNT e as carências nutricionais têm aumentado significativamente, como consequência de um estilo de vida não saudável. Segundo o Marco, ter EAN como estratégia de conscientização da população, permite que além da promoção da saúde também ocorra valorização da cultura alimentar, fortalecimento de hábitos regionais, consumo sustentável e autonomia para melhores escolhas alimentares.

Diante disso, os princípios presentes no Marco que devem nortear as ações de EAN são:

- I. **Sustentabilidade social, ambiental e econômica:** Trabalha a reflexão de que deve ser respeitada a individualidade de cada um, considerando-se os meios econômicos e sociais, o qual o indivíduo encontra-se inserido. Além disso, aborda o desafio de ao mesmo tempo que é importante as necessidades humanas serem supridas também deve-se levar em consideração os impactos ambientais, a fim de que não ocorram sacrifícios aos recursos naturais renováveis e não renováveis.
- II. **Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade:** Propõe uma

alimentação saudável que leve em consideração toda a cadeia de produção do alimento desde o acesso à terra, água, meios de produção, processamento, abastecimento, comercialização, distribuição, geração e descarte dos resíduos. Criando dentro deste contexto uma conscientização da importância do desenvolvimento de melhores hábitos alimentares.

- III. **Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas:** Este princípio contempla e valoriza a variedade dos saberes e práticas alimentares. Considera a diversidade de conhecimentos cultivados pelos povos e comunidades tradicionais (PCTs), além de também respeitar os hábitos alimentares voluntários ou não voluntários.
- IV. **A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória:** Contempla o ato de se alimentar nas suas diferentes dimensões, sem se restringir apenas ao aspecto nutricional. Abrange as questões culturais, sensoriais, sociais e afetivas. Permitindo através disso que seja desenvolvido a prática emancipatória do ato de cozinhar, de modo que produzir o próprio alimento amplie a reflexão da importância de se fazer melhores escolhas alimentares.
- V. **A promoção do autocuidado e da autonomia:** Este princípio trabalha atividades de EAN que permitem ao indivíduo ser o promotor da sua saúde e qualidade de vida, através da reflexão da importância de melhores escolhas alimentares. Fazendo-o relacionar seu contexto de vida, sua cultura, suas necessidades ao desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis permanentes.
- VI. **A educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos:** Este princípio aborda ações de EAN que integrem o contexto de vida dos indivíduos, levando em consideração os conhecimentos populares, junto à transformação da teoria em prática . As atividades tem o objetivo de promover a reflexão e o conhecimento da importância do desenvolvimento de hábitos saudáveis desde a primeira infância até a fase adulta. Instiga o senso crítico nos indivíduos, os fazendo considerar que eles têm a liberdade de experimentar o que tiverem vontade, porém eles também possuem a opção de decidir sobre qual é a melhor

escolha, gerando com isso a capacidade deste indivíduo conduzir seu consumo de maneira equilibrada e permanente.

- VII. A diversidade nos cenários de prática:** Considera os diversos grupos populacionais, promovendo diferentes abordagens que se adaptam à especificidade do público e campo de realização.
- VIII. Intersetorialidade:** Compreende a articulação com os diversos setores governamentais, de modo que todos estejam comprometidos com o objetivo de promover a garantia de uma alimentação adequada e saudável. Deste modo, faz com que as perspectivas sejam ampliadas permitindo com que haja maior estruturação de ações. Promove-se assim, troca de experiência permitindo que as ações sejam voltadas para a garantia de uma melhor qualidade da alimentação e de vida.
- IX. Planejamento, avaliação e monitoramento das ações:** Este princípio contempla a importância de um adequado planejamento, previsão de recursos, definição de campo de prática, diagnóstico da demanda, dentre outras fases que irão possibilitar a eficácia das atividades de EAN. Pois a construção do plano de trabalho a fim de decidir como as ações devem ser executadas e como medir se foi ou não eficaz, devem acontecer de forma bem estruturada. Além disso, também deve acontecer de forma participativa a fim de considerar o indivíduo como agente ativo e autônomo das suas decisões.

Tendo como base os princípios supracitados, denominou-se as seguintes diretrizes para que as ações de EAN fossem então estruturadas:

I. Sistema alimentar sustentável e saudável

Sistema alimentar sustentável e saudável é aquele que promove SAN para todos, sem comprometer as gerações futuras no que tange os aspectos econômicos, sociais e ambientais. Nesse sentido, essa diretriz contempla ações que vão da produção ao consumo de alimentos, abordando o sistema alimentar na sua integralidade.

II. Cultura Alimentar

As atividades de EAN nesta diretriz devem contemplar ações que estimulem a

diversidade de saberes e as particularidades regionais relacionadas à cultura alimentar, além da individualidade relacionada às necessidades alimentares especiais.

III. Valorização e incentivo ao ato de cozinhar

A diretriz trabalha ações de EAN que estimulem o ato de cozinhar como prática emancipatória. O Guia Alimentar para a População Brasileira destaca que o enfraquecimento da transmissão de habilidades culinárias entre gerações colabora com o consumo de alimentos ultraprocessados, o que pode se configurar como um empecilho na adesão às práticas alimentares recomendadas no Guia.

IV. A Promoção da alimentação saudável com foco no autocuidado e na autonomia

Esta diretriz estimula ações dirigidas ao indivíduo, nos diferentes ciclos da vida, ou ao ambiente com intuito de promoção da alimentação saudável e mudanças de hábitos que favoreçam a saúde. Atividades de EAN focadas no autocuidado e na autonomia incentivam a adesão do indivíduo às ações propostas.

V. Segurança alimentar e nutricional na perspectiva do direito humano à alimentação adequada (DHAA)

Esta diretriz trabalha ações de EAN que visam promover a multiplicação do conhecimento sobre SAN na perspectiva do DHAA com foco no empoderamento dos indivíduos por meio da participação cidadã. As atividades desenvolvidas privilegiam os processos ativos e conhecimentos contextualizados nas realidades dos indivíduos, suas famílias e grupos.

VI. Ações de EAN em parceria com outros setores governamentais

Esta diretriz trabalha ações que buscam articulação com os distintos setores governamentais e organizações parceiras, de forma que se corresponsabilizem pela garantia do DHAA. Neste contexto serão desenvolvidas atividades que envolvem a promoção à saúde, sistemas alimentares, bem como oficinas e capacitações de servidores nesta temática.

INTERSETORIALIDADE, ATORES SOCIAIS E POSSÍVEIS PARCEIROS

Intersetorialidade é a forma de gestão estruturada através da articulação sistematizada, com planejamento de responsabilidades entre os atores das diversas políticas públicas de SAN, capazes de intervir sobre os fatores sociais, econômicos, culturais, étnicos/raciais e comportamentais que influenciam na incidência e prevalência da insegurança alimentar e nutricional da população de um determinado território.

Destaca-se que a articulação entre atores de setores diversos deve ser referente à valorização de diferentes saberes, no intuito de construir ações interdisciplinares, transversais e multiprofissionais para o enfrentamento de problemas complexos relacionados à territorialidade, produção, abastecimento, acesso e consumo de alimentos saudáveis e sustentáveis, bem como a destinação correta de resíduos sólidos, orgânicos e de rejeitos.

Logo, as ações intersetoriais de EAN podem (e/ou devem) ser executadas nos equipamentos públicos de segurança alimentar, da assistência social, da educação, da saúde, da agricultura, do meio ambiente, da justiça e cidadania. Desta maneira, o planejamento pode ser feito por profissionais que trabalham em qualquer destas áreas e, preferencialmente, que seja de forma articulada com foco na resolução de problemas apontados por um diagnóstico.

No contexto da EAN, as ações educativas intersetoriais contribuem para a garantia do DHAA, por meio da troca de conhecimentos e práticas sobre os hábitos alimentares saudáveis, que favorecem mais qualidade de vida e de saúde para as pessoas e famílias que são beneficiárias dos programas sociais no Distrito Federal.

De acordo com o Decreto nº 33.142, de 19 de agosto de 2011, a Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN-DF foi criada no âmbito do SISAN do Distrito Federal, com a finalidade de promover a articulação e a integração entre os órgãos e entidades da Administração Pública do Distrito Federal afetos à área de Segurança Alimentar e Nutricional - SAN.

Órgãos que compõem a CAISAN:

- **SEDES** (Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social);
- **CACI** (Casa Civil);
- **SEAGRI** (Secretaria de Estado de Agricultura, Abastecimento e Desenvolvimento Rural);
- **EMATER** (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural);
- **SEE** – (Secretaria de Estado de Educação) por meio da DIAE (Diretoria de Alimentação Escolar);
- **SES** (Secretaria de Estado de Saúde) por meio da GESNUT (Gerência de Nutrição);
- **SEMA** (Secretaria de Estado de Meio Ambiente);
- **SEJUS** (Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania) por meio da **COORDH** (Coordenação de Direitos Humanos);
- **SEEC** (Secretaria de Estado de Economia);
- **ADASA** (Agência Reguladora de Águas, Energia e Saneamento do Distrito Federal);
- **CAESB** (A Companhia de Saneamento Ambiental do Distrito Federal);
- **CEASA** (Centrais de Abastecimento do Distrito Federal) por meio da **DISAN** (Diretoria de Segurança Alimentar e Nutricional) e do Banco de Alimentos);
- **SLU** (Serviço de Limpeza Urbana);

Considerando que o II Plano de EAN (2022-2023) reforça a interação de múltiplos atores governamentais é imprescindível a atuação da CAISAN, a fim de fortalecer as estratégias de articulação, desenvolvimento, monitoramento e avaliação das metas elencadas.

Além disso, como o enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional e a falta de informação não se limitam à atuação isolada do Estado, o II Plano de EAN recomenda que as ações possam ser desenvolvidas com a participação social, de movimentos sociais e organizações e/ou de entidades que trabalham, diretamente ou indiretamente, pela efetivação da garantia do DHAA da população em situação de vulnerabilidade social.

Nesse sentido, a participação de diferentes atores da sociedade aliados aos representantes governamentais no combate à insegurança alimentar e nutricional por meio das ações de EAN, permite a representatividade de indivíduos tradicionalmente alijados de espaços decisórios, potencializando seus esforços participativos e a consecução de seus objetivos pela consolidação da democracia.

AÇÕES PROPOSTAS

Percurso metodológico

Foi instituído um grupo de trabalho de EAN na SUBSAN, a fim de construir o II Plano de EAN da SEDES (2022-2023).

A elaboração do trabalho ocorreu em quatro etapas: 1) levantamento de ações e caracterização do público-alvo; 2) definição de ações; 3) sistematização e elaboração dos capítulos; e 4) validação interna/externa e publicação do Plano.

Na primeira etapa foi realizado um levantamento de ações considerando aquelas previstas no I e II PDSAN, atividades já executadas pela SUBSAN, e também ações propostas no I Plano de EAN e outros documentos como os Cadernos Metodológicos de Atividades de EAN no DF, Caderno teórico: EAN: o DHAA e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais e o Caderno de atividades: EAN: o DHAA e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais. Concomitantemente, o grupo realizou a caracterização do público atendido nas diferentes unidades da SEDES (SEDEST, 2013; SEDESTMIDH, 2018; SEDEST, 2014a; SEDEST, 2014b; BRASIL, 2013a, BRASIL, 2014b).

Na segunda etapa, selecionou-se, dentre as ações levantadas na etapa anterior, as que seriam continuadas no presente Plano de EAN. Para isso, inicialmente foi realizada uma análise de cada ação e avaliadas as possibilidades de continuidade e aprimoramento, levando-se em consideração o tempo de execução e os recursos materiais e humanos necessários. Também foram elencadas novas ações para compor o Plano. Por fim, separou-se as ações finais dentre as seis diretrizes pré-estabelecidas, além de definir as metas e indicadores de monitoramento para cada uma delas.

O II Plano de EAN também tem o intuito de propor a realização de capacitações de Educação a Distância (EAD) autoinstrucionais na Escola Virtual e/ou presenciais, para a formação continuada dos servidores da SEDES, com preceitos institucionais que forneçam subsídios ao aprimoramento das suas competências essenciais, técnicas e comportamentais, com vistas a gerar resultados positivos que impactem na qualidade de vida da sociedade.

Nesse contexto, propõe-se uma capacitação mais ampla com os servidores da SEDES contendo cinco módulos, os quais abordam desde os principais aspectos da garantia do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA), que influencia a oferta de alimentos saudáveis e adequados nos equipamentos públicos da SEDES para a população mais vulnerável, como também sobre orientações referente aos conteúdos exemplificados, que são baseados nos princípios da segurança alimentar nutricional.

Assim, os módulos propostos são:

Módulo 1 - SAN: conceitos, histórico e diagnóstico

Módulo 2 - Guia Alimentar para a População Brasileira

Módulo 3 - Sistemas Alimentares

Módulo 4 - Cultura Alimentar

Módulo 5 - Educação Alimentar e Nutricional: conceitos, ferramentas e aplicação (módulo presencial)

A seguir estão apresentadas, por diretriz, as ações finais do II Plano de EAN da SEDES (2022-2023). A metodologia sugerida e os recursos necessários para cada ação encontram-se no ANEXO I.

Diretriz 1: Sistema alimentar sustentável e saudável

Campo de atuação	Ação	Objetivo	Metas	Indicadores de monitoramento	
Restaurantes Comunitários	1	Implantação de hortas nos Restaurantes Comunitários para uso da própria unidade	<ul style="list-style-type: none"> - Estimular o cultivo orgânico; - Incentivar o uso de temperos naturais. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avaliar em 2022 quantos RCs têm capacidade para implantação de horta; 2. Incluir no TR, até 2023, uma recomendação quanto à implantação/ manutenção de horta nos espaços dos RCs; 3. Implantar ao menos uma horta modelo até 2023. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avaliações realizadas; 2. Inclusão nos novos TRs; 3. Horta modelo implantada.
	2	Como montar sua horta em casa	<ul style="list-style-type: none"> - Ensinar como montar uma horta em casa/apartamento. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar uma oficina em cada RC até 2023. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oficinas realizadas.
	3	De onde vêm os alimentos?	<ul style="list-style-type: none"> - Explicar sobre o sistema alimentar - Refletir sobre a origem dos alimentos e conhecer o circuito local de produção, abastecimento e consumo no DF 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar uma oficina em cada RC até 2023. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oficinas realizadas.
	4	Comemoração ao dia Mundial da Água (22 de março)	<ul style="list-style-type: none"> - Conscientizar sobre a importância do uso consciente da água e seus benefícios para a saúde. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar anualmente o evento em comemoração ao Dia Mundial da Água nos restaurantes comunitários. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Evento realizado.
	5	Coleta seletiva e desperdício de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibilizar os usuários sobre a importância da diminuição do desperdício de alimentos, a correta separação, e 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar e divulgar material visual (mural ou cartaz) fixo sobre desperdício em 2022; 2. Sinalizar adequadamente as lixeiras de acordo com o tipo de resíduo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Material elaborado e exposto; 2. Lixeiras sinalizadas adequadamente; 3. Resíduos

Campo de atuação	Ação	Objetivo	Metas	Indicadores de monitoramento	
		destinação dos resíduos sólidos, orgânicos e os rejeitos.	em 2022; 3. Estimular os RCs, até 2023, que possuem hortas que usem os resíduos orgânicos para compostagem; 4. Incluir no TR, até 2023, estratégias para redução do desperdício de alimentos (exemplo: cor das bandejas).	orgânicos utilizados para compostagem ou não.	
Unidades Socioassistenciais	6	Implantação de horta comunitária nos espaços das unidades socioassistenciais	<ul style="list-style-type: none"> - Estimular o cultivo orgânico; - Incentivar o uso de temperos naturais; - Despertar o interesse das pessoas e/ou famílias a cultivarem alimentos/temperos em casa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avaliar, em 2022, quantas unidades tem capacidade para implantação de horta; 2. Implantar, até 2023, hortas comunitárias nos Centros POP para capacitação e inclusão produtiva em SAN a fim de estimular o consumo de alimentos naturais; 3. Implantar ao menos uma horta modelo até 2023; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avaliações realizadas; 2. Implantação das hortas; 3. Horta modelo implantada.
	7	De onde vêm os alimentos?	<ul style="list-style-type: none"> - Explicar sobre o sistema alimentar; - Trabalhar a origem dos alimentos. 	1. Realizar ao menos uma oficina, até 2023, sobre o caminho dos alimentos nas unidades socioassistenciais dos territórios que tenham nutricionistas da SEDES.	1. Oficina realizada.
Servidores	8	Capacitação em SAN (Módulo 3: sistemas alimentares)	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitar os servidores como multiplicadores de SAN. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planejar a capacitação com o grupo de trabalho juntamente com a SUGIP e SUBSAS até o final de 2022; 2. Elaborar as aulas e material de apoio até o final de 2022; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planejamento realizado; 2. Aulas e materiais elaborados; 3. Capacitação realizada.

Campo de atuação	Ação	Objetivo	Metas	Indicadores de monitoramento
			3. Realizar uma capacitação online/presencial com os servidores da SEDES em 2023.	

Diretriz 2: Cultura Alimentar

Campo de atuação	Ação	Objetivo	Metas	Indicadores de monitoramento
Restaurantes Comunitários	9 Comemoração ao Dia do Cerrado (11 de setembro)	<ul style="list-style-type: none"> - Fomentar a apropriação do espaço do Restaurante Comunitário como um local de integração social, promoção cultural, troca de saberes e de desenvolvimento de atividades educativas, culturais e informativas; - Informar as propriedades nutricionais dos alimentos típicos do cerrado e seus benefícios à saúde; - Fortalecer a culinária regional; - Promover a adoção de práticas e hábitos alimentares conscientes, sustentáveis, adequados e saudáveis. 	1. Realizar anualmente na semana de comemoração do dia do Cerrado ações nos RC's sobre a temática.	1. Evento realizado.
Unidades Socioassistenciais	10 Comemoração ao Dia do	- Fomentar a intersetorialidade	1. Realizar anualmente na	1. Evento realizado.

Campo de atuação	Ação	Objetivo	Metas	Indicadores de monitoramento
	Cerrado (11 de setembro)	entre a SUBSAN e a SUBSAS - Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos; - Valorizar e conservar o bioma do cerrado; - Despertar o interesse da população para a vasta quantidade de alimentos regionais; - Estimular o consumo de alimentos típicos do cerrado.	semana em comemoração ao dia do Cerrado ação sobre a temática na rede SUAS.	
11	Oficina de resgate da história alimentar	- Resgatar a cultura alimentar e os hábitos alimentares locais; - Promover a reflexão sobre a mudança dos hábitos alimentares; - Promover atividades intergeracionais e lúdicas para lembrar os alimentos consumidos em cada ciclo de vida, a partir do contexto da cultura alimentar das pessoas e/ou famílias.	1. Realizar no mínimo uma oficina no CECON (Centros de Convivência), até 2023.	1. Oficina realizada.
12	Roda de	- Reconhecer e	1. Avaliar, em	1. Avaliação e

Campo de atuação		Ação	Objetivo	Metas	Indicadores de monitoramento
		conversa: Ancestralidade que alimenta - “fazeres e saberes” dos PCTs	valorizar a importância da ancestralidade na tradição alimentar de povos indígenas e afro diaspóricos; - Resgatar as práticas ancestrais sobre o plantio, preparação, partilha e consumo dos alimentos entre os membros dos PCTs; - Oportunizar a escuta qualificada das demandas relacionadas à Soberania e SAN e a garantia do DHAA dos PCTs atendidos pelas unidades socioassistenciais da SEDES;	2022, com apoio da SUBSAS o equipamento para realização da oficina e planejamento da ação; 2. Realizar, até 2023, no mínimo duas oficinas nas unidades socioassistenciais.	planejamento realizados 2. Oficinas realizadas
Mídias Sociais	13	Seminário DHAA e Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais	- Reconhecer, divulgar e desenvolver ações educativas voltadas para a valorização e resgate dos saberes, conhecimentos e práticas alimentares de Povos e Comunidades Tradicionais no âmbito das políticas públicas de SAN.	1. Realizar um seminário sobre DHAA e Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais com objetivo reconhecer, divulgar e apoiar saberes, conhecimentos e práticas desses povos. (ação	1. Seminário realizado

Campo de atuação	Ação	Objetivo	Metas	Indicadores de monitoramento
			SEDES/SEJUS)	
Servidores	14 Capacitação em SAN (módulo 4: Cultura Alimentar)	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitar os servidores como multiplicadores de SAN na temática dos PCT's; - Fortalecer os equipamentos públicos de assistência social no desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional voltados aos PCT's. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planejar a capacitação com o grupo de trabalho juntamente com a SUGIP e SUBSAS até o final de 2022; 2. Elaborar as aulas e material de apoio até o final de 2022; 3. Realizar uma capacitação online/presencial com os servidores da SEDES em 2023. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planejamento realizado; 2. Aulas e materiais elaborados; 3. Capacitação realizada
Mídias Sociais, Restaurantes Comunitários e Unidades Socioassistenciais	15 Produção de material de EAN sobre a cultura alimentar dos PCTs do DF e imigrantes, refugiados e apátridas.	<ul style="list-style-type: none"> - Incentivar o conhecimento, a cultura e a soberania alimentar dos povos e comunidades tradicionais do DF e e imigrantes, refugiados e apátridas, valorizando e garantindo suas tecnologias e seus modos de vida; - Sistematizar as informações sobre o conhecimento, a cultura e a soberania 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fazer o levantamento de dados (pesquisa de campo) necessárias junto à SEJUS, CODIPIR, CDPDDH, entidades representantes dos PCTs e nas comunidades localizadas no DF e/ou na RIDE até o 1º semestre de 2023; 2. Analisar, priorizar, sistematizar e redigir as 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Levantamento de informações dos PCTs; 2. Análise e definição das informações prioritárias; 3. Documento publicado.

Campo de atuação	Ação	Objetivo	Metas	Indicadores de monitoramento
		alimentar dos povos e comunidades tradicionais do DF em um documento para nortear as futuras ações de EAN com esse público.	informações que serão incluídas no documento até o 2º semestre de 2023; 3. Apresentar a versão final do documento até 2º semestre de 2023;	

Diretriz 3: Valorização e incentivo ao ato de cozinhar

Campo de atuação	Ação	Objetivo	Metas	Indicadores de monitoramento
Restaurantes Comunitários, Unidades Socioassistenciais e Mídias Sociais	16 Incentivo ao consumo de temperos naturais e ervas aromáticas	- Explicitar os malefícios do uso de temperos industrializados; - Estimular o consumo de temperos naturais e ervas aromáticas.	1. Elaborar material educativo sobre os malefícios do uso de temperos industrializados e alternativas de uso para os temperos naturais em 2022; 2. Divulgar nas mídias sociais da SEDES, nos restaurantes e unidades socioassistenciais em 2022.	1. Material elaborado; 2. Material divulgado e distribuído.
Servidores	17 Capacitação sobre manipulação de alimentos a todos os servidores nas unidades da	- Instruir os servidores sobre a correta manipulação dos alimentos a fim de melhorar a fiscalização nas unidades	1. Elaborar material de boas práticas de manipulação em 2022; 2. Elaborar nota técnica orientando a manipulação de	1. Material elaborado; 2. Nota técnica elaborada; 3. Capacitação realizada.

Campo de atuação	Ação	Objetivo	Metas	Indicadores de monitoramento
	SEDES que servem refeições	da SEDES que servem refeições; - Prevenir as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's).	alimentos nas unidades socioassistenciais em 2022; 3. Realizar anualmente, com início em 2023, uma capacitação online com os servidores sobre manipulação de alimentos.	

Diretriz 4: A Promoção da alimentação saudável com foco no autocuidado e na autonomia

Campo de atuação	Ação	Objetivos	Metas	Indicadores de monitoramento
Restaurantes Comunitários	18 Conscientização sobre o Dia Mundial do Diabetes (14 de novembro)	- Informar e conscientizar sobre alimentação saudável, abordando temas como as doenças crônicas não transmissíveis e diferença entre alimentos diet e light.	1. Realizar ação educativa no RC em 2023; 2. Desenvolver e entregar material com informações sobre o tema.	1. Ação realizada; 2. Materiais elaborados e entregues.
	19 Comemoração do dia mundial da alimentação (16 de outubro)	- Promover conscientização sobre alimentação saudável; - Desenvolver vídeo sobre o tema; - Permitir que os usuários	1. Realizar anualmente na semana do dia Mundial da Alimentação, semana temática com exposição de banner e vídeo levando em consideração o	1. Exposição de banner sobre o tema; 2. Reprodução de vídeo; 3. Realização de cardápio especial durante a semana; 4. Entrega de

Campo de atuação		Ação	Objetivos	Metas	Indicadores de monitoramento
			conheçam diferentes receitas.	tem escolhido anualmente pela FAO; 2. Elaborar cardápio com receitas especiais durante toda a semana; 3. Entregar as receitas no qual foram realizadas.	receitas.
Restaurantes Comunitários e Unidades Socioassistenciais	20	Compra, higiene e armazenamento dos alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Estimular o hábito de melhores escolhas alimentares; - Promover o conhecimento sobre a correta higienização dos alimentos para evitar o aparecimento de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA's); - Demonstrar a importância do correto armazenamento dos alimentos (crus e cozidos), a fim de se evitar contaminação cruzada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Incluir tema em uma EAN dos Restaurantes Comunitários, de forma que seja realizada exposição de mural e vídeo; 2. Realizar oficina com a temática na rede socioassistencial. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realização de EAN com essa temática nos Restaurantes Comunitários em 2023; 2. Realização de oficina com essa temática na rede socioassistencial até 2023.
	21	Importância do Aleitamento Materno e manejo da Amamentação	<ul style="list-style-type: none"> - Incentivo ao aleitamento materno exclusivo até os seis meses de vida da criança, a fim que doenças sejam 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trabalhar a temática em uma atividade anual de EAN, com exposição de mural informativo e reprodução de vídeo; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realização da atividade de EAN nos Restaurantes Comunitários; 2. Elaboração e entrega do material

Campo de atuação	Ação	Objetivos	Metas	Indicadores de monitoramento
		evitadas; - Instrução quanto a importância de uma adequada pega da criança na mama e as diversas posições possíveis da amamentação.	2. Elaboração de materiais para beneficiárias do Auxílio Maternidade.	informativo;
Unidades Socioassistenciais	22 Marketing de alimentos: a influência da propaganda e rotulagem de alimentos sobre a escolha alimentar	- Promover a reflexão sobre a influência da publicidade de alimentos nas escolhas alimentares; - Auxiliar na autonomia das escolhas alimentares; - Promover o entendimento do grupo sobre a importância de conhecer os rótulos dos alimentos; - Melhorar a compreensão das informações do rótulo dos alimentos industrializados; estimular a reflexão sobre as escolhas que estão sendo feitas sobre a alimentação da família; - Fomentar a intersetorialidade entre a SUBSAN e a SUBSAS.	1. Realizar ao menos uma oficina na rede SUAS até 2023.	1. Oficina realizada.

Campo de atuação	Ação	Objetivos	Metas	Indicadores de monitoramento
	23 Resgate de memórias e sabores	<ul style="list-style-type: none"> - Promover conhecimento a partir de estímulos sensoriais; - Estimular o resgate a memória de sabores; - Conhecer os benefícios do aproveitamento de alimentos e alimentação saudável; - Fomentar a intersetorialidade entre a SUBSAN e a SUBSAS. 	1. Realizar ao menos uma oficina na rede SUAS até 2023.	1. Oficina realizada.
	24 Desenvolvimento de Jogo Educativo para crianças	<ul style="list-style-type: none"> - Estimular o aprendizado sobre alimentação saudável com recurso lúdico; - Incentivar a alimentação saudável para crianças; - Fomentar a intersetorialidade entre a SUBSAN e a SUBSAS. 	1. Desenvolver e produzir o jogo para distribuição, até 2023, em unidades da rede SUAS que trabalham com crianças.	1. Jogo desenvolvido; 2. Jogo distribuído.
	25 Alimentação saudável para adolescentes	<ul style="list-style-type: none"> - Estimular o aprendizado sobre alimentação saudável com recurso lúdico e didático; - Incentivar a alimentação 	1. Realizar ao menos uma oficina na rede SUAS até 2023.	1. Oficina realizada.

Campo de atuação	Ação	Objetivos	Metas	Indicadores de monitoramento
		saudável para adolescentes; - Fomentar a intersetorialidade entre a SUBSAN e a SUBSAS.		
	26 Saúde da mulher	- Trazer conhecimento sobre alimentação saudável às mulheres atendidas nos Centros de Referência e Centros de acolhimento.; - Fortalecer a autonomia consciente nas escolhas alimentares.	1. Realizar ao menos uma oficina na rede SUAS até 2023.	1. Oficina realizada.
	27 Saúde do homem	- Trazer conhecimento sobre alimentação saudável aos homens atendidos nos Centros de Referência e Centros de acolhimento; - Fortalecer a autonomia consciente nas escolhas alimentares.	1. Realizar ao menos uma oficina na rede SUAS até 2023.	1. Oficina realizada.
	28 A importância da alimentação saudável no contexto do público	- Promover o DHAA a partir da premissa do atendimento às especificidades	1. Elaborar material sobre alimentação saudável na perspectiva do	1. Material elaborado; 2. Atividade realizada.

Campo de atuação	Ação	Objetivos	Metas	Indicadores de monitoramento
	LGBTQIA+	de cada população ou grupo; - Incluir o âmbito da Educação Alimentar e Nutricional entre um dos pilares das ações voltadas para o público LGBTQIA+; - Fortalecer a autonomia consciente nas escolhas alimentares.	público LGBTQIA+ em 2022; 2. Realizar pelo menos 1 atividade de EAN no CREAS Diversidade em 2023.	
29	A importância da alimentação para a qualidade de vida no envelhecimento	- Promover o DHAA a partir da premissa do atendimento às especificidades de cada população ou grupo; - Trazer conhecimento sobre alimentação saudável aos idosos atendidos nos Centros de Convivência de Idosos.	1. Desenvolver pelo menos uma atividade de educação alimentar e nutricional na perspectiva do DHAA nos Centros de Convivência de Idosos até 2023.	1. Atividade realizada.
30	Alimentação saudável na gestação	- Incentivar o hábito de melhores escolhas alimentares; - Fortalecer a importância de que hábitos saudáveis influenciam	1. Elaboração de Materiais informativos para serem distribuídos nas unidades socioassistenciais até 2023.	1. Materiais elaborados e distribuídos;

Campo de atuação		Ação	Objetivos	Metas	Indicadores de monitoramento
			diretamente um adequado desenvolvimento da criança.		
Servidores	31	Dia do servidor (28 de outubro)	- Conscientizar os servidores da SEDES sobre a importância da alimentação saudável.	1. Realizar, anualmente, uma live ou gravação sobre as recomendações do Guia Alimentar.	1. Live/gravação realizada;
	32	Capacitação em SAN (módulo 2: Guia Alimentar para a População Brasileira)	- Capacitar os servidores como multiplicadores de SAN.	1. Planejar a capacitação com o grupo de trabalho juntamente com a SUGIP e SUBSAS até o final de 2022; 2. Elaborar as aulas e material de apoio até o final de 2022; 3. Realizar uma capacitação online/presencial com os servidores da SEDES em 2023.	1. Planejamento realizado; 2. Aulas e materiais elaborados; 3. Capacitação realizada.
Mídia Sociais	33	Projeto “Mídias Educativas”	- Divulgar informações e promover conscientização sobre a importância de uma alimentação saudável.	1. Elaborar spots de rádio sobre as recomendações do Guia Alimentar em 2022; 2. Divulgar a cada bimestre nas rádios comunitárias e demais mídias sociais.	1. Material elaborado; 2. Divulgação bimestral realizada.

Diretriz 5: Segurança alimentar e nutricional na perspectiva do direito humano à alimentação adequada (DHAA)

Campo de atuação		Ação	Objetivo	Metas	Indicadores de monitoramento
Restaurantes Comunitários	34	Formação de Multiplicadores em EAN para nutricionistas das empresas, gerentes e servidores dos Restaurantes Comunitários do DF	- Promover o diálogo em conjunto com nutricionistas das empresas sobre conceitos, fundamentos e diretrizes da EAN para a prática de atividades em seus locais de atuação.	1. Promover uma formação presencial para todos os nutricionistas das empresas, gerentes e servidores dos RC do DF até 2023;	1. Formação de 100% dos nutricionistas, gerentes e servidores dos RCs.
Unidades Socioassistenciais	35	Direitos sociais básicos em especial DHAA e garantia do alimento à mesa	- Promover o reconhecimento da SAN e DHAA como direito humano; - Empoderar os indivíduos sobre o direito humano à alimentação adequada por meio da participação cidadã; - Estimular a troca de vivências e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.	1. Montar um folder por semestre e disponibilizar nas unidades socioassistenciais a partir de 2023; 2. Realizar pelo menos 1 oficina, até 2023, sobre DHAA em uma unidade socioassistencial.	1. Material produzido e distribuído; 2. Oficina realizada.
Servidores	36	Capacitação em SAN (módulo 1: SAN - conceitos,	- Capacitar os servidores como multiplicadores de SAN.	1. Planejar a capacitação com o grupo de trabalho juntamente com	1. Planejamento realizado; 2. Aulas e materiais

Campo de atuação		Ação	Objetivo	Metas	Indicadores de monitoramento
		histórico e diagnóstico / módulo presencial: Educação Alimentar e Nutricional: conceitos, ferramentas e aplicação)		a SUGIP e SUBSAS até o final de 2022; 2. Elaborar as aulas e material de apoio até o final de 2022; 3. Realizar uma capacitação online/presencial com os servidores da SEDES em 2023.	elaborados; 3. Capacitação realizada.
Mídias Sociais	37	Divulgação de informações sobre DHAA, Alimentação Saudável e Sistema Alimentar	- Promover a multiplicação do conhecimento sobre alimentação adequada e saudável e sobre o direito humano à alimentação adequada.	1. Produzir bimestralmente, a partir de 2023, um boletim para disponibilização na Intranet, na página inicial da SEDES e para envio no email corporativo dos servidores (Sedes Divulga);	1. Produção de 5 conteúdos disponibilizados nas mídias / ano.

Diretriz 6: Ações de EAN em parceria com outros setores governamentais

Campo de atuação		Ação	Objetivos	Metas	Indicadores de monitoramento
Restaurantes Comunitários	38	Promoção da Saúde em parceria com a Secretaria de Saúde e/ou faculdades e escolas Técnicas de Enfermagem	- Trabalhar a temática da promoção da saúde com foco na alimentação saudável; - Estimular a prevenção das Doenças Crônicas Não	1. Articular junto aos possíveis parceiros o planejamento da atividade de EAN em 2022; 2. Realizar pelo menos uma ação até 2023.	1. Planejamento realizado; 2. Ação realizada.

Campo de atuação		Ação	Objetivos	Metas	Indicadores de monitoramento
			Transmissíveis (DCNTs); - Incentivar o controle de glicemia e pressão arterial.		
OSCs parceiras da SEDES	39	Implantação da horta para produção de alimentos saudáveis e o fortalecimento da segurança alimentar	- Implementar hortas agroecológicas urbanas com hortaliças e com plantas medicinais; - Integrar a comunidade local, os usuários do serviço da Casa de Passagem das OSCs parceiras da SEDES e agentes sociais e especialistas em assistência social (assistentes sociais, psicólogos, pedagogos e educadores); - Introduzir a ética e os princípios permaculturais para estimular a construção do pensamento holístico e sistêmico; - Criar estratégias e uso de tecnologias para melhorias no espaço das OSCs parceiras da SEDES, com propostas educativas (interdisciplinares),	1. Implementar duas hortas agroecológicas em Samambaia e Taguatinga até 2022 em parceria com EMATER e SEAGRI; 2. Realizar uma atividade de educação alimentar e nutricional anual junto às equipes das OSCs parceiras da SEDES.	1. Hortas implementadas; 2. Atividades realizadas.

Campo de atuação		Ação	Objetivos	Metas	Indicadores de monitoramento
			estéticas e de respeito ao ambiente; - Estimular o trabalho cooperativo.		
Servidores	40	Capacitação dos servidores das unidades socioassistenciais e restaurantes comunitários pela equipe técnica da EMATER-DF para implantação e acompanhamento das hortas	- Capacitar os servidores para implantação e acompanhamento das hortas.	1. Realizar uma oficina de capacitação online, até 2023, com os servidores das unidades socioassistenciais e restaurantes comunitários;	1. Oficina online realizada.
Mídias Sociais	41	Conhecendo a produção local (Parceria com CEASA e produtores locais)	- Incentivar o diálogo entre a população e os produtores locais; - Mapear os locais que comercializam alimentos produzidos no território, como agricultores familiares, pequenas agroindústrias, feiras, Central de Abastecimento (CEASA), CSAs (comunidades que sustentam a agricultura). - Compartilhar os benefícios de	1. Realizar uma live/vídeo/podcast, até 2023, em parceria com a CEASA e produtores locais para debater o tema; 2. Produzir materiais e divulgar nas redes sociais da SEDES e CEASA;	1. Live/vídeo/podcast realizada; 2. Materiais produzidos.

Campo de atuação	Ação	Objetivos	Metas	Indicadores de monitoramento
		adquirir os alimentos com produtores locais, destacando os benefícios para a saúde, meio ambiente e economia.		

ACOMPANHAMENTO, AVALIAÇÃO E MONITORAMENTO

O acompanhamento, avaliação e o monitoramento permitem corrigir problemas, identificar aspectos que necessitam de aprimoramento para as atividades futuras, avaliar o impacto das ações, medir os resultados e o alcance dos objetivos (RECINE, 2011).

Nesse sentido, a fim de estabelecer critérios para a avaliação das ações que compõem o II Plano de EAN, optou-se por acompanhar anualmente a execução das metas estabelecidas, uma vez que cada ação a ser implementada traz em seu escopo os indicadores de monitoramento. Assim, ao final de cada exercício, será produzido um Relatório de avaliação das metas propostas e um Portfólio com o registro das experiências de EAN vivenciadas.

Outra proposta de ferramenta de monitoramento é a construção de um ambiente virtual para compartilhar materiais e referências utilizadas no planejamento das ações, além de registrar as atividades executadas nas unidades.

Além desse monitoramento anual, a equipe de EAN estará em contínuo acompanhamento e contato com os atores sociais e parceiros do plano. Esse contato permanente se dará, prioritariamente, via email institucional criado para esta finalidade.

Dessa forma, a avaliação e o monitoramento anuais de cada atividade nortearão as adequações, reformulações e novas perspectivas para o planejamento e orientará a viabilidade da execução das metas para o ano subsequente. Já o acompanhamento contínuo, permitirá adequações pontuais e uma comunicação transversal com todos os envolvidos.

Para o ano de 2023, a avaliação das ações implementadas servirá como objetivo estratégico para a construção do III Plano de EAN da SEDES/DF (2024-2027), estabelecendo o caráter de aprimoramento e continuidade das atividades na agenda da SEDES.

Com base nessa experiência, acredita-se que a SEDES – mais especificamente a SUBSAN, como coordenadora da Política de SAN do Distrito Federal, deterá subsídios para estabelecer as ações de EAN de forma permanente, atribuindo um caráter de política de Estado aos futuros planos a serem elaborados pela pasta.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei nº 11.346/2006, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, v. 143, n. 179, 18 set. 2006. p.1.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-geral da política de alimentação e nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde; 2014a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

Secretaria de Desenvolvimento Social e transferência de Renda do governo do Distrito Federal. SEDEST. **I Plano Distrital de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2013.

Secretaria de Estado de Trabalho, Desenvolvimento Social, Mulheres, Igualdade Racial e Direitos Humanos. SEDESTMIDH. **II Plano Distrital de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2018.

Secretaria de Desenvolvimento Social e transferência de Renda do governo do Distrito Federal. SEDEST. **Plano de Educação Alimentar e Nutricional 2015-2015**. Brasília, 2014a.

Secretaria de Desenvolvimento Social e transferência de Renda do governo do Distrito Federal. SEDEST. **Cadernos Metodológicos de atividades de Educação Alimentar e Nutricional do Distrito Federal**. Brasília, 2014b.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Caderno teórico: Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano à alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais**. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e Secretaria Nacional de Assistência Social. Brasília, MDS 2013a.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Caderno de atividades: Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano à alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais**. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e Secretaria Nacional de Assistência Social. Brasília, MDS 2013b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. **Vigitel Brasil 2021: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2021**. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN). **Sumário Executivo: Mapeamento de Segurança Alimentar e Nutricional de 2014 - MapaSAN 2014**.

Brasília: MDS, 2014b.

BRASIL. Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Política Nacional de Assistência Social (PNAS)**. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Assistência Social, 2005.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais**. Brasília: MDS; Secretaria Nacional de Desenvolvimento Social, reimpressão 2014c.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Decreto No. 7272 de 25 de agosto de 2010. **Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN)**. Brasília, 2010.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. **Declaração Universal dos Direitos Humanos**, 1948. Disponível em: <<https://www.unicef.org/brazil/declaracao-universal-dos-direitos-humanos>>. Acesso em: 15 mar.2022.

FIAN Internacional. **Impacto da Covid-19 na Realização do Direito Humano à Alimentação e à Nutrição Adequadas** – relatório preliminar de monitoramento. FIAN Internacional, abril de 2020. Tradução: Flávio Valente. Revisão da tradução: FIAN Brasil. Disponível em: <<https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2020/04/Relatorio-covid-19-fian-internacional-formatado.pdf>>. Acesso em 10 mar. 2022.

IBGE. **Pesquisa nacional de saúde: percepção do estado de saúde, estilos de vida, doenças crônicas e saúde bucal: Brasil e grandes regiões / IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento, [Ministério da Saúde]**. 1. ed. Rio de Janeiro (RJ): 2020.

IBGE. **Pesquisa Nacional de Amostra de Domicílios**. Segurança Alimentar 2013. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, 2014.

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018**. Rio de Janeiro (RJ): 2019.

MARTINS, K.P.S. et al. Transição Nutricional no Brasil de 2000 A 2016, com Ênfase na Desnutrição e Obesidade. **Informação em Saúde**, Rio de Janeiro, v. 1, n. 2, p. 113-132, out. 2021/mar. 2022.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais da ONU. Comentário Geral 12. Genebra, 1999.

RECINE E. Metodologias e instrumentos de EAN. **Plano de trabalho com identificação de parceiros, monitoramento e avaliação de ações**. Texto de referência do Curso de Formação REDESAN – Gestores Públicos em SAN. 2011.

Rede PENSSAN. (2021). **Insegurança alimentar e Covid-19 no Brasil – VIGISAN** – Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil. Disponível em: <http://olheparaafome.com.br/VIGISAN_Inseguranca_alimentar.pdf>. Acesso em: 10 mar.2022.

SEDES. **Manual Operacional para o Gestor do Prato Cheio**. Brasília, 2021a.

SEDES - Centros de Assistência da Secretaria de Desenvolvimento Social (2021b). Disponível em: <<https://www.sedes.df.gov.br/centros-de-assistencia>>. Acesso em: 31 mar. 2022.

ANEXO I - METODOLOGIA PROPOSTA E RECURSOS NECESSÁRIOS PARA A REALIZAÇÃO DAS AÇÕES

Diretriz 1: Sistema alimentar sustentável e saudável

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
Restaurantes Comunitários	1 Implantação de hortas nos Restaurantes Comunitários para uso da própria unidade	<p>1. Levantamento quanto à possibilidade de implantação das hortas em cada RC por meio de visitas técnicas em cada unidade e diálogo com as empresas. Serão avaliados aspectos relacionados ao dimensionamento físico, aspectos higiênicos-sanitários e disponibilidade de recursos humanos para manutenção da horta;</p> <p>2. Reunião para articulação com a Diretoria Técnica e análise de viabilidade;</p> <p>3. Implantação da horta modelo com apoio técnico.</p>	<p>1. Automóvel para deslocamento às unidades, um nutricionista e um técnico de implantação, formulários impressos para preenchimentos dos requisitos a serem avaliados;</p> <p>2. Grupo de trabalho para realizar a articulação e análise de viabilidade;</p> <p>3. Apoio técnico especializado, sementes, mudas, adubo, instrumentos para plantio.</p>
	2 Como montar sua horta em casa	<p>1. Passo a passo para implantação de hortas domésticas no modelo tradicional e verticalizado. A inscrição será feita nos RCs e nas unidades socioassistenciais do território, sendo exclusivas aos usuários desses equipamentos e com número limitado de vagas. A atividade ocorrerá nos RCs, em horário contrário de funcionamento.</p>	<p>1. Equipamento de audiovisual para transmissão de vídeos; cartilha impressa com o passo a passo de implantação.</p>
	3 De onde vêm os alimentos?	<p>1. Oficina: - Introduzir, por meio de linguagem simples, o conceito de</p>	<p>1. Nutricionistas para conduzir a oficina; sacos de</p>

Campo de atuação		Ação	Metodologia	Recursos Necessários
			<p>SAN e de sistemas alimentares;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Levar alguns pacotes de alimentos (ex: feijão e arroz) produzidos localmente e em outro estado e pedir para que eles escrevam ou desenhem em cartolinas o caminho desses alimentos até chegar à nossa mesa; - Ao final debater os pontos desse caminho nos quais o sistema alimentar pode ser negativo aos atores envolvidos, incluindo o meio ambiente, e também para a garantia da SAN. - Perguntas para auxiliar no debate: <ul style="list-style-type: none"> Onde os alimentos foram comprados? Por onde passaram até chegar ao local de venda? Há diferença entre os caminhos de um mesmo alimento quando o compramos em um supermercado ou numa feira livre? Vocês acham que essas diferenças vão ter impacto no alimento que vocês compram? (preço/qualidade/durabilidade...) Quais os pontos positivos de cada caminho? E os negativos? Em que parte desses caminhos pode haver desperdício de alimentos? O que as pessoas decidem comprar pode interferir no que é produzido? - A inscrição será feita nos RCs e nas unidades socioassistenciais do território, sendo exclusivas aos usuários desses equipamentos e com número limitado de vagas. A atividade ocorrerá nos RCs, em horário contrário de funcionamento. 	<p>alimentos; cartolinas, canetas, lápis de cor e canetinhas.</p>

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
	4 Comemoração ao dia Mundial da Água (22 de março)	1. Realizar uma atividade de EAN, na Semana do Dia Mundial da água, por meio de mural expositivo, vídeos, degustações e posts nas redes sociais da SEDES. Também são incentivadas parcerias com outras pastas (ADASA, CAESB, Administrações Regionais, etc) a fim de enriquecer o evento.	1. A empresa de cada RC irá disponibilizar, conforme previsto nos TRs, os recursos necessários ao desenvolvimento da atividade. A saber: mural expositivo, equipamentos áudios-visuais para exposição de vídeo e mesa de degustação; OBS: Caso a ação conte com outros parceiros, isso será articulado com a equipe de EAN e os recursos serão disponibilizados por cada um.
	5 Coleta seletiva e desperdício de alimentos	1. Realizar reuniões com o grupo de trabalho para: discussão e elaboração do material, aprovação e divulgação; 2. Elaborar documento solicitando às empresas a sinalização (adesivo impresso) adequadas das lixeiras; 3. Elaborar material orientador sobre compostagem; 4. Discutir com o grupo de trabalho e Diretoria Técnica estratégias viáveis para redução do desperdício de alimentos.	1. Cartolina ou mural; canetinhas e impressão colorida; 2. Adesivo impresso (responsabilidade da empresa de cada RC); 3. Impressão do material orientador a ser entregue às empresas; 4. Grupo de trabalho para análise de viabilidade.
Unidades Socioassistenciais	6 Implantação de horta comunitária nos espaços das	1. Levantamento quanto à possibilidade de implantação das hortas em cada RC por meio de	1. Automóvel para deslocamento às unidades, um

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
	unidades socioassistenciais	<p>visitas técnicas em cada unidade e diálogo com as empresas. Serão avaliados aspectos relacionados ao dimensionamento físico, aspectos higiênicos-sanitários e disponibilidade de recursos humanos para manutenção da horta;</p> <p>2. Reunião para articulação com a Diretoria Técnica e análise de viabilidade;</p> <p>3. Implantação da horta modelo com apoio técnico.</p>	<p>nutricionista e um técnico de implantação, formulários impressos para preenchimentos dos requisitos a serem avaliados;</p> <p>2. Grupo de trabalho para realizar a articulação e análise de viabilidade;</p> <p>3. Apoio técnico especializado, sementes, mudas, adubo, instrumentos para plantio.</p>
7	De onde vêm os alimentos?	<p>1. Oficina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Introduzir, por meio de linguagem simples, o conceito de SAN e de sistemas alimentares; - Levar alguns pacotes de alimentos (ex: feijão e arroz) produzidos localmente e em outro estado e pedir para que eles escrevam ou desenhem em cartolinas o caminho desses alimentos até chegar à nossa mesa; - Ao final debater os pontos desse caminho nos quais o sistema alimentar pode ser negativo aos atores envolvidos, incluindo o meio ambiente, e também para a garantia da SAN. <p>- Perguntas para auxiliar no debate:</p> <ul style="list-style-type: none"> Onde os alimentos foram comprados? Por onde passaram até chegar ao local de venda? Há diferença entre os caminhos 	<p>1. Nutricionistas para conduzir a oficina; sacos de alimentos; cartolinas, canetas, lápis de cor e canetinhas.</p>

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
		<p>de um mesmo alimento quando o compramos em um supermercado ou numa feira livre?</p> <p>Vocês acham que essas diferenças vão ter impacto no alimento que vocês compram? (preço/qualidade/durabilidade...)</p> <p>Quais os pontos positivos de cada caminho? E os negativos?</p> <p>Em que parte desses caminhos pode haver desperdício de alimentos?</p> <p>O que as pessoas decidem comprar pode interferir no que é produzido?</p>	
Servidores	8 Capacitação em SAN (Módulo 3: sistemas alimentares)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planejar a capacitação com o grupo de trabalho juntamente com a SUGIP e SUBSAS - Definir os responsáveis por ministrar cada módulo; 2. Elaborar o material do curso e gravar as aulas. 3. Divulgar e iniciar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grupo de trabalho para discussão e planejamento; 2. Estúdio para gravação da capacitação (disponibilizado pela SEDES) e conteúdo em PDF a ser disponibilizado aos participantes; 3. Plataforma virtual de cursos (SEDES).

Diretriz 2: Cultura Alimentar

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
Restaurantes Comunitários	9 Comemoração ao Dia do Cerrado (11 de setembro)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar uma atividade de EAN, na Semana do Dia do Cerrado por meio de mural expositivo, vídeos, degustações e posts nas redes sociais da SEDES. Também 	<ol style="list-style-type: none"> 1. A empresa de cada RC irá disponibilizar, conforme previsto nos TRs, os recursos

Campo de atuação		Ação	Metodologia	Recursos Necessários
			são incentivadas parcerias com outras pastas (SEMA, Administrações Regionais, etc) a fim de enriquecer o evento.	necessários ao desenvolvimento da atividade. A saber: mural expositivo, equipamentos áudios-visuais para exposição de vídeo e mesa de degustação; OBS: Caso a ação conte com outros parceiros, isso será articulado com a equipe de EAN e os recursos serão disponibilizados por cada um.
Unidades Socioassistenciais	10	Comemoração ao Dia do Cerrado (11 de setembro)	1. Realizar uma atividade de EAN, na Semana do Dia do Cerrado por meio de mural expositivo, vídeos, degustações, exposição dialogada.	1. Equipe ou Multiplicador de EAN; cartolinas; canetas coloridas e/ou lápis de cor; figuras dos alimentos impressas, desenhadas ou recortadas; impressão de folderes.
	11	Oficina de resgate da história alimentar	1. A atividade consiste na reunião de pessoas de diferentes faixas etárias, em que as pessoas mais velhas contarão histórias relacionadas à alimentação. Podem ser histórias reais ou fictícias, que permitam visualizar as mudanças ocorridas na alimentação das pessoas ao longo do tempo, que falem sobre tradições e crenças,	1. Equipe ou Multiplicador de EAN; folhas de papel; canetas coloridas e/ou lápis de cor.

Campo de atuação		Ação	Metodologia	Recursos Necessários
			envolvendo a alimentação. Também podem ser compartilhadas receitas de família, que as pessoas costumavam fazer antigamente. Enquanto escutam as histórias, os outros participantes devem representar as histórias em forma de desenhos, textos, versos, músicas, paródias, etc. Posteriormente, os trabalhos podem ser expostos na entidade para que todos vejam.	
	12	Roda de conversa: Ancestralidade que alimenta - "fazeres e saberes" dos PCTs	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avaliação e planejamento <ul style="list-style-type: none"> - Definir o público de PCTs que serão atendidos; - Conhecer com antecedência as formas de organização social, de ocupação territorial e o uso dos recursos naturais como condição para as práticas culturais, religiosas e econômicas; - Planejar a roda de conversa junto com a equipe técnica da unidade socioassistencial; - Apresentar as possíveis demandas (que surgirão na escuta qualificada) dos representantes dos PCTs para a CAISAN dar os encaminhamentos pertinentes; 2. Realizar a oficina 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grupo de trabalho para discussão e planejamento; carro e motorista para o deslocamento da equipe de EAN; 2. Objetos simbólicos relacionados à alimentação dos PCTs (alimentos, utensílios domésticos, plantas, terra, ferramentas e etc).
Mídias Sociais	13	Seminário DHAA e Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planejar e articular com o grupo de trabalho juntamente com a SEJUS; definir os palestrantes e organizadores; divulgar e executar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Local para realização do Seminário; corpo técnico (Equipe EAN e SEJUS).
Servidores	14	Capacitação em	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planejar a capacitação com 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grupo de

Campo de atuação		Ação	Metodologia	Recursos Necessários
		SAN (módulo 4: Cultura Alimentar)	o grupo de trabalho juntamente com a SUGIP e SUBSAS - Definir os responsáveis por ministrar cada módulo; 2. Elaborar o material do curso e gravar as aulas. 3. Divulgar e iniciar.	trabalho para discussão e planejamento; 2. Estúdio para gravação da capacitação (disponibilizado pela SEDES) e conteúdo em PDF a ser disponibilizado aos participantes; 3. Plataforma virtual de cursos (SEDES).
Mídias Sociais, Restaurantes Comunitários e Unidades Socioassistenciais	15	Produção de material de EAN sobre a cultura alimentar dos PCTs do DF	1. Lista com quesitos dos dados que serão obtidos no levantamento; Realizar reuniões presenciais e/ou remotas com a SEJUS, CODIPIR/DF, CDPDDH e com representantes dos movimentos sociais dos PCTs; Ter acesso ao mapeamento dos PCTs no DF; 2. Construir o plano de ação; Realizar visitas para coletar informações e fazer os registros de imagens; reunir com o grupo de trabalho para analisar as informações, delegar tarefas e redigir o documento; 3. Publicação do documento final com apoio da ASCOM/SEDES.	1. Grupo de trabalho para discussão e planejamento; carro e motorista para o deslocamento da equipe de EAN; 2. Objetos simbólicos relacionados à alimentação dos PCTs (alimentos); telefone para fazer contatos; computador e internet; máquina fotográfica profissional ou fotógrafo da ASCOM; 3. Serviço da ASCOM para criação da identidade visual, designer, diagramação e veiculação do documento nos canais de

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
			comunicação institucional da SEDES e nas redes sociais (caso seja deliberado).

Diretriz 3: Valorização e incentivo ao ato de cozinhar

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
Restaurantes Comunitários, Unidades Socioassistenciais e Mídias Sociais	16 Incentivo ao consumo de temperos naturais e ervas aromáticas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Material <ul style="list-style-type: none"> - Reunir com o grupo de trabalho para discussão e definição do material - Elaborar o material 2. Divulgação <ul style="list-style-type: none"> - Imprimir o material para entrega nos restaurantes e unidades socioassistenciais - Pactuar junto à ASCOM a divulgação nas redes sociais 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grupo de trabalho para discussão e planejamento; 2. Material educativo em formato digital e impresso; serviço da ASCOM para veiculação dos materiais nas redes sociais.
Servidores	17 Capacitação sobre manipulação de alimentos a todos os servidores nas unidades da SEDES que servem refeições	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planejar a capacitação com o grupo de trabalho juntamente com a SUGIP; definir os responsáveis por ministrar o curso; elaborar o material do curso; gravar as aulas; 2. Reunir com o grupo de trabalho para discussão e elaboração da Nota Técnica; 3. Divulgar e iniciar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grupo de trabalho para discussão e planejamento do material; 2. Grupo de trabalho para discussão e planejamento da nota técnica; 3. Estúdio para gravação da capacitação (disponibilizado pela SEDES); conteúdo em PDF a ser disponibilizado aos participantes.

Diretriz 4: A Promoção da alimentação saudável com foco no autocuidado e na autonomia

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
Restaurantes Comunitários	18 Conscientização sobre o Dia Mundial do Diabetes (14 de novembro)	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboração de mural na temática; - Elaboração e reprodução de vídeo junto com a ASCOM sobre o tema; - Elaborar cardápio especial e implantá-lo juntamente com as nutricionistas das empresas nos Restaurantes Comunitários; - Impressão e entrega de receitas saudáveis. 	1.A empresa de cada RC irá disponibilizar, conforme previsto nos TRs, os recursos necessários ao desenvolvimento da atividade. A saber: mural expositivo, equipamentos áudio-visuais para exposição de vídeo, mesa de degustação;
	19 Comemoração do dia mundial da alimentação (16 de outubro)	1. Realizar uma atividade de EAN, na Semana do Dia Mundial da Alimentação, por meio de mural expositivo, vídeos, degustações e posts nas redes sociais da SEDES. Também são incentivadas parcerias com outras pastas a fim de enriquecer o evento.	1. A empresa de cada RC irá disponibilizar, conforme previsto nos TRs, os recursos necessários ao desenvolvimento da atividade. A saber: mural expositivo, equipamentos áudio-visuais para exposição de vídeo, mesa de degustação;
Restaurantes Comunitários e Unidades Socioassistenciais	20 Compra, higiene e armazenamento dos alimentos	<p>1. Realizar uma atividade de EAN anual por meio de mural expositivo, vídeos, degustações e posts nas redes sociais da SEDES. Também são incentivadas parcerias com outras pastas a fim de enriquecer o evento.</p> <p>2. EAN na rede socioassistencial</p> <ul style="list-style-type: none"> - Montar uma roda de conversa; 	<p>1. A empresa de cada RC irá disponibilizar, conforme previsto nos TRs, os recursos necessários ao desenvolvimento da atividade. A saber: mural expositivo, equipamentos audiovisuais para exposição de vídeo.</p> <p>2. Cartolinas; canetas coloridas/hidrocor/pincel atômico e/ou lápis de</p>

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
		<ul style="list-style-type: none"> - Desenhar em cartolinas carrinhos de compras e fixá-las na parede; - Pedir que as pessoas escrevam dentro desse carrinho o que consideram boas escolhas alimentares para se comprar; - Contextualizar a importância de escolhas alimentares saudáveis na prevenção de doenças e melhora da qualidade de vida; - Levar exemplos de embalagens de alimentos, frutas de plástico e exemplificar como deve ocorrer a correta higienização dos alimentos. - Também demonstrar como esses alimentos devem ser armazenados; - Mostrar vídeo sobre boas práticas de manipulação. 	<p>cor; frutas de plástico ou fotos e embalagens de alimentos; vídeo sobre boas práticas de manipulação de alimentos; equipamento audiovisual.</p>
	<p>21</p> <p>Importância do Aleitamento Materno e manejo da Amamentação</p>	<p>1. Realizar uma atividade de EAN por meio de mural expositivo, vídeos, degustações e posts nas redes sociais da SEDES. Também são incentivadas parcerias com outras pastas (SES, Administrações Regionais, etc) a fim de enriquecer o evento.</p> <p>2. Unidades Socioassistenciais</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboração e entrega 	<p>1. A empresa de cada RC irá disponibilizar, conforme previsto nos TRs, os recursos necessários ao desenvolvimento da atividade. A saber: mural expositivo, equipamentos audiovisuais para exposição de vídeo.</p> <p>2. Equipe ou Multiplicador de EAN; materiais impressos; Equipamento</p>

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
		do material informativo para mães e beneficiárias do Auxílio Maternidade.	audiovisual.
Unidades Socioassistenciais	22 Marketing de alimentos: a influência da propaganda e rotulagem de alimentos sobre a escolha alimentar	<p>1. Oficina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Em conjunto com os educadores sociais, pedagogos ou outros servidores da rede SUAS; - Levar exemplos de propagandas de alimentos e de rótulos de alimentos e dividir os participantes em grupos; - Solicitar aos grupos que classifiquem numa cartolina em 2 colunas quais os alimentos que eles consideram saudável e quais não (uma cartolina para propagandas e uma cartolina para rótulos); - Pedir que os grupos apresentem seus resultados e realizar uma reflexão a respeito das escolhas e da influência da mídia sobre essas escolhas. 	1. Equipe ou Multiplicador de EAN; cartolinas; canetas coloridas/hidrocor/pincel atômico e/ou lápis de cor; propagandas de alimentos impressos; rótulos de alimentos impressos.
	23 Resgate de memórias e sabores	<p>1. Oficina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar um jogo em que os participantes são separados em grupos e cada um recebe uma preparação de alimentos. Os integrantes do grupo devem provar e tentar descobrir com que parte do alimento aquela preparação foi elaborada; - Ao final fazer uma 	1. Equipe ou Multiplicador de EAN; Preparações com partes não convencionais dos alimentos para degustação dos participantes da atividade.

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
		breve correlação da prática apresentada com o aproveitamento dos alimentos.	
	24 Desenvolvimento de Jogo Educativo para crianças	<ol style="list-style-type: none"> Desenvolvimento do jogo <ul style="list-style-type: none"> Reunir com o grupo de trabalho para discussão e definição do material Elaborar o material Pactuar junto à ASCOM a diagramação do material Distribuição <ul style="list-style-type: none"> Produzir o material para entrega em unidades socioassistenciais 	<ol style="list-style-type: none"> Equipe ou Multiplicador de EAN; Gráfica para produção do material. Carro e motorista para a distribuição do material.
	25 Alimentação saudável para adolescentes	<ol style="list-style-type: none"> Oficina <ul style="list-style-type: none"> Apresentar brevemente os grupos de alimentos, suas funções nutricionais e quantidades recomendadas, tendo como referência os "10 passos para uma alimentação saudável" presente no guia alimentar para a população brasileira; Para essa apresentação, elaborar semáforo e fixar os alimentos de acordo com a cor e nível de processamento; Dividir os participantes em grupos e pedir que cada grupo desenhe a roda dos alimentos da forma que considerar mais saudável; Refletir sobre uma alimentação saudável, 	<ol style="list-style-type: none"> Equipe ou Multiplicador de EAN; semáforo dos alimentos em cartolina e com figuras de alimentos impressos/ desenhados; cartolinas; canetas coloridas/hidrocor/pincel atômico e/ou lápis de cor; folderes com os 10 passos para uma alimentação saudável.

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
		sustentável, suficiente e sem desperdícios.	
	26 Saúde da mulher	<p>1. Oficina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Explicar sobre a importância da alimentação e a saúde da mulher; - Dividir as participantes em grupos e solicitar que desenhem ou escrevam numa cartolina quais outros alimentos ou condutas alimentares elas consideram importantes para a saúde da mulher; - Pedir que os grupos apresentem seus resultados; - Promover uma reflexão sobre alimentação saudável. 	<p>1. Equipe ou Multiplicador de EAN; cartolinas; canetas coloridas/hidrocólor/pincel atômico e/ou lápis de cor.</p>
	27 Saúde do homem	<p>1. Oficina</p> <ul style="list-style-type: none"> - Explicar sobre a importância da alimentação e a saúde do homem; - Dividir os participantes em grupos e solicitar que desenhem ou escrevam numa cartolina quais outros alimentos ou condutas alimentares eles consideram importantes para a saúde do homem; - Pedir que os grupos apresentem seus resultados; - Promover uma reflexão sobre alimentação saudável. 	<p>1. Equipe ou Multiplicador de EAN; cartolinas; canetas coloridas/hidrocólor/pincel atômico e/ou lápis de cor.</p>
	28 A importância da alimentação	1. Planejar com a equipe de EAN e o CREAS	1. Equipe ou Multiplicador de EAN;

Campo de atuação	Ação	Metodologia	Recursos Necessários
	saudável no contexto do público LGBTQIA+	Diversidade a execução da ação; elaboração do material; 2. Implementação da atividade.	2. Cartolinas; canetas coloridas/hidrocor/pincel atômico e/ou lápis de cor; materiais impressos.
	29 A importância da alimentação para a qualidade de vida no envelhecimento	1. Atividade - Planejamento da ação/dinâmica de EAN; - Implementação da atividade.	1. Equipe ou Multiplicador de EAN; cartolinas; canetas coloridas/hidrocor/pincel atômico e/ou lápis de cor.
	30 Alimentação saudável na gestação	- Reunir com o grupo de trabalho para elaboração do material; - Enviar material para Ascom padronizar e colocar a identidade visual do GDF; - Imprimir o material, entregar e explicar para as gestantes que frequentam a unidade socioassistencial sobre o conteúdo do informativo.	1. Equipe ou Multiplicador de EAN; materiais impressos.
Servidores	31 Dia do servidor (28 de outubro)	- Articulação com a ASCOM; - Gravação do conteúdo; - Divulgação.	1. Equipe de EAN; Equipamento audiovisual para reprodução do vídeo/live.
	32 Capacitação em SAN (módulo 2: Guia Alimentar para a População Brasileira)	1. Planejar a capacitação com o grupo de trabalho juntamente com a SUGIP e SUBSAS - Definir os responsáveis por ministrar cada módulo; 2. Elaborar o material do curso e gravar as aulas. 3. Divulgar e iniciar.	1. Grupo de trabalho para discussão e planejamento; 2. Estúdio para gravação da capacitação (disponibilizado pela SEDES) e conteúdo em PDF a ser disponibilizado aos participantes; 3. Plataforma virtual de cursos (SEDES).

Campo de atuação		Ação	Metodologia	Recursos Necessários
Mídia Sociais	33	Projeto “Mídias Educativas”	1. Material - Reunir grupo de trabalho para elaboração do conteúdo; 2. Divulgação - Articular com os responsáveis a divulgação nas rádios comunitárias; - Realizar a divulgação em parceria com a ASCOM.	1. Equipe de EAN; 2. Material para ser divulgado nas mídias sociais.

Diretriz 5: Segurança alimentar e nutricional na perspectiva do direito humano à alimentação adequada (DHAA)

Campo de atuação		Ação	Metodologia	Recursos Necessários
Restaurantes Comunitários	34	Formação de Multiplicadores em EAN para nutricionistas das empresas, gerentes e servidores dos Restaurantes Comunitários do DF	1. Planejamento da dinâmica e conteúdo da formação; - Execução da formação; - Ao final da formação será estimulado o diálogo entre os participantes para compartilhar experiências e compreender melhor como as atividades serão abordadas na prática; - Avaliação dos participantes sobre a formação para destacar os pontos com necessidade de correção.	1. Equipe de EAN; sala para realização da capacitação; recursos digitais: projetor e material em formato digital; material de papelaria: blocos de anotação e caneta.
Unidades Socioassistenciais	35	Direitos sociais básicos em especial DHAA e garantia do alimento à mesa	1. Elaborar um folder com as seguintes informações: - Definição de DHAA; - legislações que amparam o DHAA; - O papel do Estado e o papel do cidadão na exigibilidade do DHAA. 2. Realizar uma roda de conversa com exposição dialogada sobre os seguintes temas: - Definição de Direito Humano à Alimentação Adequada e	1. Equipe ou Multiplicador de EAN; impressão gráfica. 2. Equipe ou Multiplicador de EAN; cartolinas; canetas coloridas e/ou pincéis;

Campo de atuação		Ação	Metodologia	Recursos Necessários
			<p>Segurança Alimentar, explicando qual o papel da SUBSAN na garantia desses direitos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Direito à alimentação e nutrição adequadas e as dificuldades para seu usufruto; - Desperdício e escassez de alimentos. - A importância de uma alimentação adequada e saudável. 	<p>impressão de cartazes; espaço físico com cadeiras; computador; acesso à internet.</p>
Servidores	36	<p>Capacitação em SAN (módulo 1: SAN - conceitos, histórico e diagnóstico / módulo presencial: Educação Alimentar e Nutricional: conceitos, ferramentas e aplicação)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planejar a capacitação com o grupo de trabalho juntamente com a SUGIP e SUBSAS - Definir os responsáveis por ministrar cada módulo; 2. Elaborar o material do curso e gravar as aulas. 3. Divulgar e iniciar. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grupo de trabalho para discussão e planejamento; 2. Estúdio para gravação da capacitação (disponibilizado pela SEDES) e conteúdo em PDF a ser disponibilizado aos participantes; 3. Plataforma virtual de cursos (SEDES).
Mídias Sociais	37	<p>Divulgação de informações sobre DHAA, Alimentação Saudável e Sistema Alimentar</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar boletim com as seguintes informações: <ul style="list-style-type: none"> -Conceitos de SAN e DHAA -Ações realizadas pela SUBSAN para a garantia do DHAA -Sistemas Alimentares Saudáveis 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Equipe de EAN e computador com acesso à internet.

Diretriz 6: Ações de EAN em parceria com outros setores governamentais

Campo de atuação		Ação	Metodologia	Recursos necessários
Restaurantes Comunitários	38	Promoção da Saúde em parceria com a Secretaria de Saúde e/ou faculdades e escolas Técnicas de Enfermagem	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reunir com a Secretaria de Saúde e instituições de ensino para promover parcerias e planejar a ação; elaborar materiais; 2. Realizar a ação (exemplos de atividades: aferição de glicemia e pressão arterial, com posterior orientação de busca a um serviço de saúde nos casos mais graves). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Equipe de EAN da SEDES e parceiros; 2. Materiais para a ação: material informativo e outros a definir com os parceiros.
OSCs parceiras da SEDES	39	Implantação da horta para produção de alimentos saudáveis e o fortalecimento da segurança alimentar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Implementação da horta <ul style="list-style-type: none"> - Realizar uma roda de conversa com grupo interessado em trabalhar com a horta e apresentar o projeto levando em consideração o número de pessoas e a disponibilidade de tempo de cada um para o desenvolvimento da horta; - Avaliar o espaço físico; - Implementação da horta; - Realizar ações de reutilização de materiais e reaproveitamento de água da chuva. 2. Atividades de EAN <ul style="list-style-type: none"> - Promover a discussão entre os gestores do Instituto, gestora do convênio e os usuários para avaliar o desenvolvimento da ação; - Planejamento da ação com a participação dos agentes sociais e especialistas em assistência social (assistentes sociais, psicólogos, pedagogos e educadores das OSCs parceiras da SEDES); - Implementação da ação; 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Equipe de EAN; 2. Ferramentas: enxada, carrinho de terra, regador, luvas, pá e peneira. <ul style="list-style-type: none"> - Caminhão basculante (5 m³) de esterco de cavalo e um de apara de poda. - Sementes e mudas - Recursos audiovisuais - Cartolinas - Canetas coloridas/hidrocor/pincel atômico e/ou lápis de cor.

Campo de atuação		Ação	Metodologia	Recursos necessários
			- Aplicação de questionário antes e depois da execução da ação, afim de avaliar o impacto sobre a percepção dos usuários.	
Servidores	40	Capacitação dos servidores das unidades socioassistenciais e restaurantes comunitários pela equipe técnica da EMATER-DF para implantação e acompanhamento das hortas	- Reunir com a SUBSAS e EMATER para pactuar a metodologia de trabalho; - Planejar a capacitação com o grupo de trabalho e EMATER; - Divulgar juntamente com a ASCOM e iniciar.	1. Equipe de EAN e EMATER.
Mídias Sociais	41	Conhecendo a produção local (Parceria com CEASA e produtores locais)	1. Reunir com a CEASA, produtores locais, SUGIP e ASCOM para pactuar a realização da live/vídeo/podcast - Planejar a dinâmica e o conteúdo. 2. Produção do conteúdo e divulgação nas redes sociais da SEDES e CEASA - Informativo sobre os benefícios da aquisição de alimentos dos produtores locais e mapa das feiras.	1. Estúdio para gravação da live/vídeo/podcast (SEDES); 2. Material em formato digital.