

Projeto Feira do Bem - Divisão de Segurança Alimentar e Nutricional

Visão geral

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais. Esse conceito está ancorado no Artigo 3º da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346/2006), incorporando práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e sejam ambiental, econômica, social e culturalmente sustentáveis.

Por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) em convênio celebrado entre a Prefeitura de Jundiaí e o Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar, a divisão de Segurança Alimentar e Nutricional, na perspectiva de ofertar acesso à alimentos em quantidade e qualidade para as famílias composta por idosos em situação de insegurança alimentar promoverá ação centralizada Feira do Bem.

Justificativa

O público idoso em situação de vulnerabilidade social apresenta maior risco de insegurança alimentar, agravado por fatores como renda limitada, presença de doenças crônicas e dificuldades de acesso a alimentos saudáveis. A oferta de alimentos, quando associada a ações educativas e ao fortalecimento da autonomia, contribui não apenas para a melhoria da alimentação, mas também para a promoção da saúde e da qualidade de vida.

Dados recentes do Cadastro Único apontam que 32,11% das 17.429 famílias cadastradas possuem pessoas idosas em sua composição, indicando a expressiva presença desse público entre as famílias em situação de vulnerabilidade.

A Feira do Bem se propõe a atuar de forma integrada, articulando o acesso a alimentos oriundos da agricultura familiar com ações de Educação Alimentar e Nutricional, promovendo escolhas mais conscientes e fortalecendo vínculos sociais por meio de uma experiência coletiva.

Objetivos



1. Promover o acesso a alimentação saudável a cerca de 132 pessoas idosas em acompanhamento PAIF-PAEFI.
2. Garantir o acesso a frutas, verduras e legumes por meio de ações de Segurança Alimentar e Nutricional da Feira do Bem.
3. Promover ações de Educação Alimentar e Nutricional que visam a reflexão da nutrição saudável específica para o público idoso.

Público alvo

Pessoa idosa em situação de insegurança alimentar (questionário EBIA) inscritas no Cadastro único, em acompanhamento técnico PAIF- PAEFI.

Pessoa idosa beneficiária do BPC Idoso ou BPC deficiente em acompanhamento PAIF- PAEFI.

Pessoa idosa que participe do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo (SCFV).

Metodologia

A execução da Feira do Bem será organizada em etapas, com o objetivo de garantir acesso aos alimentos e promover mudanças positivas nos hábitos alimentares. A identificação dos participantes será realizada pelas equipes dos CRAS e CREAS, que utilizaram a ferramenta EBIA para classificar os idosos com maiores riscos de insegurança alimentar para atendimento pelo projeto. As equipes dos equipamentos também serão responsáveis pela mobilização e organização dos grupos. Enquanto que o transporte será realizado pelo veículo Mob SUAS.

Na chegada à unidade Cozinha da Gente, os participantes serão acolhidos em ambiente preparado para integração e convivência. Na sequência, serão realizadas atividades de Educação Alimentar e Nutricional, conduzidas de forma participativa e com linguagem acessível, considerando as especificidades do público idoso. Os encontros serão organizados por temas, abordando conteúdos como alimentação saudável, prevenção de doenças crônicas, e aproveitamento integral dos alimentos, podendo incluir rodas de conversa, dinâmicas, materiais visuais e demonstrações práticas.

Após esse momento, os participantes serão conduzidos à área externa para vivência na Feira do Bem. Os alimentos estarão organizados por grupos, permitindo que cada participante realize suas escolhas de forma autônoma, utilizando a moeda social disponibilizada (JAPI). Essa dinâmica favorece o protagonismo, estimula a diversidade alimentar e reforça, na prática, os conteúdos trabalhados anteriormente. Durante a atividade, a equipe estará disponível para orientações e apoio.

Ao final, os participantes serão encaminhados ao transporte para retorno às suas unidades de origem, garantindo organização e segurança no encerramento da ação. O acompanhamento será realizado pelas equipes dos territórios, por meio do registro da participação e da observação de possíveis mudanças nos hábitos alimentares, permitindo o aprimoramento contínuo da iniciativa.

Recursos

Frutas, legumes e verduras, provenientes do Programas de Aquisições de Alimentos (PAA) que serão destinados por meio Feira do Bem a Pessoa idosa beneficiária do BPC Idoso e ou BPC deficiente em acompanhamento PAIF- PAEFI.

I. Alimentos

Abobrinha Italiana	Laranja Pera
Alface (mimosa, crespa, lisa)	Mandioca
Ameixa	Maracujá Azedo
Banana da Terra	Milho Verde Espiga
Banana Nanica	Morango
Batata Doce	Ovo
Berinjela	Pêssego Nacional
Beterraba	Pimentão
Caqui (rama forte)	Quiabo
Cenoura	Repolho
Chicória (lisa ou crespa)	Tangerina Ponkan
Chuchu	Tomate (italiano ou rasteiro)
Goiaba Vermelha	Uva Niágara

* Alguns alimentos têm o fornecimento condicionado à safra.

II. Recursos Humanos

A equipe de implementação e execução das Feiras do Bem será composta por:

- Apoio administrativo - responsável pela gestão dos recursos administrativos e aquisição de materiais;
- Apoio técnico - será responsável pela organização dos alimentos que serão disponibilizados na Feira do Bem e a interface com as equipes dos CRAS para acompanhamento dos beneficiários;
- Apoio logístico - responsável pelo transporte dos beneficiários;

- Apoio operacional - responsável pela montagem e desmontagem das barracas e acompanhamento da Feira do Bem.

Logística

A logística da Feira do Bem será estruturada de forma integrada, abrangendo desde o recebimento dos alimentos até a finalização da atividade. Os produtos, provenientes dos Agricultores Familiares através do Programa de Aquisição de Alimentos, serão entregues na unidade Cozinha da Gente e submetidos a processos de conferência, triagem e controle de qualidade, garantindo condições adequadas para o consumo.

Após essa etapa, os alimentos serão organizados conforme suas características, podendo passar por higienização quando necessário, e fracionados em quantidades compatíveis com o número de participantes. A montagem da feira ocorrerá na área externa, com barracas organizadas por grupos alimentares, facilitando a circulação e a visualização.

O transporte dos participantes será articulado com os CRAS e CREAS, assegurando deslocamento organizado e seguro. Durante a feira, a equipe dará suporte ao fluxo e à escolha dos alimentos. Ao término, será realizada a desmontagem da estrutura e a organização do espaço.

Jundiaí, setembro de 2026.

DEPARTAMENTO DE POLÍTICAS COMPLEMENTARES

Divisão de Segurança Alimentar e Nutricional

