



ATA COMSEA 58ª REUNIÃO ORDINÁRIA

Aos quinze dias do mês de outubro de dois mil e vinte e quatro, realizou-se na Secretaria de Assistência Social, reunião ordinária do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. Estiveram presentes os seguintes **conselheiros titulares**: Rita de Cássia Oliveira Souza, João Bosco Oliveira Alves, Braz Rodrigues Ferreira, Lídia Krexu Rete Veríssimo, Ana Maria Ruiz Tomasoni, Eliane Maria de Melo, Rita de Cássia Ribeiro Botelho, Cristiana Pessoa Fernandes, Raimundo Alfredo B. Santana Filho e Rafaella Ribeiro Liberalino; como **conselheiros suplentes**: Thaís Lopes Costa; como **convidados/observadores**: Raquel Rodrigues de Brito (Instituto Jêseu), Nathalia Matheuz Merino (Nutricionista), Luzinete Cordeiro Alves Silva (Sabor e Saber), Cleuza Maria de Sales Queiroz (Produtora, CambuSales), Patrícia Lopes (Município), Maria Luiza D'Bones Silva (Secretaria do Meio Ambiente), Leonildo Viera Pires de Lima (Brilho do Sol), Lucilene Aquiles (Município). **1) Abertura**: A reunião iniciou-se às 9 horas e 50 minutos, sendo presidida pela Sra. Rita de Cássia Oliveira Souza, presidente do COMSEA, a qual deu as boas-vindas a todos. **2) Justificativa de ausência de Conselheiros**: Foi apresentada a justificativa de ausência da Sra. Maria Lucila Pascutti Tombolato, que está em viagem. Não havendo objeções foi aceita, por unanimidade, a justificativa de ausência apresentada. **3) Aprovação da Ata COMSEA 57ª Reunião Ordinária**: A Sra. Rita Souza fala brevemente sobre a Ata COMSEA 57ª Reunião Ordinária, realizada no dia 17/09/2024, para a deliberação dos conselheiros, descrevendo os pontos principais daquele encontro. Não havendo observações, a Ata COMSEA 57ª RO foi aprovada por unanimidade. **4) Apresentação do Slow Food Brasil**: Sra. Rita Souza então chama a conselheira Sra. Ana Tomazoni, que fará a apresentação do tema do dia. A conselheira inicia sua fala agradecendo por fazer parte desde Conselho e comentando sobre a importância da Segurança Alimentar no município. Em seguida ela discorre sobre sua carreira e atuação nacional e internacional, e contextualiza o movimento Slow Food, explicando o caráter de aprendizado que o movimento apresenta sobre o significado da alimentação, como resposta aos efeitos padronizantes do fast food, que fortalece o desaparecimento das tradições culinárias regionais; e como a escolha pelos alimentos afeta o mundo. O Slow Food segue o conceito da ecogastronomia que soma o prazer da alimentação com a consciência e responsabilidade sobre as conexões entre o alimento e o

planeta. Aprender sobre a origem do alimento muda o significado sobre a alimentação, trazendo o aspecto do que é saborear uma refeição, identificando todos os componentes de um prato. O princípio básico do movimento se baseia na utilização de produtos de alta qualidade, produzidos de forma a respeitar o meio ambiente e os produtores. Nesse movimento existe uma preocupação e um esforço para salvar inúmeros alimentos que correm perigo de desaparecer devido ao predomínio das refeições fast food que se utilizam de alimentos ultraprocessados, e do agronegócio industrial. É fundamental treinar os sentidos para saborear um alimento e compreender a importância de conhecer sua origem, quem o produz e como é produzido. O movimento Slow Food acredita que o alimento deve ter bom sabor, cultivado de maneira limpa, sem agrotóxicos que prejudicam a saúde, o meio ambiente e os animais. Após, a Sra. Ana apresenta imagens que mostram as feiras, encontros e eventos realizados pelo Slow Food, tanto nacionais como internacionais. Seguindo sua fala ela introduz a Arca do Gosto que se trata de um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção com potencial produtivo e comercial. O objetivo deste catálogo é documentar produtos gastronômicos especiais que estão em risco de desaparecer. O movimento Slow Food se trata de grupos locais que articulam relações com produtores, fazem campanhas para proteger alimentos tradicionais, organizam degustações e palestras, encorajam os chefs a usarem alimentos regionais dos diversos biomas nacionais, indicam produtores a participarem em eventos, e lutam para levar a educação dos sabores às escolas. Em seguida ela prossegue para apresentar o cambuci, que é um alimento nativo da Mata Atlântica brasileira. A Sra. Ana explana sobre a origem, o sabor, a importância de sua produção e as características nutricionais do fruto nativo. Continuando com sua apresentação ela mostra imagens de vivências realizadas pelo movimento Slow Food, como por exemplo a do Grande ABC em 2015. Por fim, ela apresenta a iniciativa chamada Disco Xepa que propõe a conscientização sobre o fim do desperdício alimentar. Se trata de uma ferramenta social, uma festa com a finalidade de alertar a população sobre o imenso desperdício de alimentos bons para o consumo que estão indo para a lixeira ao invés de nutrir as pessoas. Ainda fundamental para a população brasileira conhecer o “Guia Alimentar da População Brasileira” disponível grátis nas redes de programas do governo e Instagram, valorizando fundamentalmente o ato de cozinhar principalmente em família. Após sua apresentação, a Sra. Ana passa a palavra para a produtora de cambuci, Sra. Cleuza Sales, que fala sobre sua história, seu trabalho como produtora não só do cambuci, mas de outros frutos nativos da região: araçá, grumixama e outros; e sua atuação, principalmente na cidade de Paranapiacaba, onde existe uma grande divulgação e educação sobre os usos do fruto. Ao mesmo tempo, a Sra. Ana Tomazoni começa a servir os pratos apresentados, baseados no cambuci e nas outras frutas

68 produzidas pela Sra. Cleuza, para degustação em homenagem ao Dia Mundial da Alimentação. A
69 apresentação elaborada pela Sra. Ana Tomazoni fica integrada à esta ata como Anexo Único. 5)
70 **Informes:** A Sra. Rita Souza comenta que a presente data se trata do dia do professor, e enfatiza a
71 importância sobre a educação alimentar enquanto ação de promoção da Segurança Alimentar e
72 Nutricional. Além disso é lembrado que o dia 16/10 é comemorado o Dia Mundial da Alimentação,
73 e que, apesar de sua importância, ainda existem pessoas que passam por situação de insegurança
74 alimentar. A Sra. Rita Souza agradece à presença dos convidados e informa que as reuniões
75 ordinárias são abertas ao público para que todos possam participar, segundo o calendário disponível
76 no site do COMSEA. **5.a) Planejamento 2025:** Foi solicitado a cada conselho que fosse
77 apresentado um planejamento de ações para o próximo ano, e serão incluídas datas comemorativas
78 de significado para a Segurança Alimentar, além do planejamento para a Conferência Municipal de
79 Segurança Alimentar e Nutricional. Ela passa a palavra para a Sra. Thais que comenta que haverá
80 uma reunião da Estratégia Alimenta Cidades no dia 05/11 e que serão passadas maiores
81 informações em data oportuna. **5.b) Celebração do Dia Mundial da Alimentação:** A Sra. Ana
82 preparou para este encontro uma mesa cheia de alimentos feitos com cambuci e outras frutas nativas
83 para degustação, e sugere para uma próxima reunião ordinária que seja realizada uma apresentação
84 em conjunto com a conselheira Sra. Lúcia para mostrar como é a vivência de povos tradicionais com
85 os alimentos regionais nativos. A Sra. Rita Souza coloca que já estava sendo articulada a
86 possibilidade junto à conselheira para que a referida reunião seja descentralizada, onde os
87 conselheiros terão a possibilidade de conhecer a aldeia indígena Brilho do Sol. **6) Encerramento:**
88 Não havendo nada mais a ser tratado, a reunião encerra-se às 11 horas e 30 minutos. Eu, Fabiane
89 Cristina Minzoni Beltran, em substituição à Adriana Ciqueira Rodrigues, secretariei a reunião e
90 lavrei esta ata que assino juntamente com a Sra. Rita de Cássia Oliveira Souza, Presidente do
91 COMSEA/SBC.



DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO

Por: Ana Tomazoni





Slow Food®

O QUE É O SLOW FOOD?

Uma associação internacional sem fins lucrativos fundada em 1989 como resposta aos efeitos padronizantes do fast food; ao ritmo frenético da vida atual; ao desaparecimento das tradições culinárias regionais; ao decrescente interesse das pessoas na sua alimentação, na procedência e sabor dos alimentos e em como nossa escolha alimentar pode afetar o mundo.



O QUE É O SLOW FOOD?



O Slow Food segue o conceito da ecogastronomia, conjugando o prazer e a alimentação com consciência e responsabilidade, reconhecendo as fortes conexões entre o prato e o planeta.

Comer é fundamental para viver.



Melhorar a qualidade da nossa alimentação e arranjar tempo para saborear, é uma forma simples de tornar o nosso cotidiano mais prazeroso.

O PRINCÍPIO

O princípio básico do movimento é o direito ao prazer da alimentação.

Baseia-se na utilização de produtos de alta qualidade, produzidos de forma que respeite tanto o meio ambiente como as pessoas responsáveis pela produção: os produtores.



Defesa da Biodiversidade

O prazer de saborear boa comida e bebida de qualidade combinado ao esforço para salvar os inúmeros grãos, vegetais, frutas, raças de animais e produtos alimentícios que correm perigo de desaparecer devido ao predomínio das refeições rápidas e do agronegócio industrial.

Educação do Gosto

**Despertando e treinando nossos sentidos,
redescobrimos o prazer de saborear um
alimento e na compreensão da importância
de conhecer sua origem, quem o produz e
como é feito.**

Unindo produtores e co-produtores

O Slow Food organiza feiras, mercados e eventos locais e internacionais para apresentar produtos de excelência e para oferecer aos consumidores atentos à oportunidade de conhecer os produtores.

“Bom, limpo e justo”

**É como o movimento acredita que deve ser o alimento.
Deve ter bom sabor, deve ser cultivado de maneira limpa, sem
prejudicar a saúde, o meio ambiente ou os animais e os
produtores devem receber o que é justo pelo seu trabalho.**



SALONE DEL GUSTO – Terra Madre



SALONE DEL GUSTO – Terra Madre



O QUE É ARCA DO GOSTO?



Um catálogo mundial que identifica, localiza, descreve e divulga sabores quase esquecidos de produtos ameaçados de extinção, mas ainda vivos, com potenciais produtivos e comerciais reais.



O objetivo é documentar produtos gastronômicos especiais, que estão em risco de desaparecer.

O QUE É comunidade?

SÃO GRUPOS LOCAIS.

Eles articulam relações com os produtores, fazem campanhas para proteger alimentos tradicionais, organizam degustações e palestras, encorajam os chefs a usar alimentos regionais, indicam produtores para participar em eventos internacionais e lutam para levar a educação do gosto às escolas.

O CAMBUCI

Fruto do cambucizeiro,
nativo da Mata Atlântica.

Em tupi-guarni significa
“kãmu-si” ou pote d’água, o
que remete sua semelhança
com um vaso de cerâmica.



O CAMBUCI



Hoje o fruto é símbolo da conservação da Mata Atlântica.

Seu cultivo recupera paisagens além de propiciar o desenvolvimento econômico sustentável para a região da Serra do Mar paulista.

O CAMBUCI



De aroma cítrico e adocicado e gosto ácido, uma mistura de jabuticaba com limão e resquício de goiaba, não é muito apreciado in natura devido sua acidez. É um ingrediente versátil para a preparação de doces, salgados e bebidas.

PORQUÊ O CAMBUCI?

Características naturais da espécie contribuem com seu potencial de produção e comercialização:

Rico em fibras, nível de acidez e vitamina C igual ao do limão Taiti e sais minerais. Seus agentes antioxidantes e taninos combatem radicais livres, fortalecendo o sistema imunológico

É adstringente e possui alto teor de pectina;

Mantém suas propriedades quando congelado e possui alto rendimento em polpa.

O cambucizeiro com 8 anos produz em média 50Kg/ano. A partir de 10 anos produz mais de 100Kg/ano, podendo chegar a 200Kg/pé/ano quando adulto.

VIVÊNCIAS



Sabor&Saber
GASTRONOMIA
tomazoni



VIVÊNCIAS



VIVÊNCIAS



VIVÊNCIAS



DISCO XEPA

Iniciativa ecogastronômica que propõe conscientização sobre o fim do desperdício alimentar, em atmosfera musical.

O conceito da Disco Xepa, trata-se de uma ferramenta social, é uma intervenção coletiva, uma festa consciente com a finalidade de alertar a população sobre o imenso desperdício de alimentos bons para o consumo que estão indo para o lixo ao invés de nutrir pessoas.

DISCO XEPA

Iniciativa ecogastronômica que propõe conscientização sobre o fim do desperdício alimentar, em atmosfera musical.

Aproximadamente 64% do que se planta no Brasil é perdido ao longo da cadeia produtiva:

- 20% na colheita;
- 8% no transporte e armazenamento;
- 15% na indústria de processamento;
- 1% no varejo;
- 20% no processamento culinário e hábitos alimentares.

DISCO XEPA

Lançado oficialmente em 07/11/13, a Disco Xepa SP foi uma festa que coletou alimentos que seriam descartados, mesmo encontrando-se em perfeitas condições de consumo, e com eles foi realizado um banquete em meio a uma festa com muita música e diversão!

O evento contou com a presença de grandes Chefs, entre eles Alex Atala, o italiano Carlo Petrini, presidente e fundador do Slow Food, diretores da Revista Boa mesa, muitos militantes do Slow Food, etc.

CONVÍVIO SLOW FOOD GRANDE ABC – SP 2015



CONVÍVIO SLOW FOOD GRANDE ABC – SP 2015



CONTATOS:



@SLOWFOOD.BRASIL
@SLOWFOODBRASIL.EDUCAÇÃO



@SABORESABERGASTRONOMIA
@ANATOMAZONIOFICIAL

Obrigada!!