



REGULAMENTO

Curso de Atualização “Programa Educação Alimentar – Integrando Ciência, Escola e Saúde” – 1ª Edição/2026

**São Paulo
Setembro/2026**



APRESENTAÇÃO DO CURSO

O Curso “Programa Educação Alimentar – Integrando Ciência, Escola e Saúde” (PEDUCA) – 1ª Edição/2026 é um Curso de Atualização/Extensão Cultural fruto da cooperação entre a SEDUC-SP e a Universidade de São Paulo (USP), em parceria com o Centro Universitário São Camilo (SP), Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo (SOCESP) e Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Fluidos Complexos (INCT-FCx).

O PEDUCA – 1ª Edição/2026 está alinhado com o marco legal de no. 13.666, sancionado em 16/05/2018, que prevê a incorporação da temática Alimentação e Nutrição de maneira transversal, a ser ministrado pelo professor da classe ou de disciplinas que já integram os currículos escolares. O PEDUCA também está em sintonia com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas, publicado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, em 2012.

OBJETIVOS DO CURSO

Objetivo geral:

Oferecer formação a todos os profissionais vinculados à Secretaria da Educação do Estado de São Paulo sobre alimentação saudável e prevenção de doenças.

Objetivos específicos:

- auxiliar na construção de propostas pedagógicas sobre este tema na escola;
- estimular a geração de comportamentos alimentares saudáveis;
- diminuir os fatores de risco cardiovascular entre todos os atores que compõem o ambiente escolar.

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

O PEDUCA – 1ª Edição/2026 pretende contribuir no desenvolvimento de competências e habilidades, de modo que os cursistas fiquem à vontade para desenvolver ações pedagógicas efetivas sobre Educação Alimentar e Nutricional (EAN) na escola.

A EAN contribui de maneira expressiva para o desenvolvimento das competências gerais da Educação Básica previstas na Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e incorporadas pelo Currículo Paulista. Quando integrada às práticas pedagógicas escolares como Tema Contemporâneo Transversal, a EAN favorece o desenvolvimento de competências como o pensamento científico, crítico e criativo, ao estimular reflexões sobre os sistemas alimentares, escolhas nutricionais e seus impactos na saúde individual e coletiva. Também está diretamente relacionada à valorização da diversidade cultural, ao promover o reconhecimento e o respeito às diferentes culturas alimentares presentes na comunidade escolar. Além disso, a EAN potencializa a responsabilidade e o autocuidado, ao incentivar hábitos alimentares saudáveis, o autocuidado com o corpo e a saúde, e o compromisso com a sustentabilidade.

No campo das habilidades, especialmente nas áreas de Ciências da Natureza e Ciências Humanas, a EAN contribui para o desenvolvimento da capacidade de investigar, analisar e interpretar informações sobre alimentação, nutrição, saúde e meio ambiente, promovendo uma aprendizagem significativa, contextualizada e alinhada à realidade dos estudantes.

As práticas pedagógicas inspiradas na EAN valorizam metodologias ativas, interdisciplinares e participativas, como hortas escolares, oficinas culinárias e projetos interdisciplinares, promovendo a autonomia, o protagonismo estudantil e a construção de projetos de vida. Também dialogam com a comunicação, ao estimular o uso de diferentes linguagens (oral, escrita, visual) para expressar ideias e argumentos sobre os temas relacionados à alimentação e nutrição.

A EAN fortalece o compromisso do Currículo Paulista com a formação integral dos estudantes, articulando conhecimentos científicos e saberes culturais, promovendo atitudes éticas e sustentáveis e favorecendo o exercício da cidadania ativa e consciente. Ao ser incorporada de forma planejada e transversal, ela se torna uma importante estratégia para o desenvolvimento das competências e habilidades previstas nas diferentes etapas e componentes curriculares da Educação Básica.

Desta forma, em longo prazo, espera-se que a realização do curso e a implementação de ações duradouras contribuam para a diminuição de indicadores de obesidade e suas complicações entre escolares, com incorporação de maneira sistemática de fundamentos sobre alimentação adequada e saudável no plano pedagógico das escolas, além de proporcionar maior mobilização de conhecimentos sobre alimentação saudável.



PÚBLICO-ALVO

Nome do Projeto: Curso de Atualização “Programa Educação Alimentar – Integrando Ciência, Escola e Saúde” – 1ª Edição/2026

- **Tipo do Projeto:** Programa Educação Alimentar – Integrando Ciência, Escola e Saúde – 1ª Edição/2026
- **Proponente:** Faculdade de Saúde Pública (FSP/USP)
- **Executor:** Faculdade de Saúde Pública (FSP/USP)
- **Parceria:** Centro Universitário São Camilo (SP/SP), Sociedade de Cardiologia do Estado de São Paulo (SOCESP) e Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Fluidos Complexos (INCT-FCx)

▪ Modalidade

- () Educação a Distância:
- () Presencial:
- (X) Remoto:
- () Híbrido:

Carga horária Total: 110h

IMPORTANTE

Para fins de certificação, conforme legislação vigente (Resolução SEDUC nº 170, de 22 de dezembro de 2025)

- **QM (Quadro Do Magistério)** = no mínimo **30 horas**
- **QAE (Quadro de Apoio Escolar)** e **QSE (Quadro da Secretaria da Educação)** = no mínimo **12 horas**.

- **Número total de vagas:** 11.000 vagas

SEDUC-SP

- **Público:** todos os servidores dos quadros QM, QAE e QSE
- **Quadro:** QM, QAE e QSE
 - **Segmento envolvido:** Ensino Fundamental Anos Iniciais, Ensino Fundamental Anos Finais, Ensino Médio, Temas Transversais.

MUNICÍPIOS

- **Público:** todos os servidores das Redes Municipais de Ensino do Estado de São Paulo
- **Quadro:** não se aplica
 - **Segmento envolvido:** Ensino Fundamental Anos Iniciais, Ensino Fundamental Anos Finais, Ensino Médio, Temas Transversais.

COMO REALIZAR A INSCRIÇÃO

- **LOCAL DAS INSCRIÇÕES:** Sistema Apolo USP de Cultura e Extensão (<https://cursosextensao.usp.br/dashboard/>)
- **PERÍODO DAS INSCRIÇÕES:** 14/09/2026 até 05/10/2026
- **CANCELAMENTOS:** a inscrição do cursista será cancelada ao descobrir que este não possui vínculo com a SEDUC
- **IMPEDIMENTOS:** não possuir vínculo formal com a SEDUC e/ou vínculo com as escolas municipais vinculadas à SEDUC e/ou já ter sido aprovado em edição anterior do PEDUCA.
- **SELEÇÃO E DESEMPATE:** anos de serviço na SEDUC. Aquele que possuir maior tempo de serviço na SEDUC irá ter vantagem no desempate
- **OUTRAS INFORMAÇÕES:** não se aplica



PROGRAMAÇÃO (CONTEÚDOS, ESTRUTURA E CRONOGRAMA)

O PEDUCA – 1ª Edição/2026 está distribuído em três etapas:

Etapa 1: Aplicação do Questionário de Caracterização, *online*, para avaliação diagnóstica dos cursistas sobre dados pessoais e nível de conhecimento sobre saúde e práticas alimentares (realizado no ato da inscrição), posterior à autorização do termo de consentimento livre e esclarecido;

Etapa 2: Oferta de formação *online* com duração de 110h, dividido em 4 eixos:

- Eixo-I: Compreensão e análise reflexiva da alimentação dos cursistas - estímulo à reflexão sobre a própria história alimentar (44h);
- Eixo-II: Compreensão da saúde e da alimentação dos cursistas - discussão sobre produção alimentar, nutrição, marketing, segurança alimentar e nutricional, e políticas públicas que envolvem alimentação escolar (30h);
- Eixo-III: Relação do Educador, do Nutricionista e o PEDUCA – 1ª Edição/2026 - discussão da importância da escola como promotora de saúde na prevenção da obesidade, hipertensão arterial, diabetes e dislipidemias (26h);
- Eixo-IV: Proposta de atividade envolvendo Educação Alimentar e Nutricional na prática escolar - produção e envio do material sobre EAN no ambiente escolar (10h).

Etapa 3: aplicação do Questionário de Avaliação Final, *online*, com a reaplicação das questões referentes ao conhecimento sobre saúde, para avaliação da efetividade do PEDUCA – 1ª Edição/2026.

A carga horária e os conteúdos de cada eixo estão distribuídos conforme disposto no quadro a seguir:

EIXO	Conteúdo Programático	Carga-horária (h)
I	História da Alimentação	20
	Alimentação e Cultura	1
	Práticas Alimentares ao Longo do Tempo	2
	Transição demográfica, epidemiológica e nutricional	5
	Guia Alimentar para a População Brasileira	9
	História Alimentar como Instrumento de Reflexão	5
	Autobiografia Alimentar	2
Total Eixo I		44
II	Cadeia de Produção Alimentar	4
	De onde vêm e para onde vão os alimentos?	4
	Alimentos - nossa fonte de energia	1
	O que são Macro e Micronutrientes?	6
	Influência do marketing nas escolhas alimentares	3
	O que está por trás das embalagens dos alimentos	2
	Segurança Alimentar e Nutricional	1,5
	Crianças conscientes, adultos saudáveis	4
	Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)	4
	Programa Saúde na Escola (PSE)	
	Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE)	
	Importância da promoção da alimentação saudável na escola	0,5
Total Eixo II		30
III	Obesidade, Hipertensão Arterial, Diabetes e Dislipidemias	20
	Nutricionistas e Educadores: Combinação de saberes	6
Total Eixo III		26
IV	Educação Alimentar e Nutricional na prática escolar	10



Total Eixo IV	10
Total do Curso	110

Caberá ao cursista a organização de sua rotina de estudos, desde que as atividades obrigatórias sejam realizadas durante o período proposto para o PEDUCA – 1ª Edição/2026 (19/10/2026 até 19/02/2027).

COMO REALIZAR AS ATIVIDADES E OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Portaria da Subsecretaria EFAPE 06, de 31/3/2026, republicada em 14/4/2026

Artigo 4º - Todos os proponentes de Cursos de Atualização/Extensão Cultural deverão observar:

- 1 -Frequência mínima do cursista igual ou superior a **75%**;
- 2- Aproveitamento satisfatório nas atividades, cuja métrica de avaliação - tais com a nota, percentual, entre outros critérios.

- Critérios de avaliação do cursista:

O cursista deverá cumprir as atividades propostas e para obter a aprovação e a certificação deverá ter:

- Frequência de 100%;
- Aproveitamento: Realizar 100% das atividades propostas para obter o conceito “Satisfatório”, com direito a tentativas ilimitadas para a totalidade dos acertos;

CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO

- Emissão do Certificado

Os certificados serão emitidos somente após o término do PEDUCA – 1ª Edição/2026 e a respectiva homologação publicada no Diário Oficial do Estado de São Paulo (DOE), conforme disposto na portaria EFAPE nº 06, de 31 de março de 2026.

Os certificados serão emitidos e poderão ser salvos dentro da plataforma EAD. O certificado será emitido e enviado pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FSP-USP).

ESCLARECIMENTO DE DÚVIDAS

- Dúvidas poderão ser consultadas nos canais de comunicação:

Em caso de problemas e/ou dúvidas, os cursistas deverão acessar o FAQ e/ou entrar em contato por *e-mail*: peduca@fsp.usp.br.



RESPONSABILIDADES DO CURSISTA

IMPORTANTE

FORMAÇÃO EaD: o acesso à internet e/ou a um dispositivo adequado para a realização das atividades será de responsabilidade do cursista, não cabendo nenhum ônus ao proponente ou à SEDUC-SP;

É de responsabilidade do cursista:

- Assistir às aulas;
 - Cumprir os critérios mínimos de frequência e aproveitamento;
 - Ler os textos de referência;
 - Acessar os materiais indicados;
 - Consultar e verificar o cronograma de realização das atividades do curso, conforme disposto no Regulamento;
 - Realizar as atividades propostas no decorrer do curso;
 - Respeitar os prazos estabelecidos e registrados no cronograma para o envio das atividades;
 - Acatar as regras estabelecidas no Regulamento para este curso, inclusive as relativas à segurança da informação;
 - Para acompanhar adequadamente as aulas no ambiente virtual, é importante que o cursista tenha acesso à internet com os programas compatíveis para a realização das atividades, não cabendo nenhum ônus ao proponente ou à SEDUC-SP;
 - Utilizar apenas equipamentos confiáveis para acessar os *links* para o envio das atividades;
- Caso encontre alguma dificuldade para realizar as atividades, o cursista deverá relatar em tempo hábil, por meio dos canais de comunicação informados, a questão com problemas.

ATENÇÃO!

Todos os seus dados pessoais fornecidos estão sob proteção do sigilo absoluto de acordo com a Lei 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados-LGPD), de forma que sua identidade e respostas individuais, no decorrer do curso e após a sua conclusão, não serão compartilhadas sem o seu consentimento com pessoas de fora da nossa organização.

BONS ESTUDOS!