PROJETO DE LEI Nº 262 /2026

Institui o Programa "Pequenos Cozinheiros" no âmbito das escolas do Município de Salvador e dá outras providências.

A CÂMARA MUNICIPAL DE SALVADOR

DECRETA:

Art. 1º Fica instituído o Programa "Pequenos Cozinheiros", no âmbito das escolas do Município de Salvador, com a finalidade de promover atividades pedagógicas práticas de educação alimentar e nutricional por meio do contato, da manipulação e do preparo de alimentos.

Art. 2º O Programa poderá ser desenvolvido por meio de oficinas culinárias educativas e outras atividades práticas, realizadas periodicamente em datas definidas de acordo com o calendário pedagógico e a realidade de cada unidade escolar.

§ 1º Durante as oficinas e atividades, as crianças poderão participar do preparo coletivo de receitas simples e saudáveis, inclusive aquelas sugeridas ou compartilhadas por suas famílias.

§ 2º As atividades deverão observar a faixa etária das crianças, as condições de segurança e higiene alimentar e as eventuais restrições ou necessidades alimentares dos alunos.

Art. 3º São objetivos do Programa "Pequenos Cozinheiros":

I – incentivar o consumo de frutas, legumes, verduras e outros alimentos *in natura* ou minimamente processados;

II – estimular a formação de hábitos alimentares saudáveis desde a infância;

III – ampliar o repertório alimentar das crianças por meio de experiências práticas e educativas;

IV – promover a participação das famílias e o compartilhamento de receitas e conhecimentos culinários entre gerações;

V – valorizar a cultura alimentar de Salvador, a culinária baiana e os alimentos regionais;

VI – estimular o desenvolvimento de habilidades sensoriais, motoras, cognitivas e sociais por meio de atividades relacionadas ao preparo dos alimentos.

Art. 4º As ações do Programa poderão ser integradas às atividades de educação alimentar e nutricional, às hortas escolares, aos projetos de educação ambiental e às demais iniciativas já desenvolvidas nas unidades de ensino.

Parágrafo único. A execução das atividades observará a autonomia pedagógica, a disponibilidade de espaços, materiais e profissionais e a infraestrutura de cada unidade escolar, podendo ser utilizados os recursos humanos e materiais já existentes.

Art. 5º A aplicação desta Lei não implicará a obrigatoriedade de criação de novos órgãos, cargos, funções ou estruturas administrativas.

Art. 6º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.



ISABELA SOUSA

JUSTIFICATIVA

O presente Projeto tem por objetivo instituir o Programa “Pequenos Cozinheiros” no âmbito das escolas do Município de Salvador, promovendo, de forma permanente e flexível, atividades práticas de educação alimentar e nutricional que aproximem as crianças dos alimentos, incentivem escolhas mais saudáveis e contribuam para a formação de hábitos que poderão acompanhá-las ao longo da vida.

A alimentação adequada durante a infância possui papel relevante no crescimento e no desenvolvimento das crianças. Nesse contexto, a escola constitui ambiente especialmente apropriado para a realização de atividades educativas capazes de apresentar frutas, legumes, verduras e outros alimentos de maneira lúdica e participativa, indo além da simples transmissão de informações sobre alimentação.

A proposta encontra amparo na Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que inclui a educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem e estabelece, entre os objetivos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a formação de hábitos alimentares saudáveis. Também está alinhada ao Decreto Federal nº 11.821, de 12 de dezembro de 2023, que orienta ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar e reconhece a responsabilidade dos Municípios no âmbito de suas respectivas redes de ensino.

A iniciativa também se harmoniza com as políticas municipais já existentes relacionadas à segurança alimentar e à promoção da alimentação saudável, a exemplo da Lei Municipal nº 9.873/2025, que dispõe sobre os componentes municipais do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e o apoio à agricultura urbana, e da Lei Municipal nº 9.992/2026, que proíbe a oferta de embutidos e alimentos ultraprocessados na composição da merenda das escolas e creches da rede pública municipal.

Um dos diferenciais dessa proposta está em transformar a educação alimentar em uma experiência prática e contínua. Ao participar da preparação de receitas simples, a criança passa a conhecer ingredientes, texturas, sabores e formas de preparo, tornando-se protagonista da atividade e ampliando seu contato com alimentos que, muitas vezes, são pouco consumidos no cotidiano.

A participação das famílias também ocupa papel importante na iniciativa. A possibilidade de levar para o ambiente escolar receitas utilizadas em casa favorece a aproximação entre família e escola, além de permitir a valorização de conhecimentos transmitidos entre gerações, da culinária baiana, dos alimentos regionais e da própria identidade cultural de Salvador.

Ao adotar o formato de programa, em lugar da instituição de uma data comemorativa, a proposta permite que cada unidade escolar organize oficinas e atividades ao longo do ano letivo, conforme o seu planejamento e a sua realidade. O texto respeita a autonomia pedagógica e a estrutura disponível, possibilita a integração com hortas escolares e outras ações de educação alimentar e ambiental e não impõe a criação de novos órgãos, cargos ou estruturas administrativas.

Salvador, 24 de agosto de 2026.



ISABELA SOUSA

VEREADORA