

“Ciências Comportamentais para melhoria da alimentação escolar” foi um projeto realizado pelo Lab11 em parceria com a CODAE da SME. Este projeto testou e documentou **práticas simples, de baixo custo e baseadas em evidências** para melhorar a aceitação da alimentação escolar e reduzir o desperdício de alimentos.

O projeto ocorreu em **8 escolas**, com foco em estudantes do **6º ao 9º ano do Ensino Fundamental**.

A iniciativa criou soluções que envolviam pequenas mudanças no ambiente e na rotina do refeitório, combinadas com **comunicação mais atrativa e acolhedora** para estudantes, como cardápios visuais e cartazes. Ao final, foram produzidos **materiais de apoio para uso e replicação** pelas Unidades Educacionais, como uma **revista gastronômica** e um **receituário prático**, além de orientações de comunicação para o dia a dia.

CASO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Problemas a resolver

- **Cardápios pouco visíveis** ou difíceis de entender.
- **Baixa aceitação** dos estudantes a verduras e legumes.
- **Naturalização do desperdício** de alimentos no cotidiano escolar.
- **Dificuldade de transformar boas práticas em orientações simples e replicáveis** entre escolas.

Etapas



Diagnóstico do refeitório e do comportamento alimentar

- Análise da comunicação sobre o cardápio escolar;
- Observação da interação entre estudantes e ambiente;
- Coleta de dados antes das mudanças;
- Revisão da literatura e consulta a especialistas em ciências comportamentais



Desenho das pequenas mudanças e das ações de comunicação

- Identificação do que influencia a aceitação e o desperdício;
- Criação de cardápios simples e visuais, com linguagem próxima dos estudantes;
- Estímulo à experimentação pelas cozinheiras no momento de servir as refeições.



Teste das intervenções nas escolas

- Implementação de ajustes no refeitório e na interação entre cozinheira e estudantes;
- Aplicação de estratégias de comunicação ao longo do trajeto da sala de aula até o refeitório.



Sistematização para replicação

- Análise dos aprendizados e boas práticas;
- Produção de materiais que inspirem outras escolas e com passo a passo das práticas.

RESULTADOS

Entre fevereiro e abril de 2025, o projeto testou intervenções simples e observou melhoras expressivas.

Em média, o desperdício por estudante caiu de **104,6g para 50,3g**



+13,8% de aumento médio no consumo das refeições, especialmente de verduras e legumes

Impacto potencial de **4,3 toneladas** por dia de redução do desperdício de alimentos



+1.000 estudantes beneficiados



Você pode acessar em <https://bit.ly/cc-codae-lab11> a revista gastronômica e o receituário: a primeira reúne boas práticas observadas nas escolas e outras sugestões para tornar mais agradável o momento da alimentação escolar, e o segundo oferece orientações para a aplicação das intervenções testadas no projeto.



SAIBA MAIS SOBRE A INICIATIVA

Desafios do projeto

- **Contextos escolares diferentes:** é necessário considerar as rotinas específicas de cada escola.
- **Materiais atrativos e atualizados:** comunicar com linguagem simples que engaje estudantes.
- **Mudança de prática:** incentivo e acolhimento precisam virar rotina das equipes.
- **Replicabilidade:** transformar os aprendizados do projeto em orientações aplicáveis com poucos recursos.

Fatores de sucesso

- **Uso de cartazes e modelos visuais simples, inspirados na linguagem de redes sociais e memes, com comunicação próxima dos estudantes e posicionados em pontos certos,** tornando a comunicação parte da experiência da refeição.
- Disponibilização de **materiais de apoio à replicação**, com passo a passo e orientações práticas, para outras escolas aplicarem pequenas mudanças sem precisarem de uma equipe técnica especializada.
- Fortalecimento da **comunicação direta entre cozinheiras e estudantes**, com incentivo acolhedor no momento de servir e diálogo no dia a dia.

Lições aprendidas

- **Sustentação da mudança:** quem faz o momento da alimentação acontecer é parte da solução.
- **Comunicação importa:** cardápios e cartazes só funcionam se forem **visíveis, legíveis e atrativos** para estudantes.
- Replicar é mão na massa: **materiais de apoio e orientações práticas** dão autonomia às escolas.
- **Hábito importa:** mudanças simples exigem **incentivo, consistência e combinação de ações**, não apenas uma medida isolada.

Legado de inovação

O projeto “**Ciências Comportamentais para melhoria da alimentação escolar**” mostrou como a **comunicação pode funcionar como uma ferramenta ativa de política pública:** materiais simples e bem desenhados ajudam a influenciar escolhas alimentares no dia a dia. Ao conectar **design e prática cotidiana**, a iniciativa valorizou o refeitório como **espaço de incentivo**, usando orientações para apoiar pequenas mudanças na rotina. Com a produção de materiais **reutilizáveis e adaptáveis**, as escolas ganham mais autonomia para aplicar melhorias com recursos acessíveis, aumentando a aceitação dos alimentos.

Glossário

- **CODAE** — Coordenadoria de Alimentação Escolar (da Secretaria Municipal de Educação). É a área responsável por coordenar e apoiar a alimentação escolar na rede.
- **Lab11** — Laboratório de Inovação Pública da Prefeitura de São Paulo. Atua testando ferramentas e métodos para melhorar serviços públicos.
- **SME** — Secretaria Municipal de Educação.

FERRAMENTAS E PRÁTICAS ÚTEIS

Pesquisa de Campo

Visitas para a coleta de informações e diagnóstico da realidade local, com foco na compreensão das práticas e dinâmicas existentes.

Árvore de problemas

Mapear causas e efeitos da baixa aceitação ou desperdício para atacar o “problema-raiz”, não só sintomas.

Matriz de priorização

Avaliar ideias considerando impacto e esforço (e viabilidade) para escolher o que testar primeiro.

Teste comportamental com intervenções simples

Experimentar mudanças de baixo custo no ambiente, observar os efeitos e ajustar as ações antes de uma aplicação em maior escala.

Produção de MVPs

(Produto Mínimo Viável)

Criar versões simples de materiais para testar com estudantes e equipe, coletar aprendizados rápidos e aprimorar antes da produção final.

O **CopiCola Indica** é uma produção do Laboratório de Inovação Pública da Prefeitura de São Paulo (Lab11), vinculado à Escola Municipal de Administração Pública (Emasp), da Seges. A ficha-resumo **Como criar uma comunicação simples, visual e replicável para melhorar a experiência da alimentação escolar? - Caso de Alimentação Escolar** foi preparada em parceria com a Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE) da SME



Acesse o site do CopiCola pelo endereço copicola.prefeitura.sp.gov.br ou escaneando o código QR.

Contato: copicola@prefeitura.sp.gov.br