FOLHA DO ABC
O ABC EM PRIMEIRO LUGAR
Publicado em 08/05/2023 - 14:26

Projeto de escolas de São Caetano é selecionado pela agência da ONU

By Folha do ABC

Três escolas da rede municipal de São Caetano, EMEI Rosana Aparecida Munhos, EMEI Cleide Rosa Auricchio e EMEF Anacleto Campanella, foram citadas como referência de boas práticas em alimentação escolar pela FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura.

As experiências das escolas foram selecionadas para participar do projeto Making school meals tasty (Tornando as refeições escolares saborosas), com o objetivo de promover não apenas uma alimentação nutritiva, mas, também, atrativas aos alunos. “Não só dietas saudáveis são cruciais para crianças desenvolvimento e bem-estar, mas o usufruto da alimentação também faz parte do direito à alimentação”, destacam os organizadores do projeto.

Com esse objetivo, a FAO publicou diversas dicas para que as merendas escolares sigam orientações nutricionais e sejam desfrutadas por todos os alunos. Para cada dica, compartilhou exemplos reais de boas práticas já realizadas em escolas. Conheça as experiências de São Caetano que foram escolhidas para inspirar

outras escolas no Brasil e no mundo:

CRIATIVIDADE

A orientação da FAO é: “Seja criativo com a apresentação do prato e as escolhas alimentares para tornar as refeições atraentes”. Para exemplificar essa dica, uma das escolas selecionadas foi a EMEI Rosana Aparecida Munhos, que não apenas presta atenção no preparo e na estética dos alimentos, mas busca envolver os alunos em escolhas alimentares saudáveis. Por exemplo, o plantio de tomate cereja surgiu de uma conversa com crianças que não haviam experimentado antes.

Além disso, para garantir que as refeições sejam nutritivas, a equipe segue orientações que promovem a substituição de açúcares e farinha branca por frutas nas merendas.

AMBIENTE

“Apoie um ambiente alimentar, que encoraje escolhas saudáveis e o prazer das refeições” é outra dica da FAO. Na EMEI Rosana Aparecida Munhos, a equipe encontrou uma forma inovadora de envolver os alunos nessas escolhas. “A escola tem um espaço próprio para as crianças experimentarem, criarem, cozinharem e descobrirem novas possibilidades com os alimentos. Chamamos esse espaço de Cozinha Experimental”, relata a diretora Juliana de Carvalho Yamane.

E na Cozinha Experimental convivem ainda outros aprendizados, como Ciências, Artes e História. Recentemente, as crianças tiveram a oportunidade de investigar os processos que resultam na borra de café. Participaram da preparação da bebida e, depois, fizeram uma atividade artística, utilizando a borra de café como pigmento. “Na semana que vem vamos produzir um pão de mandioca, dentro da proposta de estudar os povos originários”, conta a diretora.

FAMILIARIDADE

“Prepare refeições com pratos e sabores que são familiares às crianças” é outra dica da FAO para motivar os alunos a se alimentarem bem na escola. A EMEF Anacleto Campanella compartilhou o cardápio da merenda escolar, repleto de alimentos naturais, nutritivos e bem brasileiros, como arroz, feijão, mandioca e

Copyright © Clipclap 2025.

frutas, e conquistou os organizadores do projeto.

SUSTENTABILIDADE

“Promova preparações mais sustentáveis que também sejam deliciosas”, orienta a FAO. Segundo a organização da ONU, estima-se que 17% dos alimentos do mundo sejam desperdiçados no varejo e no consumidor. “É essencial que a vontade de reduzir ou eliminar o desperdício de alimentos seja desenvolvida desde muito cedo e incentivada nas escolas”. É o que a EMEF Anacleto Campanella tem feito. A escola tem desenvolvido projeto que busca reduzir o desperdício de alimentos, conscientizando os alunos e abordando o tema nas aulas de Ciências. “Observamos quais os alimentos que foram mais desperdiçados, e buscamos fazer um trabalho de incentivo ao consumo desses pratos, convidando as crianças a experimentarem novos sabores. De março para cá já conseguimos uma redução de desperdício de 11 para 3kg”, comemora a diretora Andrea Moreno Castillo.

HORTA

“Use hortas escolares para familiarizar as crianças com alimentos nutritivos”, recomenda a FAO. Segundo a organização, as hortas escolares são uma maneira prática e excelente para as crianças aprenderem sobre alimentação, dietas e nutrição, mudando até as atitudes das crianças em relação a alimentos nutritivos, como frutas e vegetais. É o que tem acontecido na EMEI Cleide Rosa Auricchio. Lá, por meio do projeto “É gostoso comer bem”, as crianças têm a oportunidade de plantar e colher hortaliças que serão utilizadas em receitas ou incluídas no cardápio. Segundo a coordenadora pedagógica Mércia Ferreira, a participação ativa das crianças no pomar incentiva o consumo desses alimentos.

Para ver todas as escolas selecionadas, clique no link: https://www.fao.org/interactive/school-cooks-experiences/en/

http://www.folhadoabc.com.br/index.php/secoes/educacao/item/26352-projeto-de-escolas-municipais-de-sao-caetano-e-selecionado-pela-agencia-da-onu

Veículo: Online -> Site -> Site Folha do ABC - São Bernardo do Campo/SP

Seção: Educação

Copyright © Clipclap 2025.