

Alimentação escolar: projetos brasileiros são exemplo de boas práticas

“As crianças acompanham desde a germinação das sementes até o surgimento das primeiras folhas, regando e observando, diariamente, as mudanças no crescimento da plantinha”, conta a diretora da Escola Municipal de Educação Infantil (Emei) Rosana Munhos, Juliana de Carvalho Yamane, de São Caetano do Sul (SP).

Por Exclusivo RJ



*Escolas brasileiras são exemplos de boas práticas em alimentação escolar -
Prefeitura de São Caetano do Sul/ Divulgação*

O plantio é feito na própria escola. "Estamos estudando a possibilidade de a horta adentrar as salas referências para naturalizar, sempre que possível, os espaços escolares para uma educação com sustentabilidade e respeito à natureza."

A cozinha experimental da escola também segue a orientação da FAO: "Apoie um ambiente alimentar, que encoraje escolhas saudáveis e o prazer das refeições." A escola tem um espaço próprio para as crianças experimentarem, criarem, cozinhare e descobrirem novas possibilidades com os alimentos.

"A cozinha experimental surge da necessidade de propor às crianças ambientes e espaços escolares que implicam a experimentação e aprendizagens significativas

através da culinária. Na cozinha experimental, a alimentação torna-se mais atraente e ampliam-se as experiências e conceitos científicos dada a combinação de substâncias e misturas", relata a diretora.

Na cozinha experimental, convivem outros aprendizados, como de 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. "As nossas crianças bem pequenas experimentam o conhecimento de mundo integrando todos os campos de experiências e direitos de aprendizagens postos na Base Nacional Comum Curricular [BNCC] e Currículo Municipal da cidade", completa Juliana.

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. Para isso, a Emef Anacleto Campanella tem o cardápio da merenda escolar repleto de alimentos naturais, nutritivos e bem brasileiros, como arroz, feijão, mandioca e frutas.

"Temos colaboradores envolvidos afetivamente com o preparo dos alimentos dos alunos. Um levantamento mostrou que a maioria das merendeiras cozinha como se estivesse cozinhando para os seus filhos e netos", afirmou a diretora Andrea Moreno Castillo.

Durante o intervalo para as refeições, os alunos que são parentes são incentivados a comer juntos. "O alimento conecta, agrega e aproxima as pessoas. Por isso, é importante dar tempo para conversarem, assim os irmãos e primos que estudam em salas diferentes sentam juntos quando o horário permite, o alimento acaba sendo uma das maneiras de o aluno se sentir acolhido pela escola", completa a diretora.

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 pelo consumidor final. "É essencial que a vontade de reduzir ou eliminar o desperdício de alimentos seja desenvolvida desde

muito cedo e incentivada nas escolas."

A Emef Anacleto Campanella 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. Desde março já conseguimos uma redução de desperdício de 11 kg para 3 kg", 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 delas em relação a alimentos nutritivos, como frutas e vegetais.

No projeto É Gostoso Comer Bem, as crianças da Emei Cleide Rosa Auricchio 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.

Os projetos citados pela FAO foram criados de forma autônoma pelas escolas, seguindo um direcionamento geral da Secretaria de Educação do município de São Caetano do Sul.

Fonte: <https://memoria.ebc.com.br/rss>

<https://portalexclusivorj.com/noticia/18409/alimentacao-escolar-projetos-brasileiros-sao-exemplo-de-boas-praticas.html>

Veículo: Online -> Portal -> Portal Exclusivo RJ

Seção: Notícia