

# Pais de alunos provam merenda em Sto. André

Objetivo é apresentar alimentos adoçados com frutose no lugar de açúcar servidos na rede municipal de ensino

ALINE MELO

alinemelo@dgabc.com.br

Um copo de uma bebida cor-de-rosa e cremosa. A cor atrai a atenção dos pequenos; o sabor doce e a textura cremosa agradam o paladar de adultos e crianças. O que parece um iogurte industrializado é leite em pó integral batido com banana madura, que garante a doçura, e um pedacinho de beterraba para dar cor. Esta receita e inúmeras outras estão presentes em todas as escolas e creches de Santo André e fazem parte da iniciativa da Prefeitura de reduzir a quantidade de açúcar refinado ofertado aos alunos.

Convidar os pais para provar as receitas que foram desenvolvidas na cozinha central da Craisa (Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André) é uma estratégia para que as famílias possam reproduzir em casa os bons hábitos que os pequenos estão adquirindo nas escolas.

“Do mesmo jeito que já foi feito com sucesso na educação ambiental, quando o aluno aprendeu com a professora que o papel de bala não se joga no chão e cobra isso dos pais, pode ser feito com os hábitos alimentares”, afirmou o superintendente da companhia, Reinaldo Messias.

Desde 2017, a administração municipal eliminou o açúcar da alimentação servida para crianças de zero a 3 anos e reduziu sensivelmente nas refeições para crianças de 4 a 11. A substituição foi feita pela frutose presente na bana-



APROVADO. Pais de alunos de creches e escolas de Santo André elogiaram alternativas ao açúcar

na, no mamão, na uva-passa e na beterraba. Resolução do Ministério da Educação de 2020, por meio do Pnae (Programa Nacional de Alimentação Escolar), proíbe a “oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até 3 anos de idade”.

Este ano estão sendo promovidas degustações nas escolas nos horários em que as turmas da manhã estão saindo e as turmas da tarde estão entrando, ao menos três vezes por semana. A expectativa é a de que até agosto todas as unidades da rede tenham recebido a atividade. Os pais que aceitam são convidados a provar os preparos e se quiserem, podem levar a receita para casa. Na manhã de ontem,

a degustação foi realizada na Creche Maria Dolores Felipe Silva, no Jardim Las Vegas.

A analista de recursos humanos Ingrid Abelam, 30 anos, afirmou que evita dar açúcar para a pequena Ana Clara, 2. “Achei ótimo não servirem na escola, porque em casa às vezes é mais difícil o controle”, pontuou. Professora de inglês, Letícia Oliveira, 45, é mãe de Rafael, 2. Apesar de não se considerar radical com relação à alimentação do pequeno, ressalta a importância de se evitar açúcar nos primeiros anos de vida. “Quando eles são pequenos isso é bem importante”, afirmou. A administradora Joseli Moura, 38, provou e aprovou as receitas, que procura oferecer também em casa para o filho Pedro, 3. “É uma ótima

iniciativa”, declarou.

A diretora da creche, Rita de Cássia Simas, explicou que a mudança de hábitos alimentares das crianças precisa do envolvimento de toda equipe educacional e dos pais. “Todos são responsáveis e quando os pais vêm até a escola, provam, e isso incentiva muito os filhos”, citou.

A nutricionista e supervisora da alimentação das creches da Craisa, Simone de Cassia Barbosa, explicou que a maior resistência costuma ser dos adultos, que muitas vezes nem tentam experimentar os novos sabores. “As crianças precisam da segurança dos adultos para que possam também fazer escolhas saudáveis. Nossa ideia é que isso vá para dentro das famílias”, concluiu.

**Veículo:** Impresso -> Jornal -> Jornal Diário do Grande ABC

**Seção:** Setecidades **Página:** 1