



ORIENTAÇÃO NORMATIVA

DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL
PARA EDUCAÇÃO INFANTIL



CIDADE DE
SÃO PAULO
EDUCAÇÃO

ORIENTAÇÃO NORMATIVA

DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL
PARA EDUCAÇÃO INFANTIL

COORDENADORIA PEDAGÓGICA – COPED

Daniela Harumi Hikawa
Coordenadora

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CODAE

Jossélia Aparecida Fosa Carneiro Da Fontoura
Coordenadora

DIVISÃO DE EDUCAÇÃO INFANTIL – DIEI

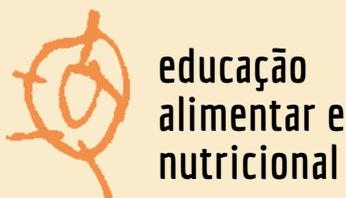
Cristiano Rogério Alcântara
Diretor da Divisão

ASSISTENTES TÉCNICOS EDUCACIONAIS

Daisy Vieira de Moraes
Fátima Bonifácio
Kátia Regina Cavalcanti
Matilde Aparecida da Silva Franco Campanha
Paula Maria Gonçalves
Wanessa Aparecido Périco Alexandre

EQUIPE ADMINISTRATIVA

Márcia Landi Basso
Lucia Helena Vendramim
Priscila dos Santos Teixeira



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

São Paulo (SP). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. Coordenadoria de Alimentação Escolar.

Orientação Normativa de educação alimentar e nutricional para Educação Infantil. – São Paulo: SME / COPED / CODAE, 2020.
72 p.: il.

Bibliografia

Originalmente publicado no Diário Oficial da Cidade de São Paulo em 18/07/2020, páginas 15 a 19 e retificado em 13/11/2020, páginas 12 a 15.

1. Nutrição escolar. 2. Educação alimentar. 3. Educação Infantil – Legislação. I. Título.

CDD 371.716

Agradecemos às unidades educacionais que contribuíram com cenas do cotidiano para essa apresentação, com práticas inspiradoras para os processos formativos, individuais e coletivos, das(os) educadoras(es).

FOTOS DA CAPA:

CEI SUZANA CAMPOS TAUIL

CEI PROFA. EUNICE PINHEIRO MACHADO PADOVAN

CEI CENTRO DE RECUPERAÇÃO E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL (CREN)

CEI GARRA FEMININA

OUTRAS FOTOS:

01 - CEI PROFA. ANITA CASTALDI ZAMPIROLLO

02 - CEI CEU CIDADE DUTRA

03 - REFEIÇÃO PREPARADA EM UNIDADE EDUCACIONAL

04 - CEI JARDIM MONTE AZUL

05 - EMEI AFONSO SARDINHA

06 - EMEI DONA LEOPOLDINA

07 - CEI VOVÓ BERNARDO

08 - CEI LUZIA BEZERRA

09 - CEI PROFA. ANITA CASTALDI ZAMPIROLLO

10 - EMEI PROF. ÊNIO CORREA

11 - CECI KRUKUTU

12 - CEI CREN

13 - EMEI PROF. ANTONIO BRANCO LEFEVRE

14 - EMEI PROF EDALZIR SAMPAIO LIPORONI

15 - CEI PROFA CELIA REGINA KUHL

16 - EMEI AFONSO SARDINHA

17 - EMEI PROF. ALBERTO MESQUITA DE CAMARGO

18 - EMEI MANOEL FIEL FILHO

19 - EMEI CORONEL JOSÉ CANAVÓ FILHO

20 - EMEI PROF. MARCIANO VASQUES PEREIRA

21 - CEI MARIA DA GLÓRIA FREIRE LEMOS

22 - EMEI CORONEL JOSÉ CANAVÓ FILHO

23 - CEI SANTA ESCOLÁSTICA

24 - EMEF PROF. HENRIQUE PEGADO

25 - EMEF MINISTRO ANIBAL FREIRE

26 e 27 - EMEF OLIVAL COSTA

IMAGEM 1 E 2 - PRODUÇÃO ESPONTÂNEA DE CRIANÇA DO INFANTIL II -
EMEI PROFA. ISOLINA LEONEL FERREIRA

DIAGRAMAÇÃO

Jaqueline Dourado Lins - SME/CODAE

REVISÃO DE TEXTO

Daniel Carvalho de Almeida - SME/COPED/Centro de Multimeios

01	APRESENTAÇÃO
04	PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PAE) NA CIDADE DE SÃO PAULO
08	INTRODUÇÃO
11	ALIMENTAR-SE: NUTRIR, ACOLHER, CELEBRAR, CONFRATERNIZAR
14	OS BEBÊS
16	ACOLHIMENTO NO PERÍODO DE ALEITAMENTO MATERNO
17	DO PREPARO À APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS
19	O AUTOSSERVIÇO
20	A OFERTA DE ÁGUA
21	DIETAS ESPECIAIS
23	ALIMENTAÇÃO ENQUANTO PRÁTICA SOCIAL E PEDAGÓGICA
35	A(O) COZINHEIRA(O)
36	GESTÃO E FORMAÇÃO PARA A EAN
39	PARCERIA COM OS RESPONSÁVEIS/FAMILIARES
41	HORTAS, OFICINAS CULINÁRIAS E FEIRAS
45	AÇÕES PARA PROMOÇÃO DE AMBIENTES SUSTENTÁVEIS
47	A ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTES EDUCATIVOS: ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE DE ALIMENTAÇÃO, MATERIALIDADES, TEMPOS E INTERAÇÕES
48	A ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE DE ALIMENTAÇÃO E AS MATERIALIDADES
51	OS TEMPOS E INTERAÇÕES NOS MOMENTOS DE ALIMENTAÇÃO
62	A ORGANIZAÇÃO DO INTERVALO DE 15 MINUTOS DA(O) PROFESSORA(OR)
63	A ALIMENTAÇÃO ENQUANTO PRÁTICA SOCIAL NO ENSINO FUNDAMENTAL
66	CONSIDERAÇÕES FINAIS
67	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
72	GRUPO DE ESTUDOS E TRABALHO

APRESENTAÇÃO

A Secretaria Municipal de Educação (SME) apresenta a Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para Educação Infantil como resultado do trabalho coletivo que envolve a concepção, escrita e publicação de duas Coordenadorias: a Coordenadoria Pedagógica – Divisão da Educação Infantil (COPEP-DIEI), e a Coordenadoria de Alimentação Escolar (CODAE).

A Alimentação Escolar na cidade de São Paulo é considerada uma política social de relevância para a saúde pública, sendo dever do Estado fornecê-la com qualidade para atender ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)¹ de todos os bebês, crianças e jovens matriculados na educação básica da rede pública. Perceber e respeitar que os bebês e as crianças da Cidade de São Paulo são sujeitos de direito é trazer os momentos de refeição também para os horários sociais e envolve refletir sobre os processos e procedimentos que vêm embasando os nossos fazeres nas Unidades Educacionais (UEs) ao longo dos anos.

A alimentação nos espaços educacionais enquanto prática social pressupõe o reconhecimento de hábitos alimentares e princípios intrínsecos à educação alimentar e nutricional, como: autonomia, prazer, saúde, cultura, diversidade, sustentabilidade. Além disso, as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Infantil de 2009, reiterando os direitos das crianças, explicita que o cuidar e o educar é um binômio indissociável. A sua “indissociabilidade” é o que inspira e justifica a escrita deste documento, que reforça a importância dos momentos que envolvem a alimentação dos bebês e das crianças no cotidiano das unidades de educação infantil. Defende-se, assim, que os momentos de alimentação são também pedagógicos quando as crianças aprendem, interagem e expressam-se.

Dessa maneira, constituiu-se, em abril de 2019, um Grupo de Trabalho composto por diferentes segmentos presentes nas UEs e Divisões Pedagógicas (DIPEDs) das Diretorias Regionais de Educação (DREs), equipe da DIEI e equipe/nutricionistas da CODAE, conforme Portaria 4.928/2019, DOC 11/06/19, p.14, com o intuito de abordar vários temas referentes à alimentação dos bebês e crianças pequenas na Educação Infantil.

1 - DHAA é um direito humano básico reconhecido pelo pacto Internacional de Direitos Humanos Econômicos Sociais e Culturais, ratificado por 153 países. Este direito pressupõe uma alimentação adequada, tanto do ponto de vista quantitativo, como qualitativo, garantindo a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o direito à vida.

As considerações e proposições sobre a alimentação, descritas no presente material, têm origem na experiência da Rede Municipal de Ensino de São Paulo (RME-SP) por diferentes atores: bebês e crianças, professoras(es), coordenadoras(es), diretoras(es), equipe de apoio, supervisoras(es) e nutricionistas dos Centros de Educação Infantil (CEIs) Diretos e Parceiros, Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEIs), Centros Municipais de Educação Infantil (CEMEIs) e Escolas Municipais de Educação Bilíngue para Surdos (EMEBS), assim como nas especificidades dos Centros de Educação e Culturas Indígenas – Centros de Educação Infantil Indígena (CECIs/CEIIs) e Centro de Recuperação e Educação Nutricional (CREN).

Entre abril e outubro de 2019, foram realizadas visitas em várias unidades de Educação Infantil da rede direta e parceira com a finalidade de conhecer como as equipes estavam lidando com os momentos de alimentação, no que se refere aos espaços, tempos, materialidades e interações, em consonância com as concepções e princípios que embasam o Currículo da Cidade da Educação Infantil (2019). As informações colhidas sobre as práticas de alimentação durante as visitas, por serem potentes, corroboraram com a inclusão de relatos de práticas neste documento.

Em setembro de 2019, foi compartilhada a primeira versão deste documento para a apreciação e contribuições de DREs: DIPEDs e Supervisores Escolares; Nutricionistas da CODAE; Divisão da COPED: Educação Integral e Educação Especial (DIEE); membros do Conselho de Alimentação Escolar (CAE). As assessoras da SME/COPED/DIEI Prof^a. Msa. Maria Helena Pelizon e Prof^a. Dr^a. Eliana Bhering contribuíram com aporte teórico e revisão do documento. Em dezembro de 2019, o presente documento foi submetido à apreciação do Conselho Municipal de Educação.

Esta Orientação Normativa estabelece as diretrizes para alimentação na Educação Infantil e determina o que precisa ser assegurado para que tempos, espaços, materialidades, interações, escuta, observação e registros sejam considerados e revisitados nos momentos de alimentação enquanto prática social.

Espera-se que a alimentação nas UEs, para além de oferecer os alimentos e nutrientes necessários para o crescimento e desenvolvimento saudável dos bebês e das crianças, ofereça conforto, cuidado e afeto, oportunize experiências positivas e a sociabilidade, desperte o interesse em sua própria alimentação e proporcione, acima de tudo, prazer aos bebês, crianças e adultos.

Desejamos excelente leitura a todas(os) e que este documento seja inspirador durante as discussões e na materialização de práticas efetivas e adequadas de educação alimentar e nutricional nas UEs.

INSTRUÇÃO NORMATIVA SME Nº 42, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2020

APROVA A ORIENTAÇÃO NORMATIVA SME Nº 01, DE 17 DE JULHO DE 2020, QUE DISPÕE SOBRE A EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições legais, e CONSIDERANDO:

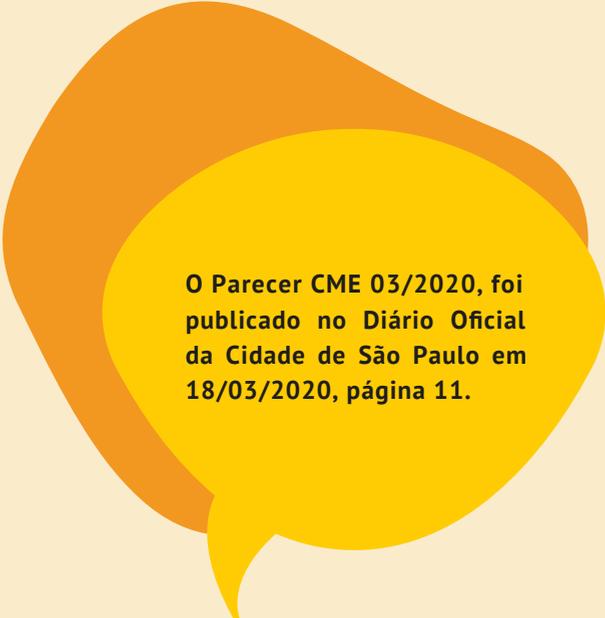
- o Parecer CME nº 03/20, que aprova a Orientação Normativa sobre Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil, manifestando-se pela sua implantação;

- a pertinência de orientar os momentos de alimentação na Educação Infantil, enquanto prática social e pedagógica, a partir da organização do ambiente de alimentação, materialidades, tempos e interações.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar e retificar a Orientação Normativa SME nº 01, de 17 de julho de 2020, que dispõe sobre Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil, como parte integrante desta Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.



O Parecer CME 03/2020, foi publicado no Diário Oficial da Cidade de São Paulo em 18/03/2020, página 11.

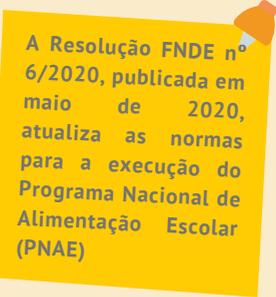
PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PAE)

NA CIDADE DE SÃO PAULO

O PAE é a política pública de maior abrangência em alimentação e nutrição no país que visa garantir o DHAA e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)².

Uma das diretrizes do PAE é a Educação Alimentar e Nutricional (EAN)³ que, no processo de ensino e aprendizagem, perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida (Brasil, 2009; Brasil, 2013). Conforme Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas, são princípios da EAN:

I. sustentabilidade social, ambiental e econômica; II. abordagem do sistema alimentar na sua integralidade; III. valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas; IV. a comida e os alimentos como referências; valorização da culinária como prática emancipatória; V. a promoção do autocuidado e da autonomia; VI. a educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos; VII. a diversidade nos cenários de práticas; VIII. intersetorialidade; IX. planejamento, avaliação e monitoramento das ações (Brasil, 2012).



A Resolução FNDE nº 6/2020, publicada em maio de 2020, atualiza as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

2 - SAN: É a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer a satisfação de outras necessidades essenciais, respeitando a diversidade cultural e que sejam ambiental, econômica e socialmente sustentáveis.

3 - EAN: “É um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática de EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando as fases dos cursos de vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar” (Brasil, 2012).

Na RME-SP, a CODAE é responsável pelo planejamento, execução e acompanhamento do Programa de Alimentação Escolar (PAE), considerado um dos maiores programas de alimentação do mundo. São fornecidas cerca de 2,5 milhões de refeições por dia em mais de 3 mil unidades educacionais. A CODAE gerencia o PAE por meio de quatro tipos diferenciados de gestão: Direta, Terceirizada, Mista e Parceira (saiba mais no portal SME – <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/coordenadoria-de-alimentacao-escolar/>).

Os cardápios da CODAE são planejados visando atender as recomendações do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), uma vez que é oferecido no mínimo, 70% das necessidades nutricionais diárias de bebês e crianças do(a) CEI/EMEI em período integral e cerca de 50% das necessidades nutricionais diárias das crianças atendidas nas EMEIs, em período parcial. Além das recomendações do FNDE, os cardápios são planejados a partir das orientações da Sociedade Brasileira de Pediatria, Cadernos de Atenção Básica, Guias Alimentares.

As variadas composições dos cardápios e tipos de refeições por dia que constituem a alimentação escolar nas diferentes modalidades da educação básica e turnos de funcionamento na cidade de São Paulo encontram-se disponíveis no site Prato Aberto (<https://pratoaberto.sme.prefeitura.sp.gov.br/>).

O controle social do PAE é feito pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE), que é integrado por pais de estudantes, representantes dos docentes da RME, da sociedade civil organizada e do governo municipal. O Conselho é responsável por fiscalizar a qualidade das refeições servidas, realizando visitas quinzenais às UEs para o acompanhamento da alimentação escolar.

Para o planejamento e desenvolvimento de ações e programas de EAN, a CODAE tem como referência O Guia Alimentar para População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde em 2014. Suas recomendações consideram as dimensões sociais e culturais das práticas alimentares, tais como: a comensalidade, o ato de cozinhar, a alimentação adequada e saudável como derivada de sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis. Portanto, a pirâmide alimentar não é mais utilizada por apresentar uma visão limitada que agrupa os alimentos apenas de acordo com os nutrientes e desconsidera todas as dimensões e o significado da alimentação saudável.

Outro documento norteador é o Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 Anos (Brasil, 2019), com as recomendações sobre alimentação e nutrição para esta faixa etária:

- 1 Amamentar até os 2 anos ou mais, oferecendo somente o leite materno até os 6 meses;
- 2 Oferecer alimentos *in natura*⁴ ou minimamente processados,⁵ além do leite materno, a partir dos 6 meses;
- 3 Oferecer à criança água própria para o consumo em vez de sucos, refrigerantes e outras bebidas açucaradas;
- 4 Oferecer a comida amassada quando a criança começar a comer outros alimentos além do leite materno;
- 5 Não oferecer açúcar nem preparações ou produtos que contenham açúcar à criança até 2 anos de idade;
- 6 Não oferecer alimentos ultraprocessados⁶ para a criança;
- 7 Cozinhar a mesma comida para a criança e para a família;
- 8 Zelar para que a hora da alimentação da criança seja um momento de experiências positivas, aprendizado e afeto junto da família;
- 9 Prestar atenção aos sinais de fome e saciedade da criança e conversar com ela durante a refeição;
- 10 Cuidar da higiene em todas as etapas da alimentação da criança e da família;
- 11 Oferecer à criança alimentação adequada e saudável também fora de casa;
- 12 Proteger a criança da publicidade de alimentos.

4 - Alimentos *in natura* são obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza, como legumes, verduras, frutas, tubérculos.

5 - Alimentos minimamente processados correspondem a alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original. Exemplos: feijões, arroz branco e integral, frutas secas, farinhas e carnes.

6 - Alimentos ultraprocessados são formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hydrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório. Exemplos: biscoitos, sorvetes, balas, cereais açucarados, barras de cereal, macarrão instantâneo, salgadinhos “de pacote”, refrescos e refrigerantes, iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados, produtos congelados e prontos para aquecimento como pratos de massas, pizzas, hambúrgueres, salsichas e outros embutidos.

A Campanha “CEI Amigo do Peito”, promovida pela CODAE, é uma importante ação de EAN que objetiva apoiar os profissionais da educação no acolhimento e incentivo às famílias para a continuidade do aleitamento materno após o ingresso de bebês e crianças nas unidades de Educação Infantil, bem como enaltecer ações e projetos já existentes.

Para ser reconhecido com o selo “CEI Amigo do Peito”, a UE deve desenvolver ações de promoção ao aleitamento materno organizadas em três eixos, que consideram os ambientes educativos e todos os atores envolvidos. São eles:

- Família:

Acolhe e incentiva as famílias no ato da matrícula e, em outros momentos, sobre a manutenção da amamentação. Para tanto, é importante encorajar as famílias para manutenção do aleitamento materno após o ingresso das crianças no CEI, perguntar sobre a possibilidade de a mãe vir amamentar durante o período que a criança permanece no CEI. Na impossibilidade da presença da mãe, orientar as famílias sobre a entrega do leite materno.

- Equipe:

Orienta e envolve toda a equipe do CEI nas ações de apoio ao aleitamento materno. Para um acolhimento adequado às famílias, todos os profissionais do CEI precisam estar

envolvidos nas discussões de como realizar essas ações na prática, além de receber as orientações da SME e participar de formações nessa temática.

- Ambiente:

Organiza momentos, ambientes e materiais que acolhem e favorecem o aleitamento materno. Para que uma mãe amamente o seu bebê no interior de uma unidade educacional, não é condição dispor de um espaço reservado e exclusivo. A amamentação pode ocorrer em qualquer ambiente que ambos se sintam confortáveis, seja na entrada do CEI, sala da coordenação, no berçário, refeitório etc. Assim, é importante criar ambientes em que a mãe se sinta confortável ao amamentar seu bebê/criança. Além disso, entender as rotinas das crianças amamentadas e dedicar-se a adaptá-las à unidade é essencial.



Uma boa alimentação para os bebês e crianças durante seu tempo na educação infantil pressupõe a implementação da legislação e orientações federais e municipais. Para tanto, os momentos de alimentação dos bebês e das crianças envolvem conhecimento e apropriação das diretrizes e de procedimentos que favoreçam o desenvolvimento e aprendizagens dos envolvidos.

INTRODUÇÃO



(...) é fundamental entender a organização do espaço como um parceiro pedagógico da(o) educadora(or) no qual diferentes materialidades serão disponibilizadas para as interações infantis. Assim, a prática pedagógica se alia à ação descentralizadora do adulto. A riqueza desses espaços está vinculada aos objetos, às imagens, aos materiais presentes e às elaborações que os bebês e as crianças fazem em seu uso que permitem múltiplas e imprevisíveis respostas às ações das crianças sobre eles.

Currículo da Cidade – Educação Infantil, 2019, p. 134.

Os princípios e diretrizes que embasam o Currículo da Cidade – Educação Infantil devem dialogar com os momentos de alimentação nas UEs, como garantia de direitos, do protagonismo infantil, da escuta de bebês e crianças, do acesso aos bens culturais, do respeito à diversidade étnico-cultural, étnico-racial, de gênero e da inclusão de bebês e crianças com deficiência. Retomamos cenas e excertos do Currículo da Cidade – Educação Infantil, que revelam a concepção de infância, de aprendizagem/desenvolvimento e a intencionalidade docente para dialogar com a Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional.

O currículo constitui-se também pelos momentos de alimentação dentro do contexto educacional. A alimentação tem a finalidade de promover a saúde e bem-estar de bebês e crianças numa relação que vai além do cuidado com a saúde física, integrando aspectos afetivos, sociais e cognitivos. É preciso considerar a integralidade do sujeito e atuar de forma reflexiva e intencional, respeitando e acolhendo os desejos e necessidades infantis. Assim, a organização dos ambientes, a seleção e oferta de mobiliários apropriados à altura das crianças, os utensílios e materiais adequados oferecidos, a organização dos tempos e as interações possíveis, são exemplos da materialização do Currículo da Cidade – Educação Infantil nos momentos de alimentação.

Os Indicadores de Qualidade da Educação Infantil Paulistana (SÃO PAULO, 2016) reafirmam a importância de um lugar aconchegante, acolhedor e que atende às necessidades e possibilite a interação e as aprendizagens dos bebês e das crianças. Nesse sentido, a apresentação do alimento oferecido, o direito de escolher o que quer comer, o envolvimento e a participação dos bebês e das crianças na organização desse momento são fundamentais para a construção da autonomia.

Nos dias destinados à aplicação e elaboração do Plano de Ação dos Indicadores de Qualidade da Educação Infantil Paulistana, famílias, educadoras(es)⁷ e as equipes se reúnem para refletir sobre o cotidiano vivido considerando as vozes de bebês e crianças, para, assim, tomarem decisões sobre onde se quer chegar, o que pode ser qualificado e quais ações serão desenvolvidas no cotidiano dos CEIs, EMEIs e CEMEIs, incluindo também tudo aquilo que diz respeito aos momentos de alimentação.

A Orientação Normativa 01/2015, define refeitório como:

Ambiente para alimentação, socialização e autonomia dos bebês e crianças, com dimensões adequadas, com mobiliário móvel apropriado à faixa etária, organizado de forma a possibilitar a circulação local dos bebês e crianças, proporcionando a elas fazerem escolhas, servirem-se e permitindo descarte das sobras de alimentos. O ambiente pode ser utilizado, também, para realizações de atividades que ofereçam às crianças experiências culinárias, além de outras atividades/vivências.

(Padrões Básicos de Qualidade na Educação Infantil Paulistana, 2015, p. 30).

7 - Entende-se como educadora(or) neste documento: diretora(or), coordenadora(or) pedagógica(o), assistente de diretora(or), professora(or), auxiliar técnico de educação (ATE), agente escolar, agente de apoio, cozinheira(o), auxiliar de cozinha e limpeza, auxiliar administrativo, auxiliar de berçário, auxiliar de enfermagem.

A recomendação da Orientação Normativa 01/2015 traz que o ambiente da alimentação seja permeado de práticas sociais e pedagógicas. No Projeto Político Pedagógico (PPP), deve estar expressa a concepção sobre a alimentação, como é a organização desse momento e a intencionalidade pedagógica. Assumir coletivamente a alimentação na UE, enquanto uma prática social, requer rever continuamente o planejamento, de forma a assegurar a observação, escuta e registro também nesses momentos.

O Currículo da Cidade – Educação Infantil defende, enquanto referência estética para bebês e crianças que vivem boa parte do dia nas UEs de Educação Infantil, que as marcas das próprias crianças remetam a noção de pertencimento e que se reconheçam nesse ambiente. Isso implica dizer que é preciso romper com os modelos e estéticas estereotipados, como por exemplo, desenhos de frutas/legumes com carinhas e pernas, desenhos e personagens tidos pelas mídias como adequados para o universo infantil.

Da mesma forma, a estética na composição do prato construída a partir do imaginário dos adultos, tais como alimentos moldados representando animais, personagens (mais conhecidos como pratos com carinhas, decorados ou divertidos) não repercute na aceitação dos alimentos, descaracteriza-os e não indicam o porcionamento correto para as crianças.

As(Os) gestoras(es) das UEs devem planejar e priorizar os materiais necessários para a efetivação de ações para EAN, o que significa definir quais e quanto dos recursos financeiros disponíveis serão investidos para aquisição de bens permanentes e de consumo para esse fim.



ALIMENTAR-SE:

NUTRIR, ACOLHER, CELEBRAR, CONFRATERNIZAR



“(...) toda ação de cuidado é em sua essência uma ação educativa. Assim, o ato de cuidar transcende as ações relacionadas à higiene, à alimentação, à saúde, e está presente na brincadeira e nas investigações realizadas com as crianças. Da mesma forma, todo ato educativo exige atenção, cuidado e gentileza”

Currículo da Cidade – Educação Infantil.
2019, p. 84.

Na primeira infância, o repertório alimentar do bebê e da criança é ampliado desde a fase de introdução de alimentos até as novas experiências que contribuem, de forma importante, para constituição de hábitos alimentares e marca a história, cultura e identidade do sujeito.

Os hábitos alimentares permanecem em construção durante toda a vida, sendo as atitudes e o comportamento alimentar infantil influenciados por diversos fatores, como os aspectos culturais, sociais, mídia, convívio familiar, com educadoras(es) e com outros bebês e crianças.

A atenção das(os) educadoras(es) deve estar voltada inteiramente para as crianças, mediando as interações, incentivando a comer os alimentos, apoiando com intervenções, tais como: valorizar a experimentação, explorar a cor, o cheiro e a textura, o cuidado com sua entonação de voz e agir de forma que incentive a criança a comer determinado alimento. **O diálogo verbal e corporal da(o) educadora(or) é muito importante em todos os momentos.**

Enfatizar o valor nutricional e o benefício à saúde não fará a criança comer. No incentivo ao consumo dos alimentos, é preciso valorizar os aspectos sensoriais e do prazer de comer, como:

“Está uma delícia!”, “Que gostoso!”,
“Precisam experimentar, nem que seja só um pouquinho!”,
“Olhem que linda esta salada!”, “Que cheirinho bom!”,
“Eu adoro comer este alimento desde que eu era do seu tamanho!”
etc.

Frases que usamos para convencer tomar remédio **não** são as mais indicadas para o incentivo ao consumo durante a refeição:

“É bom para sua saúde”, “É bom para os ossos”,
“É bom para crescer o cabelo e deixar a saudável”.

Também é comum frases como

“Precisa comer para ficar forte” ou
“Come tudo para ficar bonita como a princesa”.

Além de não funcionar como incentivo, reforça estereótipos de gênero para meninos e meninas.

Caso a(o) educadora(or) tenha aversão/restrições/aspectos religiosos relacionados ao consumo de algum alimento, deve-se evitar comentários e, caso necessário, explicar o motivo de forma tranquila para as crianças. Possíveis restrições e aversões devem ser conversadas com as crianças.

As(os) educadoras(es) também devem prestar atenção às manifestações de indiferença e gestos bruscos, muitas vezes imperceptíveis nos momentos de retirada dos pratos e talheres das crianças e da saída do refeitório. É preciso captar e corresponder às sensações e às emoções dos bebês e crianças, observar, escutar e interpretar os sinais que eles emitem em todo momento, para agir de forma pedagógica e delicada.

OS BEBÊS

Sabe-se que não é adequado alimentar o bebê em cadeiras que balançam ou bebê conforto por causa do comprometimento da mastigação, deglutição e risco de engasgos. Para bebês que ainda não tenham atingido o desenvolvimento postural necessário para se manterem sentados em equilíbrio estável por si só, a oferta de leite (preferencialmente materno) e introdução da alimentação (comida amassada, “papa”) somente devem acontecer no colo da(o) educadora(or). O colo traz intimidade, aconchego, afetividade e contato visual para os bebês que se sentem mais seguros e acolhidos.

A alimentação deve ser oferecida nos cadeirões móveis a partir do momento em que os bebês conseguem sustentar seu corpo (alinhar tronco, pescoço e cabeça) e que estejam com os dois pés apoiados no estrado para garantir uma postura ereta e estável. Dessa maneira, além do contato visual direto entre o bebê e a(o) educadora(or) que o alimenta, oportuniza a interação com os alimentos e com os outros bebês. Os cadeirões móveis podem ser colocados em locais diferentes, conforme propostas de experiências de acordo com a intencionalidade docente e demanda dos bebês.

À medida que os bebês tenham mais autonomia para se deslocarem sozinhos, eles devem utilizar as mesas e cadeiras adequadas ao seu tamanho que possibilitem apoiar os pés no chão e os cotovelos na altura da mesa. A alimentação nas mesas deve acontecer em pequenos grupos para ser priorizada a atenção da(o) educadora(or), considerando que os bebês ainda precisam do seu auxílio direto.

No entanto, há relatos na RME sobre a transição da alimentação dos bebês no colo para as mesinhas, sem passar pelos cadeirões, como relatado pelo CEI CEU Cidade Dutra na DRE Capela do Socorro em 2019:

“Na nossa experiência aqui no CEI, os bebês estão se alimentando muito melhor no aconchego do colo, o ambiente ficou mais calmo e quase não se ouve choro de desconforto. Apenas pontos positivos estão sendo percebidos nessa experiência acolhedora com os bebês”.



Foto 2

A utilização do copo em substituição à mamadeira para oferta do leite deve ser uma prática incentivada em nossas unidades, tendo em vista o estímulo à continuidade do aleitamento materno e o favorecimento do desenvolvimento dos músculos orofaciais. A(o) educadora(or) deve segurar o copo num primeiro momento até que o bebê conquiste mais autonomia. A(o) educadora(or) deve apoiar a transição do bebê em segurar a caneca.

A(o) professora(or) deve identificar sinais de fome e de sono e garantir que todas as refeições que compõem o cardápio estabelecido pela CODAE sejam oferecidas. Porém, é preciso respeitar o sono caso esteja sonolento no momento da alimentação para, depois, alimentar o bebê.

Para bebês a partir do sexto mês em fase da introdução de alimentos complementares, os alimentos devem ser oferecidos separadamente com o intuito de favorecer o reconhecimento de textura, coloração e sabores.



Quando recebi a ligação do CEI com a notícia de que a vaga do meu filho de nove meses estava disponível, preocupei-me em como manter sua amamentação. Para mim, era fundamental que eu pudesse deixá-lo meio período na unidade e que eu pudesse amamentá-lo no horário da oferta do leite. No momento da matrícula, conversei com a coordenadora pedagógica, que me tranquilizou. Eu poderia ir à escola nos horários da alimentação para amamentar. Houve até uma preocupação sobre a minha preferência por local para a mamada. Foi oferecida a sala da coordenação, mas preferi usar o espaço da entrada da escola. Na sala do meu filho, há outras mães que seguem amamentando seus filhos de mais de um ano, e acredito que a naturalidade com que a amamentação é tratada por lá ajuda na manutenção desse vínculo tão importante entre mãe e bebê.

Currículo da Cidade – Educação Infantil, 2019, Cena 14, p. 84.

A Organização Mundial de Saúde recomenda que os bebês recebam, exclusivamente, leite materno durante os primeiros seis meses de idade. Após os seis meses, os bebês devem começar a receber alimentação complementar segura e nutricionalmente adequada, juntamente com a amamentação, até os 2 anos de idade ou mais. Além de ser o melhor alimento para os bebês, protege e estimula o sistema imunológico, fortalece o vínculo mãe-filho e favorece o desenvolvimento psicológico adequado.

O acolhimento das famílias que desejam continuar com o aleitamento materno deve ser estimulado dada a importância para bebês e crianças nessa fase da vida. A matrícula dos bebês em um CEI não deve desestimular o aleitamento materno, pelo contrário, deve contribuir para que a amamentação continue.

DO PREPARO À APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS

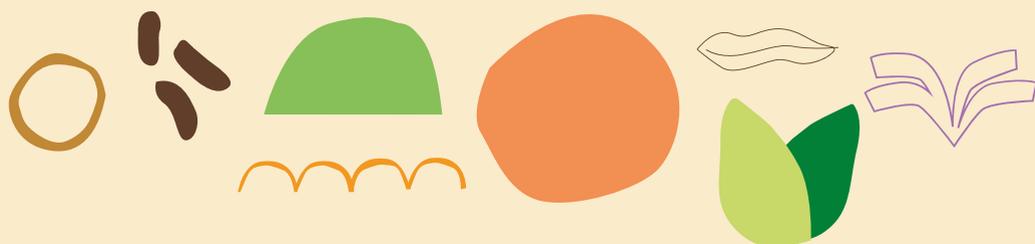
Dizem que comemos com os olhos! Em alguma medida, a afirmação é verdadeira. Alimentos bem preparados e agradavelmente apresentados costumam ser bem melhor aceitos, e, com bebês e crianças, não é diferente!

A preparação dos alimentos nas unidades de Educação Infantil é realizada de acordo com cardápio elaborado por nutricionistas da SME/CODAE, prezando por uma alimentação saudável, equilibrada e variada. Para tanto, é importante a articulação entre gestora(or) da unidade, nutricionistas e cozinheiras(os) para garantir o cumprimento do cardápio e aprimorá-los, observando sempre a aceitação dos bebês e das crianças.

O cardápio deve ser seguido conforme sua publicação, contudo, os alimentos podem ser preparados de diversas formas. Alguns exemplos: o leite pode ser servido frio, quente ou em temperatura ambiente; o pão com manteiga pode ser torrado no forno e podem ser acrescentados uma rodela de tomate e orégano; o leite com flocos de milho pode ser servido separadamente se agrada mais ao paladar; o macarrão pode ser envolvido ou separado do molho e ainda salpicado com manjericão.

Variar os tipos de cortes, tempos e métodos de cocção dos alimentos cria sabores e texturas diferentes que podem despertar o interesse e aguçar o paladar de bebês e crianças, possibilitando novas experiências sensoriais, além de valorizar a apresentação do prato. É preciso desconstruir a automatização no preparo que, por vezes, acontece quando variamos as formas de preparação dos alimentos.

Um bom exemplo de alimento é o peixe que, comumente, encontramos resistência por parte das crianças. Ele pode ser preparado de várias formas, como ensopado com molho de tomate, servido em separado o peixe e o molho, ou assado com tomate picado; muitas vezes, não é apenas o sabor que não apetece, mas a forma como o alimento é preparado e servido.



Disponibilizar às crianças informações sobre o que será servido antes do momento da refeição subsidia a criança a tomar decisões. O conhecimento prévio do cardápio desperta a curiosidade para o inusitado. Diante dos alimentos que elas ainda não conhecem, proporcionam-se novas aprendizagens.

É preciso também criar algumas estratégias para divulgação do cardápio do dia. Apresentar uma composição do prato com o devido porcionamento no refeitório no local de passagem das crianças de forma acessível; deixar disponível um cesto com legumes e frutas do dia para manuseio dos bebês e das crianças; apresentar o cardápio por escrito e com imagens; realizar visitas programadas na cozinha, conversar com as(os) cozinheiras(os) sobre os alimentos que estão sendo preparados no dia e a apresentação do cardápio pela cozinheira em outros espaços podem fortalecer esses momentos de alimentação da UE. Essas são algumas estratégias possíveis e podem ser definidas pelo coletivo.



Foto 3

O AUTOSSERVIÇO

O Autosserviço é um sistema de distribuição da alimentação no qual a própria criança se serve. Alguns procedimentos são necessários para realizar o autosserviço conforme diretrizes de SME/CODAE. Para iniciar o sistema de distribuição por autosserviço, é indispensável a elaboração de um projeto, o parecer favorável da(o) Supervisora(or) Escolar e da(o) nutricionista da CODAE. Após a autorização, a unidade receberá orientações para implantação.

O autosserviço pode se apresentar de várias maneiras, como por exemplo, em travessas grandes em uma mesa, pequenas travessas em todas as mesas (como ocorre nas práticas vivenciadas em casa e nos restaurantes) ou ainda no balcão térmico. Todos devem estar na altura das crianças.



Foto 4



Foto 6



Foto 5

Quando começarem a se servir sozinhos, bebês e crianças devem ser incentivados a experimentar todos os alimentos do cardápio, podem repetir se desejarem e devem ser estimulados a respeitar sua sensação de saciedade. Desta forma, as crianças aprendem qual é a quantidade certa de alimento para não ter sobra e a tomar consciência do desperdício. A autonomia é uma construção e tem de ser oportunizada.

Ensinar a criança a se alimentar sozinha requer acompanhamento, apoio e incentivo das(os) educadoras(es), por isso o autosserviço deve ser implementado aos poucos, inclusive, com a apresentação de certos alimentos, isto é, primeiro servir verduras, legumes e frutas e aos poucos outros alimentos como carne, grãos e cereais.

O autosserviço enquanto proposta pedagógica possibilita trabalhar a autonomia, as escolhas alimentares, os valores culturais e simbólicos dos alimentos, a convivência social, o desperdício e os hábitos alimentares saudáveis e sustentáveis.

Então, qual o momento para iniciar o autosserviço? Devem-se considerar as competências individuais apresentadas pelos bebês e crianças com e sem deficiência, eles devem saber comer sozinhos, utilizar o talher adequadamente, andar com equilíbrio segurando uma cumbuca ou prato (conferir relato do CEI Maria da Glória Freire Lemos, p. 55).

A OFERTA DE ÁGUA

Garantir o acesso frequente à água filtrada é uma exigência não negociável. Por isso, canecas e copos, de uso não compartilhado, devem estar sempre à disposição das crianças para que elas possam beber água quando sentirem sede. Água deve ser oferecida em vários momentos a todos os bebês e crianças (com exceção dos bebês que estão em aleitamento materno exclusivo). Nós adultos não temos hora para beber água e assim deve ser com a criança, isto é, ela pode beber água sempre que sentir necessidade.

Canecas ou copos em quantidade suficiente devem estar fora da cozinha, acessíveis para as crianças beberem água e recolhidos com frequência para a higienização. A maneira de oferecer as canecas para todas as crianças, seja em diferentes ambientes ou concentradas em um local, deve ser pauta de discussão com toda a equipe de educadoras(es) e com a equipe da cozinha que se corresponsabiliza para facilitar sempre o acesso à água. Também é necessário envolver as crianças nessa decisão.



DIETAS ESPECIAIS

As crianças que necessitam de alimentação diferenciada precisam conhecer e entender suas restrições para que compreendam como evitar o consumo de alimentos inadequados à sua condição.

Ajudá-las a melhor conviver com suas restrições, a se sentir acolhidas em suas necessidades e integradas, nos momentos de alimentação, é fundamental para os bebês e crianças. Há, no entanto, exceções em situações específicas, como por exemplo, crianças muito alérgicas que desenvolvem reação ao inalar partículas de leite ou glúten. Elas devem ser estrategicamente colocadas em lugares onde não terão contato com esses alimentos.

As crianças com dieta especial devem receber uma alimentação mais parecida possível com a das demais crianças. Por exemplo: se, no cardápio, estiver presente leite com achocolatado, crianças diabéticas devem receber leite com achocolatado diet. Neste caso, assegura-se a inclusão da criança por meio da oferta do alimento equivalente e adequado, prevista na relação de alimentos substitutos para dietas especiais, elaborada pela CODAE.

Para as crianças que não se alimentam por via oral (sonda nasoenteral ou gastrostomia), a administração da dieta deve ser realizada por um profissional capacitado. É fundamental que as crianças a sua volta sejam orientadas quanto a importância dos cuidados com a higiene e segurança.

Os adultos devem explicar as diferenças de alimentação entre as crianças, ensinar a lidar com diferentes situações e respeitar as particularidades. As crianças devem ser esclarecidas sobre as restrições alimentares dos colegas para que possam colaborar no acolhimento e cumprimento do cardápio, compreender a necessidade do colega e as consequências da ingestão de certos alimentos para algumas crianças.



ALIMENTAÇÃO ENQUANTO PRÁTICA SOCIAL E PEDAGÓGICA



Enquanto estão explorando os objetos em atividade autônoma e descobrindo o que a professora colocou ao seu redor, é hora de começar a alimentação. Ela se aproxima de um bebê e o avisa que vai tirá-lo de sua atividade e levá-lo dali por um tempo curto. O bebê percebe o tom de voz e está se acostumando ao fato de que, quando a professora interrompe a sua atividade, é o momento da troca, da alimentação ou do sono. Enquanto prepara o bebê para a alimentação, a professora fala com ele e o convida a participar. Um bebê que já engatinha se aproxima deles e observa. Ela entende essa atitude do segundo bebê como uma iniciativa de comunicação e conversa com ele também: “Você também está com fome, João? Em seguida vou alimentar você. Agora estou alimentando o seu amigo, mas logo chegará a sua vez.

Currículo da Cidade – Educação Infantil, Cena 10, 2019, p. 75.

Olhar para o percurso vivido na UE e refletir sobre o que se tem construído em relação às práticas de alimentação é essencial para recriar um momento de cuidado e educação que é central no desenvolvimento dos bebês e das crianças. Qual o objetivo da alimentação? O que bebês e crianças aprendem quando estão se alimentando? Quem são os responsáveis pelo acompanhamento e proposição de aprendizagens? Tais questões devem ser amplamente discutidas entre gestoras(es), professoras(es), cozinheiras(os) e demais auxiliares do quadro de apoio e familiares.

Enquanto prática social e pedagógica, a alimentação é um momento rico e oportuno que permite interações entre crianças/crianças, crianças/adulto. Bebês, crianças e adultos aprendem uns com os outros, espelham-se, incentivam-se, experimentam e criam novas práticas. Comer nas unidades de Educação Infantil não deve ser diferente do comer em outros espaços/lugares, em que se faz presente o convívio social, como por exemplo, escolher o lugar onde se sentará e interagir com as pessoas ao seu redor como conversar e rir.

Estar junto às crianças no momento da refeição é uma boa prática que qualifica esse momento. Portanto, sentar-se à mesa com as crianças permite conhecer de perto o que está acontecendo, seus interesses, suas narrativas, entender e atender suas dificuldades, com o cuidado de não fazer por elas, encorajando diferentes interações. É importante que as(os) educadoras(os) sentem-se à mesa na altura das crianças.

Nesta lógica, o papel das(os) educadoras(es) vai muito além de ensinar a criança a se alimentar, mas também possibilitar o imaginário, instigar a criatividade, desenvolver a autonomia e valores que dão sentido e significados ao ato de comer, promovendo diferentes aprendizagens, numa perspectiva mediadora.



Foto 8

Os Projetos comumente chamados de “Alimentação Saudável” geram equívocos de várias ordens (conceitual, procedimental e atitudinal) quando limitados a ampliação do repertório de alimentos variados, em especial, frutas, verduras e legumes de forma genérica, superficial e estereotipada (teatros com pessoas fantasiadas de frutas, fantoches de legumes, móveis com personificação dos alimentos) e não garantem a continuidade da observação, acompanhamento, registro e reflexão para tomadas de decisão pela(o) professora(or).

Escutar as crianças durante o momento da refeição, nas rodas de conversa, assembleias e brincadeiras pode resultar em temas interessantes para novos projetos ou atividades.

A(o) professora(or) pode levar para rodas de conversa os alimentos *in natura* que serão consumidos no dia ou na semana para exploração e degustação, que poderá resultar na diminuição do desperdício de alimentos e no aumento do consumo de frutas, verduras e legumes.

A apresentação do alimento preparado na UE, sua origem, quem preparou, como foi preparado e experimentado pelas crianças devem ser considerados no planejamento curricular. Sabe-se que a criança que aprende a valorizar o sabor dos alimentos *in natura* inclui estes alimentos em seu hábito alimentar, ampliando seu repertório.

Sentar-se no chão para comer pressupõe uma intencionalidade educativa e deve estar em um contexto planejado, como por exemplo, um piquenique, tal como uma forma diferente e acolhedora de tomar um lanche, comer uma fruta ou beber algo, e não pela praticidade e agilidade em se oferecer a alimentação, sem as condições de higiene e conforto apropriadas.

Periodicamente, a alimentação pode ser organizada em outros ambientes por meio de piqueniques, brincadeiras de restaurante ou ainda as mesas e cadeiras serem colocadas na área externa.



Foto 9

Vale ressaltar que a construção de hábitos de higiene das mãos e bucal permeiam os momentos de alimentação, seja organizada de forma individual ou coletiva, deve ser assumida por todas(os) educadoras(es) sempre imbuídas de intencionalidade educativa.

Crianças e bebês comem diariamente nas UEs. Quem melhor para avaliar a apresentação, sabores e combinações, se não a quem se destina o que é preparado? Assim, convidar periodicamente grupos de crianças que deem seu parecer sobre esse processo é legitimar um espaço que é delas e que, portanto, deve ser construído com elas. Dessa forma,

“esses espaços tendem a ser agradáveis e acolhedores, contando muito sobre os projetos e as atividades, sobre as rotinas diárias e sobre as pessoas grandes e pequenas que fazem da complexa interação que ocorre ali algo significativo e alegre”

(EDWARDS, 1999, p.147).

E como organizar um espaço inclusivo onde crianças com e sem deficiência possam conviver juntas?

As UEs devem elaborar um Plano de Ação que possa responder às necessidades específicas de todos, oferecendo os recursos e apoios no momento da alimentação, como por exemplo: a utilização de talheres e copos adaptados, pratos com ventosa e/ou adaptados com borda, entre outras modificações e ajustes necessários para que consigam alcançar autonomia e protagonismo no processo de aprendizagem.

É importante considerar a transição dos talheres (mão para colher, colher para garfo, garfo para garfo e faca) para todas as crianças.

Cabe à equipe educacional buscar estratégias e possibilidades em prol do envolvimento das crianças, buscando promover aprendizagens e interações significativas. Sabe-se que, para algumas crianças, o barulho nos momentos de refeição gera desestabilização e estresse, portanto, já existe, em algumas UEs, música ambiente que acalma e acolhe no ato de se alimentar.

A ressignificação dessa rotina, com direito à participação de todos, tem se tornado um importante aliado para a inclusão e interação de bebês e crianças.

Nesse processo, as crianças que apresentam deficiência, Transtornos Globais do Desenvolvimento (TGD), Altas Habilidades/Precocidade ou transtorno alimentar devem participar sem nenhuma forma de discriminação, respeitada a singularidade de cada um. O momento da alimentação deve ser prazeroso e acolhedor para todos.



Foto 10

O Currículo da Cidade – Educação Infantil (SÃO PAULO, 2019. p.33) afirma:

A concepção de diversidade e singularidade das pessoas mostra que cada bebê e cada criança devem ser vistos como uma pessoa diferente das demais, com interesses e necessidades próprias e que precisa de uma intervenção pedagógica construída a partir das suas características e de seu grupo de colegas. Se uma UE consegue incorporar em suas práticas o respeito à alteridade humana, certamente conseguirá atender às necessidades de todos os bebês e crianças.

Além de garantir o acesso da criança na unidade, é preciso zelar por sua permanência e bem-estar. Isto implica em oportunizar a todas o direito de aprender, respeitando e considerando suas diferenças e diversidades. A UE tem o compromisso de combater as discriminações e preconceitos relacionados às diferenças biopsicossociais, culturais, etárias, econômicas, étnico-raciais, de gênero, linguísticas, religiosas, de deficiência, entre outras.

Destaca-se que as escolhas de bebês e crianças que ainda não se alimentam sozinhos entre os primeiros a serem alimentados devem ter como critérios as necessidades como fome e sono e, em hipótese alguma, incorrer em escolhas pelos adultos por ordem de empatia, parentesco, classe social, étnico-racial ou comportamental.

Há várias formas de invisibilizar bebês e crianças dentro das UEs, porém, a mais potente é a segregação. Por nenhum motivo, deve-se separar o bebê ou criança da sua turma para se alimentar, como por exemplo, quando há conflitos entre as crianças, birras, negação do alimento, bebês e crianças com deficiência e/ou necessidades de dietas especiais, pois está tirando dela a oportunidade de experienciar momentos de aprendizagens que essas vivências proporcionam. Não há outra forma mais eficaz que não seja o conviver com a diversidade.

Estão presentes, cada vez em maior número, as crianças imigrantes que chegam na UE de diversos países, como Bolívia, Peru, Haiti, Venezuela, China, Nigéria, entre outros, imersos em sua cultura e costumes, inclusive, seus hábitos alimentares, e isso precisa ser valorizado e compartilhado com as demais crianças desde a educação infantil, na garantia da promoção do respeito à diversidade e à interculturalidade (inciso II do artigo 1 da Lei 16.478/16).

Neste sentido, costumes e hábitos alimentares são objetos de observação e dizem muito sobre a cultura das crianças. Compartilhar com a comunidade educativa por meio de vídeos, fotografias, receitas tradicionais de origem das crianças migrantes e/ou imigrantes preparadas pelas próprias crianças e oportunizar espaços e momentos para que as culturas diversas da unidade possam dialogar são formas de enriquecimento e valorização cultural.

Apresentar talheres aos bebês e crianças que comem sem o auxílio desses recursos precisa ser visto com respeito às suas referências culturais e inserido de forma respeitosa e tolerante. Comer com talheres deve representar para esta criança mais uma forma de se alimentar e não a única, acolhendo uma necessidade individual quando for o caso.

Deve-se considerar também o direito de escolhas alimentares e acolher crianças cujas famílias fazem opção por alimentação vegetariana, vegana e com exclusão de alimentos por questões religiosas. Nesses casos, segue-se o protocolo de oferta do alimento equivalente e adequado, previsto na relação de alimentos substitutos para dietas especiais elaboradas pela CODAE.

Em relação à cultura indígena, no Centro de Educação e Cultura Indígena - CECI/ Centro de Educação Infantil Indígena - CEII, a alimentação é um importante marcador temporal que unem gerações, atualizam-se práticas e dão sentido ao comer e ao viver.

“A alimentação escolar destinada às escolas indígenas deve respeitar os hábitos alimentares das comunidades, considerados como tais as práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local”

(Decreto nº 6.861, de 27 de maio de 2009)

As práticas educativas relacionadas à alimentação nos CECIs/CEIIs estão alinhadas à cultura indígena como forma de preservar seus costumes, rituais e modos de comer. É essencial o envolvimento da comunidade e das(os) educadoras(es) indígenas no processo de formação de hábitos dos bebês e crianças nos CECIs, na construção de cardápios sustentáveis com ingredientes e preparações que tenham sentido e significado, no desenvolvimento de estratégias que garantam a perpetuação dos modelos alimentares e de ações que resgatem continuamente os seus modos e costumes.

Esse território compreende ações no que tange à alimentação, envolvendo CODAE, Organizações da Sociedade Civil (OSCs) e lideranças indígenas que estabelecem quais os alimentos que serão incorporados nas refeições. Portanto, é fundamental o diálogo em benefício dos bebês e crianças e famílias indígenas.



Foto 11

Há, nas UEs, um número de situações que requer atenção: a valorização da comida nos momentos de confraternização; a criança que não quer comer, a que come mais; aquelas que oscilam entre gostar de comida um dia e, no outro, não; os imigrantes; indígenas. Para cada situação, exige-se um cuidado específico, mas, em todas elas, a nossa meta é como estimular as crianças para a construção de hábitos saudáveis.

Comer e confraternizar é algo valorizado em nossa cultura. É comum que os momentos de encontro ou celebração tenham como parte importante a oferta de alimentos. As festividades na UE devem constar no PPP e não podem estar atreladas às datas comemorativas quando alicerçadas em datas religiosas e comerciais, planejadas, muitas vezes, para agradar as famílias e os adultos das UEs e que vão se repetindo anos após anos na Educação Infantil.

As festividades devem valorizar a participação das crianças desde o planejamento até a execução, prestigiando suas marcas e produções, como por exemplo, realizar uma oficina culinária para uma receita que será servida na festa (evitando doces, refrigerantes e frituras), elaborar convites para os colegas da unidade, confeccionar um cartão para o aniversariante com as marcas das crianças, produções infantis para enfeitar os espaços da festa.



Imagem 1 -Desenho Infantil

No caso das crianças que não querem comer nas UEs, pode haver a presença de bebês e crianças que rejeitam a alimentação e passam muitas horas sem se alimentar. Esta é uma situação problemática que necessita de atenção e de soluções imediatas. Muitas vezes, bebês e crianças sentem desconforto ao comer e/ou dificuldade em interpretar os estímulos do meio e dos alimentos. A falta de habilidade oral e motora, como por exemplo, a capacidade de sucção, de deglutição e de mastigação comprometidas, e a ausência de estímulos sensoriais e experiências orais nos primeiros meses de vida podem favorecer a rejeição. A introdução de alimentos e a evolução das consistências dos alimentos precisam ser verificadas constantemente para estimular o desenvolvimento infantil.

É importante compreender que os fatores de recusa, podem incluir variáveis orgânicas, psicológicas, ambientais, culturais e sociais, e assim é importante o desenvolvimento de abordagens e intervenções adequadas. É essencial identificar bebês e crianças que apresentam seletividade alimentar, seus medos, aversões; os sinais de fome e saciedade e dificuldades em se relacionar com os alimentos, para que as práticas educativas apropriadas sejam planejadas e discutidas, sempre em parceria com a família (Parceria com os responsáveis/familiares, p. 39).

A(o) educadora(or) deve desenvolver atividades que favoreçam o compartilhamento de refeições e de experiências gustativas, apresentando os alimentos de diferentes formas, favorecendo a identificação de novos sabores e a percepção do gosto, explorando todos os sentidos para que bebês e crianças percebam a temperatura dos alimentos, reconheçam aromas, cores e texturas e os experimentem.

Evitar distrativos e práticas contraproducentes durante a alimentação e atentar-se a posturas inadequadas e desconfortáveis, como por exemplo, deixar a televisão ligada durante a refeição, alimentar uma criança chorando, forçar a criança a comer, estar irritado e impaciente ao alimentar a criança, silenciar as crianças ao comer ou ainda pedir para que abaixem a cabeça na mesa, além de não favorecer a aceitação dos alimentos, cria uma relação negativa e desrespeitosa com bebês e crianças.

Por isso, respeitar o ritmo, ajustar a quantidade de comida ofertada na colher/garfo, ensinar a mastigar, estar à disposição dos pequenos são fundamentais para conhecer as atitudes da criança e reconhecer suas necessidades. Além disso, são imprescindíveis a aproximação e o diálogo com as famílias quanto às decisões das intervenções e o incentivo para uma alimentação responsiva e sensível também no lar.

Segundo o Ministério da Saúde, crianças (de 0 a 12 anos) acima do peso possuem 75% mais chance de se tornarem adolescentes obesos e 89% de chance de serem adultos obesos. É muito importante que a Educação Infantil preste atenção nesse fenômeno para que possa influenciar positivamente os hábitos alimentares dos bebês e crianças de 0 a 5 anos.

Observar atentamente o comportamento alimentar dos bebês e crianças durante as refeições permite compreender que o comer mais pode estar associado a diversas causas. Pode advir de escolhas alimentares, de fatores socioemocionais, de privação, etc.

Nas UEs, o tempo limitado para as refeições somado a algumas condutas (apressar as crianças a comer) e práticas, como oferecer porções excessivas a cada colherada ao dar comida à criança, podem afetar o hábito pretendido para os bebês e crianças de modo a não identificar sinais de saciedade. Por outro lado, oferecer um ambiente calmo e agradável e estar ao lado delas interagindo quando pertinente, chamando a atenção para a mastigação e para o paladar, podem favorecer este momento de aprendizagem.

Portanto, é fundamental o acompanhamento diário da alimentação dos bebês e crianças e o diálogo com outros programas e equipes de saúde, a fim de garantir o aporte nutricional adequado sem prejuízos ao desenvolvimento e aprendizagem. Contudo, pode ser necessário orientar as famílias a buscarem apoio multiprofissional (nutricionistas, pediatras, fonoaudiólogo, psicólogos etc.) para lidar com situações específicas, que não são da expertise das(os) educadoras(es).

A SME estabelece uma parceria com o Centro de Recuperação e Educação Nutricional – CREN⁸, que é uma organização da sociedade civil que trata de um centro de referência no diagnóstico, tratamento, pesquisa e ensino relativo à subnutrição, desnutrição e obesidade infanto-juvenil, com foco na população socioeconomicamente vulnerável.

No CREN, há uma proposta pedagógica voltada a melhorar a relação das crianças com o alimento enquanto processo de recuperação do estado nutricional. Conhecer essa experiência é uma forma de evidenciar um trabalho pouco conhecido na RME e favorecer o diálogo entre as demais UEs e o CREN.

Conforme relato abaixo, pode-se observar que as práticas educativas em alimentação se assemelham para o tratamento de bebês e crianças desnutridas e obesas e que não diferem de práticas esperadas para as demais unidades de Educação Infantil.

Relato do CEI Parceiro Centro de Recuperação e Educação Nutricional, DRE São Miguel Paulista - funciona das 7h às 17h e atende 80 crianças (2019):

8 - CREN Vila Jacuí, DRE MP, é o único na cidade de São Paulo em 2019. Tem atuação multi e interprofissional (nutricionista, psicólogo, pediatra e enfermeiro) voltado para as crianças subnutridas ou obesas de 0 a 5 anos. As crianças permanecem na instituição de 2ª a 6ª feira, das 7h às 17h, com professoras(es) visando à recuperação nutricional.

A(o) educadora(or) proporcionará, por meio da exploração dos sentidos, que bebês e crianças tenham contato com diferentes alimentos, principalmente com frutas, verduras e legumes, de diversas maneiras de preparação. As crianças, literalmente, vão para a cozinha preparar alimentos simples, como uma salada que comerão no almoço ou jantar, como também receitas que não precisam de forno e fogão. Por meio de oficinas, são desenvolvidas e estimuladas as práticas saudáveis de alimentação, pois as crianças passam a conhecer os sabores e a fazer boas escolhas.”



Foto 12

A(O) COZINHEIRA(O)

O ato de cozinhar requer conhecimentos, sabedoria, sensibilidade e criatividade; não é uma mera tarefa de execução restrita à cozinha e requer planejamento. No contexto educativo, as(os) cozinheiras(os) também são educadoras(es), porque estão diariamente com os bebês e as crianças. É importante para todos – bebês, crianças, profissionais – interagir e conhecer as histórias uns dos outros, estabelecer vínculos com os profissionais da Unidade e, assim, contribuir com as aprendizagens e para o desenvolvimento infantil.

É importante que as famílias saibam quem são as(os) cozinheiras(os) que preparam a alimentação diariamente na unidade. Anexar, em local estratégico, uma foto da equipe da cozinha com os nomes dos profissionais para dar maior visibilidade à equipe.



Foto 13

As(Os) cozinheiras(os), além de preparar o alimento que será oferecido, estão diariamente com os bebês e as crianças e devem ser conhecidas(os) pelo seu nome. Visitar a cozinha como ambiente de trabalho delas(es), reconhecer a forma como preparam os alimentos, identificar os utensílios que utilizam, conhecer a funcionalidade desse espaço e o quichê na altura das crianças para dar visibilidade à cozinha geram boas situações de aprendizagens que contribuem para a valorização, admiração e respeito pelo trabalho das(os) cozinheiras(os).



GESTÃO E FORMAÇÃO PARA A EAN

É importante que as(os) gestoras(es) da unidade insiram momentos de integração entre os diferentes membros da equipe em ações de formações, reuniões pedagógicas e projetos da UE, valorizando a participação de todos, respeitando suas opiniões e partilhando saberes entre a comunidade educativa. Porém, para que essa participação seja efetiva e consciente, é necessário que todos participem dos momentos formativos e que seja uma ação consolidada no PPP.

Não se pode perder de vista a importância de investir na formação *in loco*, continuada, de gestoras(es), professoras(es), auxiliares educacionais, cozinheira(o), auxiliares de cozinha e limpeza, a fim de qualificar e humanizar o momento de alimentação por meio da observação, planejamento e reflexão sobre boas práticas. Assim, as(os) educadoras(es) precisam ser protagonistas nesse processo tanto quanto se deseja que os bebês e as crianças sejam protagonistas da ação educativa.

Ressalta-se o potencial da(o) cozinheira(o) na formação de hábitos alimentares saudáveis de bebês e crianças, sendo importante integrá-la(o) nos momentos de formação para alinhamento das práticas pedagógicas. Tanto às unidades da rede parceira quanto às unidades atendidas por empresa terceirizada (com atenção às particularidades dos contratos), que ainda não fazem a formação, precisam investir nessa integração de equipes. A premissa é de que a formação é para todos, deve ser garantida pela equipe gestora e, portanto, não cabe no dia de reunião pedagógica, por exemplo, ser o dia da faxina ou da cozinheira(o) fazer um almoço especial.

As mediações dos adultos que apoiam as crianças nos momentos de alimentação precisam ser pauta de formação. As atitudes e falas recorrentes no cotidiano educacional devem ser trabalhadas de forma a modificar aquelas que **não são desejáveis**, como por exemplo:

**“Esse é bom de boca!” ou
“Esse não tem jeito mesmo, não come nada!”**

As crianças estão sempre atentas às falas dos adultos, ainda que se acredite que elas estejam distraídas ou brincando, portanto, rotular as crianças com reforços positivos ou negativos não se encaixa dentro de uma ação educativa.

“Parabéns, comeu tudo! Vai ficar forte e bonito!”

Parabenizar a criança por comer tudo pode ser um grande erro, pois ela pode estar saciada e comer sem vontade para agradar o adulto ou receber o elogio. É comum ainda o elogio estar associado a adjetivos que não correspondem ao ato de se alimentar.

“Olha o aviõzinho!”

Cada criança tem um ritmo próprio de saborear o alimento, de mastigação e esse momento não deve ser apressado com um volume grande de alimento na colher, sendo oferecido em tempos que não são o da criança.

“Olha só, ele comeu tudo e você não está comendo!”

Ao comparar as crianças, não está respeitando suas individualidades e necessidades. O papel do adulto é garantir o sentimento de pertencimento das crianças e não o de competição para ver quem come mais.

“Hora de comer, não é hora de conversar!”

Como é bom estar com quem gostamos, principalmente, acompanhado de uma boa refeição. É assim que adultos confraternizam, comendo, bebendo, conversando, rindo e é assim que se espera que as crianças também confraternizem nos ambientes educativos.

“Vamos ficar quietos”

Crianças se espelham em muitas posturas de adultos. Portanto, deve-se oportunizar boas referências com adultos acolhedores, que entendam as perspectivas das crianças e estejam preparados para cuidar e educar, ação indissociável.

“Se comer tudo, ganha a sobremesa!”

Supervalorização da sobremesa não ensina às crianças a importância de se alimentar bem. Tanto o prato principal quanto a sobremesa fazem parte de uma alimentação balanceada. Deve ser o desejo do adulto que a criança se alimente corretamente e que não seja manipulado para tal. É um equívoco associar comida a prêmios, pois pode gerar outros problemas, como por exemplo, utilização da comida para aliviar um momento difícil de sofrimento ou ansiedade.

“Papai do céu, muito obrigada pelo lanchinho que vamos comer!”

São muitos os argumentos apresentados para justificar a oração antes das refeições, mas o fato é que não são isentos de valor, nem inocentes, visto que há uma mensagem sendo transmitida e apropriada diariamente pelas crianças. É preciso garantir o respeito à diversidade religiosa e cultural das famílias, sem impor as crenças ditadas pelos adultos. Vale lembrar ainda que a educação no Brasil, garantida constitucionalmente, é laica.

“Você vai comer aqui e seus amigos lá!”

Crianças aprendem com outras crianças e com os adultos, separá-las como punição não garantem aprendizados. É no convívio com o outro que se estabelecem os aprendizados e as relações de afetos.

PARCERIA COM OS RESPONSÁVEIS/FAMILIARES



O professor da turma de cinco anos fez um convite às famílias/responsáveis para visitarem a turma no horário e na data que pudessem. Sugeriu que viessem mostrar para as crianças tradições de sua terra: uma vestimenta, uma comida, uma dança, um instrumento, uma lenda, uma música. Várias famílias/responsáveis se apresentaram.(...) uma mãe que veio ensinar a fazer pão(...) O professor trouxe um mapa do Brasil e um mapa-múndi para localizarem juntos os locais de origem das famílias/ responsáveis. Muitas conversas se desenrolaram a partir daí, assim como muitos novos interesses das crianças pela culinária, (...) Ao final do projeto, decidiram fazer uma festa com todas as famílias/responsáveis, para que conhecessem as culturas umas das outras.

Currículo da Cidade – Educação Infantil, 2019, Cena 22, p. 108.

Os estudos sobre hábitos alimentares na infância enfatizam que o comportamento da criança é influenciado, em primeiro lugar, pela família e, secundariamente, por outras interações. As estratégias utilizadas na hora da refeição são cruciais para ensinar a criança a realizar escolhas alimentares e sobre quantidades de consumo (RAMOS; STEIN, 2000).

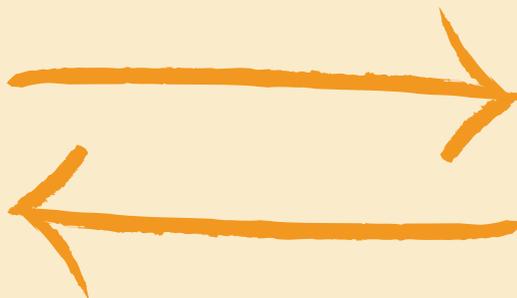
As inquietações dos responsáveis/familiares podem ser abordadas a partir do reconhecimento de possíveis inseguranças que tenham em relação à alimentação escolar, tais como: desconhecimento das etapas de transição da mamadeira para o copo e do alimento pastoso para o sólido; o desconhecimento dos alimentos oferecidos na unidade; preocupação quanto à forma que será oferecido o alimento, seja por imposição ou pela falta de incentivo; se terá atenção individualizada na hora de se alimentar; discordância sobre os alimentos oferecidos na unidade pelo fato de não fazerem parte do hábito alimentar familiar, como por exemplo, consumo de leite de vaca, carnes, verduras e legumes, ou pelo fato da família já oferecer em casa.

Portanto, abordar a questão da alimentação para a família esclarece sobre como a unidade se organiza para esses momentos, a rotina alimentar do dia, apresentação do cardápio, aleitamento materno, alimentação saudável, obesidade infantil, estratégias no atendimento às crianças com dificuldade de se alimentar na unidade, consumo excessivo de alimentos ultraprocessados (salgadinhos, biscoitos, refrigerantes etc.), ampliando e fortalecendo as relações entre famílias e UEs.

Os temas acima podem ser abordados em vários momentos, seja no momento da matrícula, em reunião com os responsáveis, anotações na agenda, reuniões individuais, encontros formativos, conversa com a(o) nutricionista de SME/CODAE e em eventos da unidade.

A UE pode oferecer novos referenciais para as famílias quando as crianças levam novas demandas para casa, ajudam as famílias a perceberem, de forma diferente, o ato de alimentação. Não é raro, a partir da escuta atenta da comunidade, conhecer novos referenciais alimentares.

FAMÍLIA



ESCOLA

HORTAS, OFICINAS CULINÁRIAS E FEIRAS



O professor da turma de cinco anos se juntou às professoras de duas outras turmas para construir uma área de sombra para atividades externas. (...) No dia a dia, além de espaço para brincar e ouvir histórias, as crianças passaram a se responsabilizar também pelo cuidado (água, adubação) das árvores. A necessidade de adubação trouxe à discussão a compostagem, e o projeto se ampliou para envolver a cozinha, passando a ser registrado e divulgado para a comunidade por meio de desenhos das crianças.

Currículo da Cidade – Educação Infantil, 2019,
Cena 23, p. 111.

A horta oportuniza as crianças a conexão com a natureza, o trabalho colaborativo e o envolvimento na produção dos alimentos. Entre as vivências e as aprendizagens que a horta proporciona, estão o contato com a terra, o plantar, o cuidar, o colher, o manusear e o sentir as texturas e cheiros, para então degustar os alimentos cultivados. A horta pode promover maior vínculo com os alimentos e um incentivo aos hábitos alimentares saudáveis.

Quando os bebês e crianças participam do processo de planejamento dos canteiros, da escolha dos alimentos a serem plantados e dos cuidados diários, é comum se aproximarem e experimentarem alimentos que talvez não provariam, como o rabanete e couve crua.

Colher as hortaliças que irão compor a refeição pode dar mais sentido ao comer.

Utilizar os temperos como o manjeriço, alecrim e hortelã e também usar as flores para enfeitar as mesas durante as refeições são duas das muitas maneiras de estender as vivências da horta para o cotidiano. O ambiente fica mais agradável, cheiroso e com as marcas das crianças.

A horta amplia as ações de educação ambiental e alimentar, proporcionando reflexões sobre as dimensões dos padrões de produção, importância da água, consumo dos alimentos, das relações humanas, sociais, econômicas e culturais. Há oportunidades de aprender sobre o processo de decomposição dos alimentos não utilizados, a produção do húmus como fertilizante natural para a horta.

As plantas alimentícias não convencionais (PANC), por exemplo, taioba, peixinho, beldroega, bertalha, dentre outras, podem ser plantadas em pequenos espaços ou, muitas vezes, já se encontram presentes nas unidades. Elas são uma boa opção para as crianças conhecerem e desfrutarem de sabores, resgatando a biodiversidade e tradições por vezes esquecidas.



Foto 14



Foto 15

Atualmente, observa-se uma avalanche de ofertas não saudáveis que desestimula o consumo dos alimentos in natura e minimamente processados e favorece o consumo de alimentos ultraprocessados, além do distanciamento do ato de cozinhar.

As oficinas culinárias são práticas integradas às demais ações do cotidiano educacional. Elas aguçam a curiosidade, ampliam o repertório alimentar, fortalecem as relações e as(os) educadoras(es) e crianças aprendem uns com os outros.

A experiência de fazer uma oficina culinária na UE envolve sentimento, imaginação, criação, autonomia, percepção e cooperação e são excelentes oportunidades para observar a transformação dos alimentos. Essa ação é objeto de investigação e conhecimento científico.

Planejar a oficina com as crianças requer escolher o prato que será feito, listar os ingredientes necessários, utensílios, definir o espaço em que ocorrerá o preparo, avaliar a necessidade de forno ou fogão e o tempo de preparo até o consumo. A oficina é um momento especial de protagonismo das crianças, de colocarem as “mãos na massa”.

Experiências interessantes estimulam a aceitação de alimentos antes não aceitos, neste sentido, vale dizer que as oficinas culinárias não estão atreladas às datas comemorativas.



Foto 16

O Currículo da Cidade - Educação Infantil (SÃO PAULO, 2019, p. 27) explicita que “É nas relações com os territórios que os bebês e as crianças constituem as suas identidades pessoais e sociais.” Conhecer uma praça próxima da unidade que possui uma horta de temperos, identificar e observar árvores frutíferas que estão pelas ruas, visitar uma horta comunitária que podem ter alimentos diferentes dos cultivados na horta da unidade, ter um bate-papo com o cuidador da horta podem gerar boas aprendizagens.

Uma forma de expandir o repertório alimentar e o conhecimento de novos alimentos é levar as crianças para fora dos muros da escola, a fim de descobrir novos espaços alimentares no entorno da unidade ou pela cidade.

O município de São Paulo possui áreas rurais com agricultores que produzem hortifrúti para abastecimento da cidade que estão abertos para visita, como, por exemplo, na zona sul, na região de Parelheiros. Existem também produções locais por agricultores urbanos em São Mateus e Perus que podem ser explorados.

A feira livre é um espaço potencial de aprendizagens e pode compor práticas do cotidiano educacional. É um bom lugar para sentir os aromas das frutas e verduras e dos legumes, com possibilidade de experimentar alguns desses alimentos.

Essas visitas possibilitam as crianças, quando possível, escolherem e comprarem alimentos que serão levados para a unidade para serem preparados. Essas ações também podem ser estendidas para os hortifrúti e sacolões próximos à unidade.



Foto 17

AÇÕES PARA PROMOÇÃO DE AMBIENTES SUSTENTÁVEIS



Estamos determinados a proteger o planeta da degradação, sobretudo por meio do consumo e da produção sustentáveis, da gestão sustentável dos seus recursos naturais e tomando medidas urgentes sobre a mudança climática, para que ele possa suportar as necessidades das gerações presentes e futuras.

Organização das Nações Unidas, 2015.

O Currículo da Cidade – Educação Infantil reafirma os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) e destaca a importância da Educação para o Desenvolvimento Sustentável. Nesta perspectiva, é fundamental rever algumas condutas e práticas nas UEs que são contrárias à sustentabilidade em suas múltiplas dimensões.

Dessa forma, os profissionais da UE, que estão diariamente junto aos bebês e crianças, quando planejam brincadeiras com alimentos de forma despretensiosa, revelam uma intencionalidade pedagógica equivocada.

Portanto, não recomendamos brincadeiras em que são utilizadas frutas, grãos e farinhas, de forma descontextualizada daquilo que se quer que a criança aprenda. Por exemplo, colagem de grãos em letras e desenhos, confecção de colar de macarrão, representação de areia das praias com fubá, trigo para quibe, ou ainda pisar em melancia, gelatina, sagu.

Recomenda-se que brincadeiras que envolvam alimentos tenham como finalidade a exploração sensorial, com degustação, ou que expressem marcas culturais, como por exemplo, tintas extraídas de sementes, plantas e alimentos, sachês com temperos, dentre outras. Fazer uma massa de modelar com farinha pode ser facilmente substituída por preparar uma massa de pão ou biscoito, que abrange as aprendizagens propostas e tem a finalidade degustativa.

Além disso, as implicações éticas e políticas em um país em que há pessoas que passam fome ou precisam escolher quais refeições farão ao longo do dia trazem para discussão, no ambiente educacional, ações mais propositivas e conscientes da realidade em que vivemos.

É fundamental que a temática da sustentabilidade seja discutida na Educação Infantil, como por exemplo, desnaturalizar o olhar para o desperdício de alimentos e uso de descartáveis (copos, pratos e saquinhos plásticos) que, por vezes, é utilizado para distribuir as refeições, sobremesas e bebidas. Adotar práticas sustentáveis diminui a produção de resíduos que impactam o meio ambiente.



Imagem 2 -Desenho Infantil



A ALIMENTAÇÃO EM AMBIENTES EDUCATIVOS:

ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE DE
ALIMENTAÇÃO, MATERIALIDADES,
TEMPOS E INTERAÇÕES

A ORGANIZAÇÃO DO AMBIENTE DE ALIMENTAÇÃO E AS MATERIALIDADES

“

(...) a importância de dar atenção à organização dos espaços, sejam eles internos ou externos, considerando como espaço desde a cidade e os territórios, o parque, o refeitório, as salas de referência, até os corredores da UE. É participando desses espaços que os bebês e as crianças se socializam, criam suas identidades pessoais e sociais e aprendem o mundo de modo contextualizado.

Currículo da Cidade – Educação Infantil,
2019, p. 134.

O ambiente precisa ser seguro, agregador e convidativo para que bebês e crianças possam desfrutar da alimentação de forma prazerosa, tranquila e agradável, com a devida atenção à ambiência (luminosidade, temperatura, ventilação, acústica e estética), ao fluxo de crianças e adultos e condições adequadas de limpeza.

A composição do ambiente deve ser construída e recriada, como marca do lugar e das pessoas (adultos e crianças) que ali frequentam. Este ambiente pode abrigar fotos, trabalhos e produções das crianças, fotos das(os) cozinheiras(os) trabalhando e dos outros adultos e de atividades ali feitas.

O mobiliário deve ser apropriado para garantir não somente a estética e harmonia do ambiente, mas também considerar a faixa etária dos bebês e crianças garantindo o direito de serem bem acomodados com acesso seguro e fácil aos alimentos e utensílios.

As mesas, dispostas de forma não enfileiradas, devem promover encontros e socialização de pequenos grupos ou grupos maiores. Importante que as crianças decidam onde e com quem querem estar e conversar enquanto comem, sem imposições dos adultos.

A utilização de cadeiras no refeitório é o ideal. São inadequados os bancos encostados nas paredes ou com encosto que impeçam a mobilidade de bebês e crianças, assim como bancos sem encosto, que não são confortáveis e muito menos seguros.

As mesas devem ser organizadas com toalhas, bandejas ou jogos americanos, sendo importante envolver as crianças nessa decisão. As toalhas, que podem ser afixadas ou não à mesa, devem estar limpas e apresentáveis durante todas as refeições; podem ser de tecido ou material de fácil higienização, como o plástico. Uma prática potente, que já existe em várias unidades de educação infantil da Rede Municipal, é a confecção do jogo americano e toalhas de tecido com desenhos feitos pelas crianças, nas quais deixam a sua marca.

Acrescentar enfeites nas mesas que podem ser elementos naturais ou ervas aromáticas, arranjos simples, preferencialmente feito com elas, é uma boa prática. Elas podem ajudar antes, durante e depois da refeição, separando os talheres, entregando guardanapos, colocando e tirando a mesa. Assim,

Por meio das diversas linguagens expressivas, são identificadas as passagens necessárias para preparação cotidiana da mesa ou de almoços especiais que exigem mesas perfumadas e alegres, as combinações possíveis de alquimias de sabores, cheiros e cores...

(CAVALLINI; TEDESCHI, 2015, p. 26)

Essa organização também deve prever porta-talheres com colheres, garfos e facas (sem ponta) de inox, pratos, canecas e cumbucas de vidro (que são mais resistentes, duráveis, fáceis de limpar e, por isso, de menor risco de contaminação, além de manter a temperatura dos alimentos por mais tempo). As cumbucas de sobremesa não são adequadas para oferecer o almoço e a refeição da tarde.

Os pratos e talheres de plástico se deterioram rapidamente, tornam-se anti-higiênicos e desagradáveis aos olhos e ao tato, além de não serem usuais na maioria dos contextos sociais. Também deve estar prevista a aquisição de jarras, guardanapos, cesto de lixo com tampa e pedal para descarte na altura das crianças e outros utensílios afins que componham o ambiente. Os utensílios precisam ser substituídos sempre que necessário.

Para favorecer o fluxo e melhor aceitação dos alimentos pelas crianças, é preciso observar, escutar e dar voz a elas quanto à seguinte organização:

- Ter uma mesa de apoio para talheres antes ou depois da criança estar com o prato em mãos ou os talheres já distribuídos nas mesas;
- Posicionar a salada, antes ou depois do prato quente ou em travessas nas mesas;
- Disponibilizar a sobremesa durante ou após a refeição.



Foto 19



Foto 20

O refeitório deve ser um espaço de aprendizagem social e cultural e de práticas alimentares adequadas e saudáveis. Nesse espaço privilegiado, com a forma que é apresentado o alimento, as crianças apropriam-se do manuseio de utensílios, conhecem alimentos e sabores, aprendem a conviver à mesa, apreciando o momento de alimentação e tornando-o significativo.

OS TEMPOS E INTERAÇÕES NOS MOMENTOS DE ALIMENTAÇÃO



Novamente, não é necessário que todos os bebês e crianças façam as mesmas atividades ao mesmo tempo. O importante é que estejam encantados pelo que estiverem fazendo, pois assim estarão em atividade com o corpo, a mente e a emoção.

Currículo da Cidade – Educação Infantil,
2019, p. 114.

A rotina alimentar existente nas UEs é estabelecida pelas posturas e relações estabelecidas entre os sujeitos que conduzem o dia a dia (AVILA, 2014). Para organizar os tempos da alimentação, é preciso planejar ações e organizar o ambiente de forma que:

- ➔ O horário não seja rigidamente determinado de ida ao refeitório da(o) professora(or) com sua turma;
- ➔ As atividades e vivências não sejam interrompidas bruscamente;
- ➔ O ambiente esteja agradável e seja para encontro com outras pessoas e amigos enquanto se alimentam;
- ➔ O ambiente propicie a autonomia, a colaboração entre todos eles e uma mediação agradável e pertinente;
- ➔ Alternativas sejam oferecidas para que as práticas atendam às necessidades e desejos dos bebês e crianças e deem oportunidades para descobertas e curiosidades.

As rotinas e os protocolos que são estabelecidas nas refeições, sejam elas café da manhã, colação, almoço, lanche, refeição da tarde ou jantar, conforme especificidades dos CEIs, EMEIs, CEMEIs, EMEBS, devem acontecer em horários socialmente estruturados. Para este documento definiu-se como horários socialmente estruturados aqueles que consideram os horários estabelecidos para as refeições na cultura brasileira.

Situações que não respeitam as necessidades e os ritmos das crianças precisam ser revistas, para romper com as estruturas rígidas e mecânicas, centradas exclusivamente no adulto. Assim deve-se **modificar**:

- ➔ Horários estabelecidos em função da jornada de trabalho dos profissionais;
- ➔ Retirar a criança do refeitório para disponibilizar para outra turma;
- ➔ Disponibilizar o ambiente para limpeza antes das crianças terminarem de comer;
- ➔ Horário do transporte escolar definindo os horários das refeições da unidade;
- ➔ Priorizar o horário de alimentação para o adulto em detrimento ao das crianças;
- ➔ Refeitórios com muitas crianças de uma só vez ocasionando filas desnecessárias com tempos de espera, e nível alto de barulho;
- ➔ Tempos curtos e corridos para as crianças se alimentarem;
- ➔ Tempos demasiados longos em que as crianças precisam esperar sentados, todos terminarem de se alimentar para saírem do refeitório ou para se servirem.

São muitas as possibilidades de organização dos tempos e interações para o momento de alimentação que acolhem e respeitam os bebês e as crianças como descritas a seguir.

Há diferenças ao organizar os momentos de alimentação em unidades educacionais com horário de atendimento de 6h, 8h e 10h, uma vez que a quantidade de refeições e intervalos diferencia-se em cada um desses casos.

As EMEIs/CEMEIs que atendem em período de 6 horas devem pensar em como potencializar a ação educativa no período intermediário e desconstruir a ideia de que o professor desse turno, por estar mais tempo no refeitório, está destituído de um fazer pedagógico. A(O) professora(or) desse turno pode propor ações/situações/atividades também pedagógicas para possibilitar outras vivências naquele espaço durante o tempo que é servido a refeição. Nesse sentido, há possibilidade pedagógica simultaneamente à alimentação.

Nos CEIs/CEMEIs em atendimento de 10 horas, observa-se certa rigidez da ida ao refeitório por agrupamentos, com horários escalonados sem flexibilidade, com interrupções das atividades com as crianças (de leitura, brincadeiras, de descanso etc.). Segundo, Bardanca e Bardanca (2018, p. 121):

“Para elas, o tempo é lento ou rápido, dependendo do quanto estejam entretidas ou daquilo com o que estejam se divertindo. Acreditamos que esse é um privilégio das crianças.”

Nas EMEIs com atendimento de 8 horas, as propostas de organização para o momento de refeição são muito próximas do explicitado para as UEs de 6 e 10 horas.

Para as crianças, a melhor opção é que o período determinado para oferta de qualquer tipo de refeição não seja inflexível e por agrupamentos/turmas. As crianças podem ter livre opção para se alimentarem dentro do período estabelecido, definido aqui como o **horário estendido de alimentação para a criança**. O almoço pode ser oferecido em um intervalo de 1h a 1h30, dependendo do número de crianças e tamanho do refeitório. As crianças podem escolher o momento de ir comer sem precisar interromper sua atividade. A alimentação é mais um momento entre as atividades que acontecem simultaneamente em diferentes ambientes.

Várias unidades da RME, respeitando a legislação vigente, têm investido na proposta das crianças escolherem o momento e a companhia para fazer sua refeição. O tempo que permanece no refeitório é decisão da criança. As(Os) educadoras(es) envolvidas nesse momento assumem o compromisso de assegurar que as crianças tenham a oportunidade de tomar essas decisões.

Nesse movimento de autorregulação das crianças, saber quem já se alimentou e quem ainda o fará passa a ser compartilhado com todas(os) as(os) educadoras(es) e crianças. Podemos definir estratégias que devem ser atrativas e lúdicas.

Há o jogo americano individualizado, por meio de produção das crianças, que ajuda na identificação de quem já se alimentou ou não; o crachá, ora distribuído a todas as crianças no início do período de refeição que será entregue ao educador que acompanha a refeição, ora a distribuição de crachás para um grupo de crianças que fazem rodízio para ir ao refeitório.

Essas possibilidades não excluem a observação e escuta atenta das(os) educadoras(es) que acompanham esse momento e a participação ativa das crianças.

A proposta é que a criança tenha um tempo para se alimentar que respeite a sua fome, seu ritmo e diminua as fragmentações da rotina, rompendo com a prática de uma turma inteira se alimentar, em 15 ou 20 minutos, ao mesmo tempo. Os relatos apresentados abaixo exemplificam o que está proposto neste documento:



Relato do CEI DIRETO Maria da Glória Freire Lemos, DRE Penha – funciona das 7h30 às 17h30 e atende 135 crianças (2019):

“No ano de 2014, depois de observarmos os momentos das refeições no CEI, percebemos que esses precisavam ser melhorados e adequados, uma vez que o PPP da unidade considera ‘a criança como centro das nossas ações e intenções, respeitando seu tempo, seu espaço, suas brincadeiras, seu pensar, suas ideias, enfim, sua maneira de ser’.

Os bebês do Berçário I são alimentados sempre com a ajuda e auxílio de professoras e funcionárias, respeitando o tempo e desenvolvimento de cada um.

Os bebês dos Berçários II fazem as refeições com a turma e o auxílio das professoras e funcionárias; no primeiro semestre do ano, recebem o prato pronto, porém, não menos importante, com ações que também efetivam o desenvolvimento e autonomia. No segundo semestre do ano, já são incentivados a se servirem, esse processo de aprendizagem requer muita atenção das funcionárias e professoras, pois é um processo transitório, caminhando em direção à maior autonomia.

As crianças dos Minigrupos I e II têm a liberdade de irem para o refeitório nos momentos de todas as refeições, seja café da manhã, colação, almoço, lanche e refeição da tarde, sozinhas, isto é, sem todo o grupo da sua sala estar junto. As crianças em combinados com as professoras vão para o refeitório quando for melhor para si, dentro dos horários estabelecidos, que são:

Café da manhã – 8h15 às 8h40

Colação – 9h15h às 9h30

Almoço - 11h às 12h20

Lanche – 13h30 às 14h

Refeição da tarde – 16h às 16h50

No refeitório, estão as Agentes de Apoio e os Auxiliares Educacionais, que dão suporte e acompanham as refeições. Também podem surgir outros profissionais nesse momento para ajudar.

As crianças escolhem seus lugares, geralmente, perto de algum amigo da sala ou até aproveitam para interagir com amigos de outras turmas que encontram ali; vão até o balcão térmico e são incentivadas a experimentar e a se servir da variedade de alimentos, sozinhas ou com auxílio de quem está acompanhando. O balcão é adequado para a altura e faixa etária, os pratos são de vidro e os talheres de inox. Ao finalizarem as refeições, depositam os resíduos de alimentos em locais adequados e de fácil acesso, que ficam disponibilizados no refeitório. A sobremesa também fica disponível e as crianças servem-se após as refeições.

As crianças confeccionam com as professoras “toalhinhas” de papel individuais, como jogo americano, deixando suas marcas e identidades (são plastificadas pelos funcionários do CEI para maior durabilidade), a fim de facilitar a organização pelas professoras de quem já foi ou não se alimentar.

Agora as crianças se alimentam com descontração, prazer e autonomia, conversando, desejando bom apetite, interagindo com os colegas.

Enquanto isso, as demais crianças continuam nas salas em outros momentos de atividades, brincadeiras, higienização, leitura, descanso, em uma relação em que adultos e crianças aprendem.

As famílias nos trazem as experiências que as crianças levam, relatando que, em casa, os hábitos alimentares melhoram devido a maior aceitação de alimentos ou até mesmo sobre o comportamento nos momentos das refeições, relatam, ainda, que querem comer sozinhas e, muitas vezes, as famílias ficam surpresas ao descobrirem que eles já conseguem!”



Foto 21

Nesse relato, é possível verificar como são potentes as escolhas que as crianças fazem quando são incentivadas e como se apropriam dos espaços e materialidades com facilidade quando se encontram acessíveis.

Muitas dessas experiências têm sido denominadas de “quintais” ou “territórios”, no qual cada professora(or) fica em um contexto de brincadeira, após ter apresentado às crianças as propostas do dia. As brincadeiras acontecem concomitantemente às refeições. Esse período de brincadeira tem horário determinado e o refeitório também está organizado para oferecer as refeições nesse momento. No decorrer das brincadeiras, as(os) professoras(es) organizam, em média, de 4 a 6 crianças de cada contexto que vão ao refeitório e, assim, sucessivamente, até o término do período. É importante que também tenha um contexto de brincadeira planejado para os bebês que aguardam ou já tenham terminado a refeição.



Relato da EMEI José Canavó Filho, DRE Freguesia Brasilândia, funciona em 2 turnos das 7h às 13h e das 13h às 19h. Atende 392 crianças (2019):

"Em nossa EMEI, há uma proposta diária em que as crianças têm a opção de escolher qual vivência querem participar. O almoço é também entendido como mais um momento a ser contemplado em suas escolhas. Nesse sentido, dentro do horário de, aproximadamente, 1h05 (das 11h10 às 12h15 no 1º turno e das 13h40 às 14h45 no 2º turno) cada criança tem a opção de fazer a refeição no tempo de sua escolha.

Nosso refeitório, denominado ludicamente de Restaurante, comporta em média 36 crianças que, à medida que se alimentam por meio do autosserviço e que vão acabando, saem da mesa e buscam outras vivências que ocorrem simultaneamente.

No momento em que a criança escolhe fazer sua refeição, ela também tem garantida a oportunidade de escolher o lugar que vai se sentar e as companhias. É muito comum percebermos o entusiasmo das crianças combinando com irmãos, colegas do ano anterior, colegas de outra turma para almoçarem juntas de forma harmoniosa. Estes momentos são de interações mistas e carregados de afeto, além dos incentivos uns aos outros.

Para garantir que a criança almoce diariamente, circula pelo espaço um educador que pergunta, lembra, incentiva e convida frequentemente as crianças a irem para o restaurante.

Nessa organização (...), contamos com a colaboração de 2 a 3 educadores de todos os segmentos (equipe gestora, agentes de apoio, auxiliares técnicos de educação e professoras), que acompanham e orientam a organização das crianças para o autosserviço. Esses educadores também orientam o porcionamento, nomeiam os alimentos e incentivam o consumo diário das crianças, respeitando gostos e paladares numa perspectiva sempre mediadora e respeitosa, além de auxiliar na manipulação dos talheres e descarte dos alimentos.

Diariamente é fixado o cardápio do dia com imagens ilustrativas e a exposição oral dos alimentos, numa perspectiva convidativa, ilustrativa e significativa para as crianças.

Para que tudo isso aconteça, é fundamental que toda a equipe esteja envolvida e alinhada quanto aos princípios e importância desses momentos autorais, pois são necessárias muitas ações para que essa iniciativa seja garantida. Nesses momentos de escolhas, valorizando o ritmo de cada criança, o adulto deixa de ser o centro da organização tempo/espacial e a criança torna-se a real protagonista do tempo na escola (...).”



Foto 22

Esse relato demonstra como os profissionais demarcam os tempos, garantem que o planejamento da alimentação seja mais uma boa proposta pedagógica (como é o brincar, ler e ouvir histórias ou qualquer outra forma de expressão, produção infantil) e diminuem o tempo de espera, respeitando as individualidades.

Nas unidades parceiras, sabe-se das particularidades de atendimento de bebês e crianças, considerando a natureza de contrato dos profissionais, ou seja, sua jornada de trabalho e as características dos espaços físicos. A dinâmica do atendimento às crianças no refeitório implica em rever como este momento é planejado na unidade, de modo que os horários sejam flexíveis para as crianças conforme já apontado neste documento.



Relato do CEI Parceiro Particular Santa Escolástica, DRE Campo Limpo – funciona das 7h às 17h e atende 232 crianças (2019):

“Estamos em busca de ressignificar os tempos e as interações das crianças, assim como afirma o Currículo da Cidade da Educação Infantil. Nesse processo de adequação, sabemos da necessidade de revermos alguns horários de alimentação. Dessa forma diminuimos o tempo de espera, pois, enquanto uns se alimentam no refeitório com a supervisão das professoras volantes, outra parte da turma está realizando uma proposta de atividade com a professora em suas salas de referência. Toda essa mudança vem ocasionando o desenvolvendo do protagonismo e autonomia das crianças.

Como de fato essa prática vem acontecendo?

O portão da nossa unidade abre às 7h e fecha às 7h30. Por volta das 7h05, as professoras dirigem-se até o refeitório com as crianças que já chegaram e, após esse horário, as famílias conduzem seus filhos até o refeitório e, lá, as professoras ficam à espera das crianças para servir o café da manhã. Por volta das 7h20, horário que a movimentação já diminuiu, as professoras sobem com suas crianças e ficam apenas as professoras volantes dando suporte para os que vão chegando.

Com relação à colação, que acontece às 9h, não teve alteração, as auxiliares de cozinha sobem com as frutas que são servidas na sala de referência pelas professoras.

As professoras volantes estão no refeitório a partir das 10h30 para receber as crianças para o almoço. Sendo assim, as professoras ficam na sala de referência realizando algumas propostas com as crianças e vão conduzindo-as ao refeitório de acordo com sua necessidade.

Para que possamos manter a capacidade de crianças no refeitório, que é de setenta lugares, cada sala tem a quantidade de crachás correspondente ao número de crianças que podem se alimentar ao mesmo tempo por agrupamento. Nas turmas de Minigrupo I, descem quatro crianças por turma e, do Minigrupo II, oito por turma. Conforme as crianças voltam à sala, ao término da refeição, outras descem; por exemplo, se duas retornaram, outras duas crianças poderão ir ao refeitório. Assim, conseguimos garantir que todas as crianças sejam assistidas e devidamente orientadas.

Diante de toda essa modificação no momento de refeição, hoje garantimos que cada criança monte seu prato de acordo com suas necessidades. Nosso balcão térmico é na altura adequada às crianças, facilitando o autosserviço e diminuindo o desperdício de alimentos.

Cabe salientar que, nesse momento, ficam as quatro professoras volantes, a auxiliar de enfermagem e, eventualmente, a coordenadora pedagógica acompanhando as refeições que acontecem no refeitório.

Hoje, neste formato de rodízio, o almoço finaliza por volta das 11h30 e, dependendo do cardápio, às 11h40, mesmo horário do formato anterior em que o almoço acontecia por agrupamento.

A escala de almoço dos funcionários acontece em dois horários: das 12h às 13h e das 13h10 às 14h10. Com essa nova movimentação no rodízio de refeições das crianças, não houve nenhuma interferência na escala de revezamento entre os funcionários, seja da equipe de apoio que faz a limpeza do refeitório, da equipe da cozinha que prepara as refeições e lava os utensílios e também das professoras, uma vez que o término do almoço não teve alteração. Referente ao lanche da tarde, que se inicia às 13h40, conforme as crianças vão acordando, vão sendo servidas pelas professoras que já levaram o leite para as salas.

O rodízio também acontece na refeição da tarde, que se inicia às 15h. Durante esse rodízio, as professoras volantes ficam no refeitório dando assistência para quem está se alimentando e a professora de referência fica na sala ou na área externa enquanto as crianças brincam.

Temos observado que o horário da refeição da tarde finaliza por volta das 15h40, ou seja, tem duração de 40 minutos. Esse momento da refeição da tarde não interferiu no horário de saída das crianças, pois o portão abre às 16h30.

A alimentação do Berçário I e Berçário II acontece sempre com a professora e seu agrupamento. No momento da colação e do lanche da tarde seguem a mesma organização dos Minigrupos I e II.

Temos três agrupamentos de Berçário I que dividem a mesma sala, são três professoras e um auxiliar de berçário. Toda alimentação acontece na sala de referência.

O almoço inicia às 10h30, nesse momento, cada professora alimenta dois bebês enquanto a outra parte da turma fica em atividade. Desta forma, eles não ficam ansiosos com esse tempo de espera, pois estão envolvidos em brincadeiras.

O horário da refeição da tarde acontece da mesma forma do almoço (rodízio). Neste segundo semestre, os bebês estão sendo estimulados a se alimentar sozinhos com auxílio e supervisão das professoras.

O Berçário II é composto por três agrupamentos na mesma sala. No segundo semestre, passaram a fazer suas refeições no refeitório, assim, permitindo a integração com as demais crianças. No momento do almoço, os bebês já estão sendo estimulados a realizar o autosserviço e, na refeição da tarde, o prato é montado pelas professoras.

Durante reunião com os responsáveis, compartilhamos um vídeo de como acontece essa movimentação no cotidiano do nosso CEI. Mostramos o Currículo da Cidade de São Paulo, documento que fundamenta essa prática em nosso CEI, e percebemos que as famílias ficaram surpresas com autonomia de seus filhos. Compreenderam que ressignificar nossa prática faz parte do processo da aprendizagem de bebês e crianças. Concluímos a reunião com a garantia de que nenhuma criança ficará sem se alimentar por falta de supervisão, que nosso papel é estimular, incentivar e orientar, jamais forçar a criança comer algo que não agrada seu paladar”.



Foto 23

O relato deste CEI reconhece que mapear a situação atual dos momentos de alimentação e realizar a escuta dos bebês, crianças e adultos envolvidos é importante.

Elaborar um planejamento com ações a curto, médio e longo prazo e garantir a avaliação contínua legitima o processo de transformação que se deseja. Este relato também sugere que a forma como cada unidade iniciará essa mudança pode ser gradativa, começando com o horário estendido para alimentação com as crianças maiores ou ocorrendo em um dia ou dois na semana, por exemplo.

A ORGANIZAÇÃO DO INTERVALO DE 15 MINUTOS DA(O) PROFESSORA(OR)

É assegurado, legalmente, nas unidades de Educação Infantil da Rede Direta, um período de intervalo de 15 minutos para as(os) professoras(es). Nesse momento, as crianças estão sob a responsabilidade das(os) demais educadoras(es), garantindo o acompanhamento ininterrupto dos bebês e crianças.

A intencionalidade docente acontece quando a(o) professora(or) considera esse momento de aprendizagem realizando a observação, escuta e registro. Portanto, acompanhar, orientar, incentivar, estabelecer vínculos e compartilhar vivências relacionadas à prática de alimentar-se para além da realização de projetos sobre alimentação que, normalmente, ocorrem fora do ambiente do refeitório.

É necessário rever quando o acompanhamento acontece somente pela equipe de apoio. Algumas formas de escalonamento ou revezamento de profissionais durante a semana nos momentos de alimentação já vem reverberando boas experiências.



A ALIMENTAÇÃO ENQUANTO PRÁTICA SOCIAL NO ENSINO FUNDAMENTAL

A criança que conclui a Educação Infantil, após vivenciar várias experiências nos momentos de alimentação em que os tempos e espaços estavam claramente demarcados, é a mesma que ingressa no Ensino Fundamental.

Desta forma, espera-se que, no Ensino Fundamental, a criança tenha a oportunidade de dar continuidade às práticas alimentares construídas na Educação Infantil.

É importante garantir a alimentação enquanto prática social, abrindo a possibilidade do autosserviço em substituição ao prato pronto, incrementar o ambiente com os devidos cuidados estéticos, ambientação e seleção de utensílios como pratos de vidro, garfos e facas, utilização de guardanapos e toalhas de mesa.

Todas as(os) educadoras(es) são corresponsáveis por estes momentos. Algumas opções possíveis a partir da escuta dos sujeitos seria o entendimento de que o tempo de comer, bem como o tempo de brincar, são ações pedagógicas que devem fazer parte do currículo e, portanto, adequar os horários de distribuição das refeições com a participação de professoras(es) é uma forma de organização que já vem acontecendo na Rede.



Relato da EMEF Ministro Anibal Freire, DRE PJ, no atendimento às crianças do 1º ao 5º ano, no horário das 7h às 12h, com 250 crianças nesse turno (2019):

"O cotidiano escolar nos apresenta sempre novos desafios, a sociedade em constante transformação nos exige esforços para que os valores e referências, também mutáveis, não nos afastem do que nos é essencial e do que nos torna humanos.

Ao observar crianças e adolescentes durante os intervalos de aulas, percebemos que a alimentação e a recreação eram atividades conflitantes, não brincavam e nem comiam naquele curto espaço de tempo. Era preciso repensar os tempos e espaços para garantir um equilíbrio entre essas duas atividades na escola, essenciais numa concepção de infância que traz, no seu bojo, a perspectiva de direitos.

Pensando em impregnar de sentido e também de dignidade – um dos princípios de nosso Projeto Político Pedagógico – organizou-se um movimento na escola para deslocar o tempo de alimentação para o tempo pedagógico, alinhando as duas práticas dentro do currículo, com intervenções pedagógicas, de modo que o tempo de vinte minutos de intervalo estaria livre para o brincar.

O comer faz parte da aula, comendo se aprende e aprende-se a comer, expandindo a experimentação de novos sabores, criando novos hábitos com a finalidade de propor uma

alimentação saudável. O tempo de comer também se transformou no tempo do diálogo, garantindo que todos se sentem à mesa, com a tranquilidade necessária, para que as trocas fluam entre estudantes e entre eles e os professores que acompanham o momento.

A readequação do tempo e espaço rompeu com a ideia das crianças de que comer seria perda de tempo do brincar. Não é preciso ter pressa, nem fome. Mostramos que é possível comer e brincar de forma adequada nos tempos e espaços da escola.

Durante os três anos de início do projeto muita coisa mudou, estamos sempre em transformação e, nesse sentido, caminhamos cada vez mais no intuito de aperfeiçoar essas práticas, seja nos detalhes de ambientação ou na organização de espaços, considerando, sobretudo, a observação e a escuta atenta de nossas crianças e adolescentes."



Foto 25

São muitas as possibilidades de discussão sobre como organizar esse momento, como envolver o grêmio estudantil, como fazer entrevistas com as(os) cozinheiras(os), auxiliares de cozinha, auxiliares educacionais, nutricionistas e com as próprias crianças e jovens.



Foto 26



Foto 27

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As equipes das UEs, ao reverem e discutirem suas práticas cotidianas, devem se debruçar sobre os momentos de alimentação com um olhar de estranhamento e crítico, na tentativa de certo distanciamento das suas práticas cotidianas. Essa atitude investigativa e exploratória pode promover reflexões importantes sobre todos os aspectos da alimentação nas UEs, desde os aspectos mais técnicos, até os mais pedagógicos. Algumas das mudanças necessárias para uma boa prática no que se refere à alimentação dos bebês e crianças em ambientes da Educação Infantil podem ser simples e implementadas com facilidade, outras são mais complexas dependendo de recursos humanos, materiais e estruturais, por exemplo. Contudo, todas elas, para terem êxito, dependerão de um efetivo trabalho coletivo e colaborativo de toda a equipe das UEs.

No processo de implementação da Orientação Normativa sobre Educação Alimentar e Nutricional, deixamos o convite para que as(os) Educadoras(es) compartilhem as experiências da Rede, enviando, para SME/COPED/DIEI, cenas de práticas sociais de alimentação que ilustrem os princípios presentes nesta Orientação.



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABOUD, Frances E; SHAFIQUE, Sohana; AKHTER Sadika. A responsive feeding inter-vention increases children's self-feeding and maternal responsiveness but not weight gain. **The Journal of Nutrition**, v. 139, nº 9, p.1738-1743, 2009.

AVILA, Maéle Cardoso. **Como anda a pré-escola? Uma análise das práticas pedagógicas após a lei de ampliação do ensino fundamental (Lei nº 11.274/06)**. 2014. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade da Região de Joinville, Joinville, 2014.

AVISA LÁ: revista para a formação de professores de Educação Infantil e séries iniciais do Ensino Fundamental. São Paulo: Instituto Avisa Lá, ano 5, nov. 2005. Edição especial: nutrir.

BARBOSA, Maria Carmem Silveira; HORN, Maria da Graça Souza. Projctualidade em diferentes tempos: na escola e na sala de aula. In: BARBOSA, Maria Carmem Silveira; HORN, Maria da Graça Souza. **Projetos Pedagógicos na educação infantil**. Porto Alegre: Artmed, p. 35-51, 2008.

BARBOSA, Najla Veloso Sampaio; MACHADO, Neila Maria Viçosa; SOARES, Maria Cláudia Veiga; PINTO, Anelise Regina Royer. Alimentação na escola e autonomia: desafios e possibilidades. **Ciências e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 18, nº 4, p. 937-945, 2013.

BARDANCA, Ángeles Abelleira; BARDANCA, Isabel Abelleira. **Os fios da infância**. São Paulo: Phorte, 2018.

BECCHI, Egle; BONDIOLI, Anna. (org.). **Avaliando a pré-escola: uma trajetória de formação de professoras**. Campinas: Autores Associados, 2003.

BESTETTI, Maria Luisa Trindade. Ambiência: espaço físico e comportamento. **Rev. bras. geriatr. gerontol**, Rio de Janeiro, v. 17, nº 3, p. 601-610, 2014.

BLACK, Maureen M; ABOUD, Frances E. Responsive feeding is embedded in a theoretical framework of responsive parenting. **The Journal of Nutrition**, v. 141, nº 3, p. 490-494, 2011.

BONDIOLI, Anna. (org.). **O tempo no cotidiano infantil: perspectivas de pesquisa e estudo de casos**. São Paulo: Cortez, 2004.

BRASIL. [Estatuto da Criança e do Adolescente]. **Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990**. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Brasília, DF, 1990.

BRASIL. Ministério da Educação. Secretaria da Educação Básica. **Base Nacional Comum Curricular: educação é a base**. Brasília, DF: MEC, 2017.

BRASIL. **Decreto nº 6.861, de 27 de maio 2009.** Dispõe sobre a Educação Escolar Indígena, define sua organização em territórios etnoeducacionais e dá outras providências. Brasília, DF, 2009.

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, DF, 2009.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). **Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, DF, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira.** 2ª ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** Brasília, DF: MDS: Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. **Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar.** Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2015. (Caderno de Atenção Básica, 23).

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos.** 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2019.

CAVALLINI, Ilaria; TEDESCHI, Maddalena. **As linguagens da comida:** receitas, experiências, pensamentos. São Paulo: Ed. Phorte, 2015. (Coleção Reggio Emilia).

CORSI, Elza. Beleza se põe na mesa. **Avisa lá,** São Paulo, nº 12, p. 4-9, out. 2002.

COSTA, Emelie Villela; SANTOS, Patrícia Rocha; CUNHA, Maria Claudia. Dificuldades na introdução de alimentos complementares ao aleitamento materno em bebês não disfágicos: efeitos da atuação fonoaudiológica. **Distúrb. Comum,** São Paulo, v. 29, nº 3, p. 539-537, set. 2017.

DEVRIES, Rheta; ZAN, Betty. **A ética na educação infantil: o ambiente sócio-moral na escola.** Porto Alegre: Artes Médicas, 1998.

FOCHI, Paulo Sérgio; PIVA, Luciane Frosi; FOCESI, Luciane Varisco. A documentação pedagógica como mote para a formação de professores: o caso de uma escola participante do OBECI. **Crítica Educativa,** Sorocaba, v. 2, nº 2, p. 165-177, jul./dez. 2016.

FRONTZEK, Luciana Gaudio Martins; BERNARDES, Luana Rodrigues; MODENA, Celina Maria. Obesidade infantil: compreender para melhor intervir. **Revista da Abordagem Gestáltica,** Goiânia, v. 23, nº 2, p. 167-174, maio/ago. 2017.

GOLDSCHMIED, Elinor; JACKSON, Sonia. **Educação de 0 a 3 anos: o atendimento em creche**. 2ª ed. Porto Alegre: Penso, 2006.

GONZÁLEZ, Carlos. **Meu filho não come!** 1. ed. São Paulo: Timo, 2016.

JUNQUEIRA, Patrícia; MAXIMINO, Priscila; RAMOS, Cláudia de Cássia; MACHADO, Rachel Helena Vieira; ASSUMPÇÃO, Izaura; FISBERG, Mauro. O papel do fonoaudiólogo no diagnóstico e tratamentomultiprofissional da criança com dificuldade alimentar: uma nova visão. **Rev. CEFAC**, Campinas, v.17, nº 3, p. 1004-1011, maio/jun. 2015.

JUNQUEIRA, Patrícia. **Relações cognitivas com o alimento e a infância**. São Paulo: ILSI, 2017.

LEITE, Maurício Soares. **Transformação e persistência: antropologia da alimentação e nutrição em uma sociedade indígena amazônica**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2007.

MACIEL, Vanízia Barbosa da Silva; SILVA Romeu Paulo Martins; SAÑUDO, Adriana; ABUCHAIM Erika de Sá Vieira; ABRÃO, Ana Cristina Freitas de Vilhena. Aleitamento materno em crianças indígenas de dois municípios da Amazônia Ocidental Brasileira. **Acta Paul. Enferm.**, São Paulo, v. 29, nº 4, p.469-475, 2016.

MAHAM, Kathleen L.; ESCOTT-STUMP Sylvia; RAYMOND, Janice L. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

MEIRELLES, Renata. **Cozinhando no quintal**. São Paulo: Terceiro Nome, 2014. Programa Território do Brincar.

NASCIMENTO Raimunda Honorato do; ROSA Clélia Virginia. Sabor, saúde e afeto. **Avisa lá**, São Paulo, nº 26, p. 15-17, abr. 2006.

ONIS, Mercedes de. Prevenção do sobrepeso e da obesidade infantis. **J. Pediatr.** (Rio J.), v. 91, nº 2, p. 105-107, 2015.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). **Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição**. Brasília, DF: OPAS, 2017.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Transformando nosso mundo: a agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável**. Rio de Janeiro: UNIC, 2015.

PINHO, Sandra dos Reis. **Alimentação escolar na Educação Infantil: saberes e sabores**. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, [201-]. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/prorextsiteantigo/nucleos-interdisciplinares/nuprevi/documentos/alimentacao-escolar-na-educacao-infantilsaberes-e-sabores/view>. Acesso em: 5 fev. 2020.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ª ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2013.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.16, nº 3, p. 245-256, 2013. 68

RAMOS, Maurem; STEIN, Lílian M. Desenvolvimento do comportamento alimentar Infantil. *J. Pediatr.* (Rio J.), v.76, p. 229-237, 2000.

RAPOPORT, Andrea; FILHO Gabriel de Andrade Junqueira; KAERCHER, Gládis Elise Pereira da Silva; MELLO, Maura Maria Sá de; MACHADO, Patrícia Brum; CUNHA, Susana Rangel Vieira da. **O dia a dia na Educação Infantil.** Porto Alegre: Mediação, 2014.

RODRIGUES, Heloisa de Almeida Fernandes. Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade. *Sinais: Revista de Ciências Sociais*, Vitória, ES, v. 1, nº 12, p. 85-100, 2012.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **CECI: 10 anos de história.** São Paulo: SME/DOT, 2015.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da Cidade: Educação Infantil.** São Paulo: SME/COPED, 2019.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da Cidade: Educação Especial: Língua Brasileira de Sinais.** São Paulo: SME/COPED, 2019.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Diretoria de Orientação Técnica. **Currículo integrador da infância paulistana.** São Paulo: SME/DOT, 2015.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Indicadores de qualidade da Educação Infantil Paulistana.** São Paulo: SME/DOT, 2016a.

SÃO PAULO (Município). **Lei nº 16.478, de 08 de julho de 2016.** Institui a Política Municipal para a População Imigrante, dispõe sobre seus objetivos, princípios, diretrizes e ações prioritárias, bem como sobre o Conselho Municipal de Imigrantes. São Paulo, 2016b.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Orientação Normativa no 01/2015:** padrões básicos de qualidade na Educação Infantil Paulistana. São Paulo: SME/DOT, 2015.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Orientação Normativa no 01/2019:** registros na Educação Infantil. São Paulo: SME/COPED/DIEI, 2019.

SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Portaria SME nº 8.764, de 23 de dezembro de 2016.** Regulamenta o Decreto nº 57.379, de 13 de outubro de 2016, que institui no Sistema Municipal de Ensino a Política Paulistana de Educação Especial, na Perspectiva da Educação Inclusiva. São Paulo: SME, 2016c.

SILVA, Gisélia Alves Pontes; COSTA, Karla Adriana Oliveira da; GIUGLIANE, Elsa Regina Justo. Infant feeding: beyond the nutritional aspects. *J. Pediatr.* (Rio J.), v. 92, nº 3, p. S2-S7, 2016.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. **Manual de alimentação:** orientações para alimentação do lactente ao adolescente, na escola, na gestante, na prevenção de doenças e segurança alimentar. 4ª ed. São Paulo: SBP, 2018.

SOUZA, Vanessa Manfre Garcia de; VILLAR, Betzabeth Slater. Hábitos alimentares e produtos ultraprocessados a alimentação escolar: um estudo de caso da Terra Indígena Piaçaguera, São Paulo, Brasil. **Segur. Aliment. Nutr.**, Campinas, v. 25, nº 1, p. 23-30, jan./abr. 2018.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Infant and young child feeding**: model chapter for textbooks for medical students and allied health professionals. Geneva: World Health Organization, 2009.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Guideline**: counselling of women to improve breastfeeding practices. Geneva: World Health Organization, 2018.

GRUPO DE ESTUDOS E TRABALHO

Portaria 4.928 de 10/06/19. DOC 11/06/19, p.14

Alceu Santana da Silva Neto – DRE BT

Ana Claudia da Silva Liberato – DRE PJ

Ana Paula Jorge Celeguim Lucania – DRE FB

Caroline Zorzetto de Pontes Onaga – DRE IQ

Cristiano Rogério Alcântara – SME/COPED/DIEI

Daisy Vieira de Moraes – SME/COPED/DIEI

Daniela Bitencourt Martins – SME/CODAE

Eduardo Gimenes Palazzi – DRE SA

Elaine Cristina Nagy Cirillo – DRE MP

Elen Alves de Sousa – DRE IP

Fabiana Lopes Laurito – DRE JT

Juliana Fiacadori Couri – SME/CODAE

Kátia Iared Sebastião Romanelli – SME/CODAE

Laura da Silva Dias Rahal – SME/CODAE

Maria Eugênia Batista Sora – DRE CS

Matilde Conceição Lescano Scandola – SME/CODAE

Sandra Cristina Lopes Franco de Almeida – DRE SM

Vitor de Mattos Nascimento – SME/CODAE

Agradecemos Matilde Scandola, diretora de SME/CODAE/Divisão de Educação Alimentar e Nutricional - DIEDAN no período de março de 2018 a julho de 2020, pelas contribuições durante toda elaboração desta Orientação Normativa e pela defesa da materialização da alimentação enquanto prática social pedagógica no currículo da Educação Infantil.



ORIENTAÇÃO **NORMATIVA**

**DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL
PARA EDUCAÇÃO INFANTIL**