



Relatório Mensal do Projeto Integrador

CEPI PAINEIRA

Mês: Junho 2025

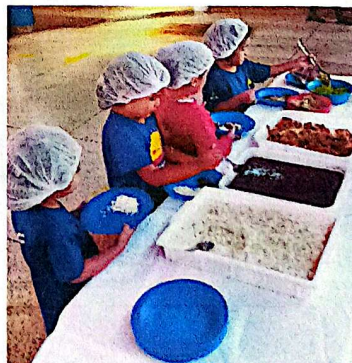
Assunto: Evidências do Projeto Integrador da Nutrição

Relato das vivências do mês:

Neste mês, tivemos uma programação muito especial e cheia de aprendizados para as nossas crianças! Começamos com o projeto "**Cozinha em Casa**", uma atividade que tem como objetivo explorar as cores de forma lúdica e educativa. Essa iniciativa visa estimular o desenvolvimento das habilidades motoras, promover a aprendizagem de novas cores, fortalecer o raciocínio lógico e aguçar os sentidos das crianças. Além de tudo, é uma experiência divertida e interativa, que proporciona momentos de alegria e descobertas para toda a turma. Durante as atividades, as crianças tiveram a oportunidade de explorar diferentes cores, texturas e aromas, tornando o aprendizado mais sensorial e envolvente.



Além disso, iniciamos um projeto de **autosservimento** com o objetivo de incentivar as crianças a se tornarem mais ativas na hora de se alimentar. Essa iniciativa é fundamental para promover a autonomia infantil, além de ajudar no desenvolvimento da coordenação motora e na construção de hábitos alimentares saudáveis. Começamos com a turma do **Maternal II A** e, posteriormente, expandimos para as turmas **II B** e **II C**. A atividade é realizada diariamente, com uma rotina alternada entre as turmas, garantindo que todas tenham a oportunidade de participar, aprender e se divertir ao mesmo tempo. Essa prática estimula as crianças a se sentirem mais confiantes na hora de se alimentar, além de promover a independência e o prazer de cuidar de si mesmas.



Realizamos um treinamento completo sobre o tema APLV, destinado a todas as monitoras, professoras e equipe da cozinha. Essa iniciativa foi fundamental para garantir que toda a equipe esteja preparada para identificar, prevenir e manejar a alergia à proteína do leite de vaca, promovendo um ambiente mais seguro e acolhedor para as crianças com essa condição. O treinamento abordou aspectos essenciais, como sinais e sintomas da alergia, fontes de proteína do leite presentes nos alimentos, estratégias de prevenção, leitura de rótulos e substituições alimentares seguras. Com essa capacitação, fortalecemos o compromisso de oferecer um cuidado mais atento e responsável, promovendo a saúde, segurança e inclusão de todas as crianças sob nossa responsabilidade.



Para completar nossa programação, realizamos uma deliciosa **cozinha experimental**! Preparamos um suco de laranja com cenoura, uma combinação nutritiva e saborosa. Durante a atividade, conversamos de forma divertida e animada sobre os benefícios da laranja e da cenoura, destacando a importância de consumir alimentos ricos em vitamina C para fortalecer a imunidade e manter o corpo saudável. As crianças participaram ativamente do preparo, aprendendo na prática como fazer o suco, o que tornou tudo ainda mais especial. O resultado foi um suco delicioso, que agradou a todos, e uma experiência que reforçou a importância de uma alimentação equilibrada de uma forma prática e divertida.



Relato da coordenadora Nubia Lucinda

Os projetos conduzidos pela nutricionista Viviane são elaborados com base no currículo em Movimento da Educação infantil, tendo como objetivo principal a promoção e o desenvolvimento de boas práticas alimentares entre as crianças. Destacam-se os projetos "Cozinha em casa" e "Cozinha experimental", que são fundamentais para proporcionar às crianças experiência práticas, permitindo-lhes conhecer novos alimentos, além de participarem da manipulação e do preparo de diversas receitas saudáveis. Além disso, a nutricionista Viviane dedica especial atenção às particularidades alimentares de cada criança, assegurando um



acompanhamento personalizado que respeita as necessidades principalmente as crianças que são intolerantes e alérgicas.

Considerações finais da nutricionista.

A iniciativa "Cozinha em Casa" promove atividades criativas e educativas com as crianças, estimulando os sentidos e o raciocínio, além de tornar o aprendizado mais divertido. O projeto de autosservimento é importante para incentivar a autonomia e hábitos alimentares saudáveis desde cedo, ajudando as crianças a se sentirem mais confiantes na hora de se alimentar. A cozinha experimental com suco de laranja com cenoura oferece uma oportunidade de ensinar sobre os benefícios dos alimentos de forma prática e saborosa. Essas ações contribuem para o desenvolvimento integral das crianças, promovendo curiosidade, independência e interesse pela alimentação saudável.

Thiriane Alva da Silva

Nutricionista