

Relatório Mensal do Projeto Integrador

CEPI'S / Creches

Mês: Junho de 2025

Assunto: Evidências do Projeto Integrador da Nutrição

Creche Renascer e Escola Tio Pedro

Relatos das vivências do mês:

Inicia-se junho, no dia 05, com visita à horta escolar, a turma Crianças Pequenas "B" participou de um momento especial de aprendizado e conexão com a natureza. Com a presença da nutricionista, as crianças tiveram a oportunidade de conhecer mais de perto o cultivo de alimentos que fazem parte do nosso dia a dia, como a alface, a beterraba e a cenoura, todos plantados, cuidados e regados com muito carinho. No mesmo dia, a turma Crianças Pequenas "D" acompanhado da professora, monitora e nutricionista, realizaram uma atividade de plantação de feijão no copo, uma experiência simples, porém cheia de significado e aprendizado. Cada aluno recebeu um copo, algodão úmido e grãos de feijão. Após a montagem, os copinhos foram colocados em local iluminado e passaram a ser observados diariamente.



(Visita a Horta)



(Experiência com feijão)

Nos dias 06, 09 e 10, de junho, foi realizada a Antropometria, prática fundamental para acompanhar o crescimento, o desenvolvimento físico e o estado nutricional. Os dados obtidos foram passados aos pais e responsáveis na agenda e serão comparados na segunda Antropometria que será realizada no segundo semestre do ano. Os dados são utilizados para a elaboração de estratégias de alimentação saudável na unidade e orientação às famílias.



(Antropometria)

No meio do mês de junho, obtivemos um avanço alimentar de uma criança com restrição alimentar severa. Conseguimos incluir em sua rotina a ingestão de feijão. A criança, que até então aceitava apenas arroz branco nas refeições principais, apresenta forte resistência ao consumo de proteínas, verduras e legumes. Com paciência e envolvimento da equipe escolar e apoio nutricional, é possível promover avanços mesmo em casos de seletividade alimentar severa.



(Introdução alimentar a crianças com restrição na alimentação)

Para fechar o primeiro semestre com chave de ouro, realizou-se a última atividade do projeto Cozinha Experimental, que teve como estrela um delicioso bolo de banana com casca. Essa receita além de saborosa, reforçou importantes conceitos sobre sustentabilidade, aproveitamento integral dos alimentos e a redução do desperdício.



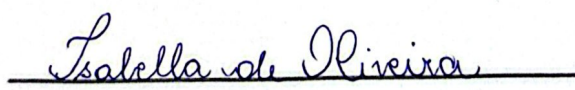
(Cozinha Experimental)

Relato da Professora Alice Rebouças

O Projeto Cozinha Experimental proporcionou uma experiência enriquecedora para as crianças, que puderam participar ativamente do preparo de um bolo de chocolate feito com cacau, zero lactose e casca de banana. Durante a atividade, as crianças exploraram os ingredientes, experimentando-os separadamente, o que despertou curiosidade e interesse pelo processo culinário. Além disso, compreenderam, de forma lúdica, os benefícios de uma alimentação mais saudável e sustentável. O resultado foi um delicioso bolo que agradou a todos, nenhuma criança recusou, evidenciando o quanto o envolvimento direto na preparação contribuiu para a aceitação do alimento e para o desenvolvimento de hábitos alimentares mais conscientes.

Considerações finais

Os projetos nutricionais desenvolvidos no ambiente escolar são ferramentas valiosas para promover a educação alimentar de forma lúdica, interativa e educativa. Eles ajudam a criar uma cultura de alimentação saudável, envolvendo não apenas os alunos, mas também professores, pais e toda a comunidade escolar. Por meio de atividades práticas, como hortas escolares, cozinha experimental e rodas de conversa sobre alimentos, é possível despertar o interesse das crianças por escolhas mais saudáveis e conscientes. Além disso, esses projetos colaboram para a prevenção de doenças nutricionais, como obesidade, anemia e deficiências vitamínicas, que ainda são comuns na infância. Portanto, investir na nutrição e em projetos nutricionais na educação infantil não é apenas uma questão de saúde, mas também de cidadania, inclusão e desenvolvimento sustentável. Formar crianças bem alimentadas é formar futuros adultos mais saudáveis, críticos e preparados para fazer escolhas melhores para si e para o mundo ao seu redor.


Nutricionista