

Planos de aula / Educação Infantil / Crianças pequenas (4 anos a 6 anos e 2 meses)

## Refletindo sobre os alimentos de pouca aceitação

Por: Sandra Bonotto / 20 de Janeiro de 2019

Código: EDI3\_02UND05

### Sobre o Plano

Este plano de atividade foi elaborado pelo Time de Autores NOVA ESCOLA

**Autor:** Sandra Bonotto

**Mentora:** Wildes Gomes de Campos

**Especialista do subgrupo etário:** Karina Rizek

**Campos de Experiência:** O eu, o outro e o nós; Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações; Corpo, gestos e movimentos.

#### Objetivos e códigos da Base

(EI03CG04) Adotar hábitos de autocuidado relacionados à higiene, à alimentação, ao conforto e à aparência.

(EI03ET04) Registrar observações, manipulações e medidas, usando múltiplas linguagens (desenho, registro por números ou escrita espontânea), em diferentes suportes.

(EI03EO03) Ampliar as relações interpessoais, desenvolvendo atitudes de participação e cooperação.

**Abordagem didática:** Além de a alimentação estar diretamente relacionada às condições essenciais da vida humana, os hábitos alimentares dizem muito sobre as tradições culturais de um povo. Dessa maneira, a temática é rica em possibilidades exploratórias relativas ao campo sensorial, à aquisição de hábitos saudáveis e à ampliação de referências alimentares. Sendo a maioria das descobertas de ordem sensorial, é fundamental que esta natureza seja reconhecida e valorizada nas vivências planejadas com e para as crianças.

### Resumo

Nesta atividade, conduza uma roda de conversa sobre alimentos que as crianças costumam rejeitar e sobre como são planejadas as refeições na instituição.



### O que fazer antes?

#### Contextos prévios:

Esta atividade foi pensada em especial para escolas que não possuem o sistema de autosserviço (self-service) para os momentos de alimentação das crianças. Por isso, muitas vezes há uma grande quantidade de comida descartada. Nos casos em que as crianças já pegam o que desejam, a maior parte das sobras pode não ser observada no descarte, mas sim nos recipientes das comidas. Este plano depende de um planejamento anterior, a ser realizado com a equipe da cozinha. Pergunta aos funcionários da cozinha quais alimentos sobram mais e necessitam de uma atenção maior. Peça a eles uma cópia do cardápio semanal/mensal da escola e verifique os horários de alimentação das outras turmas. Você precisará fotografar as sobras para compartilhar a informação com as crianças. Leia este [texto](#), a partir da página 28, que traz reflexões importantes e ótimas dicas sobre a alimentação na escola.

#### Materiais:

Fotos das sobras de alimentos. Algumas cópias do cardápio mensal ou semanal dos pratos que compõem a alimentação da escola, para que as crianças possam estabelecer a comparação com as sobras e com o que é ou não é apreciado por elas. Material para registro escrito, como papel e lápis. Materiais para desenho, como caixa de livros, blocos de construção ou massa de modelar (para os que não estiverem envolvidos pela atividade e para as atividades autônomas com outro educador). Celular ou câmera fotográfica para fotos e vídeos.

#### Espaços:

Esta atividade será realizada em dois espaços, se inicia na sala de atividades com uma conversa envolvendo o **grande grupo**. Posteriormente, em dias variados, as crianças vão se organizar em **pequenos grupos**, que vão se deslocar em sua companhia até o refeitório para realizar uma investigação. Nesse momento, restante da turma permanecerá na sala em atividades autônomas junto de outro educador. Após todos os grupos terem realizado suas investigações, em uma nova roda com o **grande grupo**, as crianças socializarão suas descobertas e opiniões.

## Refletindo sobre os alimentos de pouca aceitação

### Tempo sugerido:

Esta atividade será realizada em mais de um dia, pois depende do oferecimento dos pratos que as crianças irão investigar. Para a etapa de conversa com o **grande grupo** e para o deslocamento do primeiro grupo até o refeitório o professor precisará de aproximadamente uma hora.

### Perguntas para guiar suas observações:

1. Quais as manifestações iniciais das crianças em relação a quantidade de sobras dos alimentos? O que apontam a partir da observação das fotos? Como expressam seus gostos ou desgostos sobre os alimentos?
2. Quais estratégias de leitura que utilizam tendo em mãos as cópias dos cardápios e as fotos das sobras de alimentos? Quais ideias que surgem para os pratos ou alimentos de pouca aceitação?
3. Como as crianças se envolvem durante a investigação no refeitório? Quais estratégias utilizam para o registro com fotos e as conversas com as outras turmas?

---

### Para incluir todos:

Identifique barreiras físicas, comunicacionais ou relacionais que podem impedir que uma criança ou o grupo participe e aprenda.

Refleta e proponha apoios para atender às necessidades e às diferenças de cada criança ou do grupo.

Esta proposta permite que os pequenos exerçam sua autonomia, com participação ativa no desenvolvimento da atividade. Esteja atento para que sejam valorizadas as diferentes ações e interesses de todas as crianças: na manifestação de suas ideias, na investigação no refeitório, dentre outras. Ofereça todo o apoio necessário, favorecendo a cooperação entre elas e considerando outras alternativas para aquelas que não quiserem se envolver na situação.

### O que fazer durante?

#### 1

Reúna as crianças no **grande grupo** e problematize que a equipe da escola (professores, gestão, pessoal da cozinha) tem percebido que em alguns dias há muitos restos de alimentos no lanche ou no almoço. Por isso, vocês precisarão pensar juntos sobre como melhorar a aceitação dos alimentos servidos. Ouça o que as crianças acham disso e tenha atenção ao levantamento de hipóteses sobre a questão. Incentive que comentem sobre os pratos ou alimentos que são servidos na escola, inclusive sobre aqueles dos quais não gostam muito e o por que, tendo em mãos lápis e papel para registrar esse primeiro levantamento.

Pode ser que uma criança diga que ela não gosta quando colocam em seu prato um alimento que ela não come. É uma oportunidade para vocês conversarem sobre como ocorre o momento da alimentação e buscar sugestões de reorganizá-lo, posteriormente, junto à gestão da escola e à equipe da cozinha, com base nas considerações do grupo.

---

#### 2

Compartilhe com o grupo as fotos que você tirou das sobras de alimentos após as crianças terem se alimentado na escola em diferentes dias, de forma que elas possam observar e comparar tanto as situações em que há muita sobra como as em que há pouca. Garanta um tempo para que elas observem e manipulem as fotos, manifestando suas impressões sobre o que veem: o que sobra mais? o que sobra menos? por que será que isso acontece?

Escute e observe as reações e falas das crianças, valorize suas ideias e opiniões, intervindo a partir do que trazem e confrontando com suas hipóteses iniciais, levantadas na etapa anterior. Pode ser que uma criança observe, por exemplo, que em uma das fotos há um grande desperdício de brócolis e comente que não gosta desse legume. Você pode se aproveitar dessa observação para problematizar com ela e com as outras crianças sobre os gostos delas e sobre como costumam comer o brócolis em suas casas ou até mesmo se todos já o experimentaram.

---

#### 3

Pergunte às crianças como acham que o cardápio da escola é planejado, se é pelo pessoal da cozinha ou uma outra pessoa, se em outras escolas as crianças comem comidas diferentes etc. Tenha em mãos o cardápio que a cozinha serve às crianças semanal ou mensalmente, para que vocês possam dispor também dessas informações durante a conversa. Disponibilize algumas cópias do cardápio para crianças, com o objetivo de que se juntem em **duplas, trios ou quartetos** ainda na roda. Essa é uma boa oportunidade de elas o lerem fazendo o uso de estratégias de leitura. Peça que falem o nome de alguns pratos que são servidos para que elas possam encontrá-los no cardápio. Essa é uma possibilidade de observar, por exemplo, que alguns métodos de preparo, como frituras, podem ser utilizados nas casas dos pequenos. No entanto, normalmente não estão presentes no cotidiano escolar. Aproveite esse momento para discutir com as crianças os motivos pelos quais não se faz fritura na escola.

Busquem juntos no cardápio pratos e alimentos de pouca aceitação e muita sobra (levantados na etapa anterior) e converse com o grupo sobre a forma de preparo e de apresentação desses pratos.

---

#### 4

Ainda em grande grupo, compartilhe a ideia de vocês pensarem como esses pratos e alimentos poderiam ser mais aceitos pelo grupo, diminuindo as perdas e proporcionando às crianças a chance de se alimentar melhor com o que a escola oferece. Escute e registre as ideias delas, pergunte se aquele alimento é consumido em casa e como ele é consumido (às vezes junto com outro alimento, às vezes preparado de uma outra forma etc).

Proponha que se organizem em **pequenos grupos** (de quatro a cinco crianças, de livre escolha) com o objetivo de realizar uma investigação no refeitório com crianças de outras turmas. ...

---

#### 5

Nos **pequenos grupos**, proponha que as crianças planejem essa investigação a partir do uso de fotos e de pequenas entrevistas, questionando como e o que cada grupo está pensando em perguntar e por quais pratos cada **pequeno grupo** tem mais interesse. Assim você conseguirá atribuir cada um a um grupo. Se necessário faça negociações ou até sorteios. Busque os registros que foram feitos sobre os alimentos que sobram mais e utilize o cardápio da semana para apoiar o trabalho dos pequenos grupos sobre quando cada alimento é servido, determinando os dias que devem investigar e conversar com as outras crianças no refeitório. É importante que você registre os componentes dos grupos e os combinados feitos pelas crianças, já que a investigação de cada grupo irá acontecer em dias diferentes.

---

#### 6

.. Para que você possa acompanhar cada pequeno grupo em suas investigações, peça o auxílio de algum outro educador. Ele acompanhará o restante da turma em atividades autônomas, como blocos de construção, massa de modelar, canto para desenho ou leitura. Dessa forma, cada grupo realizará sua investigação em um dia da semana ou do mês, de acordo com a ocasião em que o prato ou alimento sob sua responsabilidade for oferecido pela cozinha. Auxilie a organização dos grupos, buscando inserir todas as crianças neles. Caso alguma criança não queira participar da atividade, ofereça a ela os materiais que estarão disponíveis na sala com o outro educador.

## Refletindo sobre os alimentos de pouca aceitação

Desloquem-se até a cozinha e ajude cada grupo a acompanhar o horário de alimentação de alguma outra turma. Os pequenos devem registrar por meio de fotos a apresentação do prato que está sendo servido, observar as crianças que estão comendo e conversar com elas, perguntando o que acham da comida, se tem algum alimento que não gostam e por que. Sugira que questionem também se os colegas têm alguma sugestão para tornar aquele prato mais apetitoso. Após a investigação, peça que as crianças façam o registro sobre o que descobriram ao observar e conversar com os colegas, avisando que depois utilizarão esses materiais na exposição que organizarão. Disponha recursos para as crianças que quiserem desenhar e escrever, ajudando os grupos que solicitarem que você seja o escriba. Os registros podem ser apenas em forma de desenhos ou escritos.

### Para finalizar:

Em um outro dia, após todos os grupos terem realizado a etapa de investigação, convide as crianças para uma roda - **grande grupo** - na qual conversarão sobre o que acharam do processo investigativo com outras turmas da escola, se pensaram ou ouviram novas ideias para transformar os pratos que elas rejeitam etc. Conte que agora a ideia é montar uma exposição com os registros de todo o processo investigativo, tanto fotográficos como dos cardápios, das descobertas dos alimentos de pouca aceitação e das ideias de reformulação dos pratos, para socializá-los com a comunidade escolar: gestão, funcionários da cozinha, demais crianças da escola e famílias. Organize junto às crianças a exposição em um varal ou mural em uma área externa da escola. Veja com a sua turma o que ainda precisa ser organizado na sala para que todos possam se dirigir à próxima atividade do dia.

### Desdobramentos

A partir da exposição pode ocorrer um diálogo com a gestão e com a equipe da cozinha para sejam elaboradas formas de utilização das sugestões das crianças, que podem ser transformadas em mudanças efetivas para o cardápio da escola. [Esta reportagem](#) oferece algumas informações e sugestões de montagem de pratos que incentivam as crianças a se alimentar bem.

Você também pode propor que os **pequenos grupos** usem sua criatividade para sugerir mudanças na apresentação dos pratos de pouca aceitação a partir de uma [ficha impressa](#), que pode ser utilizada por eles para o registro das entrevistas com os colegas. Além da comida existem outros aspectos que podem influenciar na aceitação das crianças na alimentação, como a organização do refeitório, sua decoração, a maneira pela qual as crianças se servem ou são servidas etc. Todos esses são aspectos que podem ser observados durante a atividade.

### Engajando as famílias

Incentive que as crianças convidem as famílias para ver as fotos e os registros que foram realizados durante essa atividade. Para isso, os exponham em uma área externa, de forma que os responsáveis possam observar como se deu esse processo de discussão de uma problemática da escola com as crianças, em busca de uma solução. Organize também um momento de lanche ou uma pequena refeição com as famílias, no qual as crianças podem elaborar ou decorar os pratos de forma criativa junto à equipe da cozinha. A partir desse encontro, sugira que os responsáveis conversem mais em casa sobre os alimentos, sua forma de preparo e apresentação, trazendo as crianças para esse debate também fora da escola.

### Materiais complementares



#### Documento

Atividade para impressão - Material para registro dos pratos de pouca aceitação - EDI03\_02UND05

<https://nova-escola-producao.s3.amazonaws.com/q26jSUKn7F6QCwrHg5CSVjVusPbbGY48KKFM2tufP7hbsgajqnrS6P83qJX/atividade-para-impressao-material-para-registro-dos-pratos-de-pouca-aceitacao-edi03-02und05.pdf>

## Refletindo sobre os alimentos de pouca aceitação

Apoiador Técnico



NOME DOS INTEGRANTES DO GRUPO:

\_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_\_

NOME DO PRATO:

\_\_\_\_\_

DESENHO DO PRATO COMO É OFERECIDO PELA COZINHA:

NOVA FORMA DE APRESENTAÇÃO DO PRATO: