

VISITA À COZINHA



Na última semana de setembro, os alunos do 5º ano EF do Anchieta Itaipava visitaram a área de produção de alimentos da cantina e refeitório. De touca nos cabelos e divididos em grupos de cinco alunos, as crianças conheceram cada parte da cozinha. Observaram os cuidados no preparo dos alimentos, como o uniforme dos funcionários, o uso de touca e luvas, as diferentes cores das tábuas de corte, além das bancadas de cada tipo de alimento. A pia de lavagem de mãos e a organização dos gêneros alimentícios na despensa, assim como os balcões térmicos de distribuição.

Depois, toda a turma se reuniu no refeitório para uma conversa sobre as opções de lanche da cantina. Nesse momento, a nutricionista Tatiana Mota explicou como o cardápio é dividido por cores, ressaltando a importância da preferência na escolha pelos alimentos do grupo verde (como frutas, água de coco, salgados integrais) e a necessidade de deixar os lanches do grupo vermelho (como pizza e achocolatado) para consumo esporádico. Os alunos ainda tiveram a oportunidade de fazer perguntas ao final. Foi uma forma de conhecer um pouco mais sobre as atribuições do trabalho da nutricionista, que inclui, principalmente, os cuidados higiênicos na manipulação dos alimentos e a escolha de alimentos saudáveis.

As ações que relacionam assuntos didáticos com outros momentos do cotidiano escolar, como a cantina, são muito importantes. É uma forma de motivar os alunos, enriquecer a temática e aproximá-los do trabalho desenvolvido pelo refeitório.

