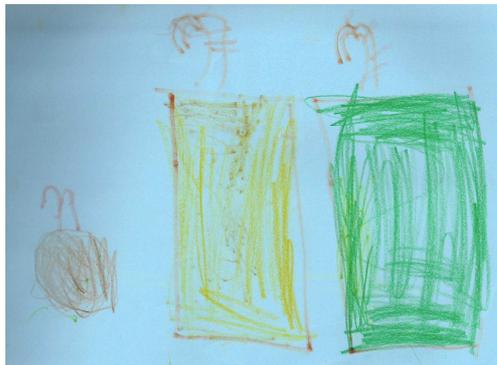
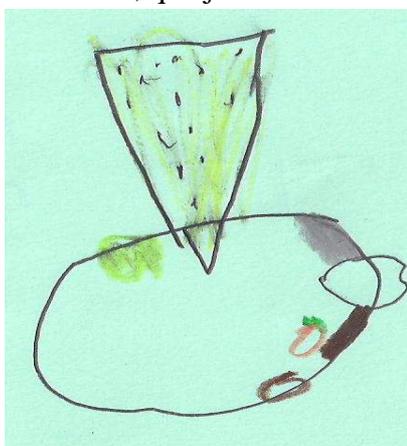


CRIANÇA 8: Água de coco, suco de caju e guaraná:



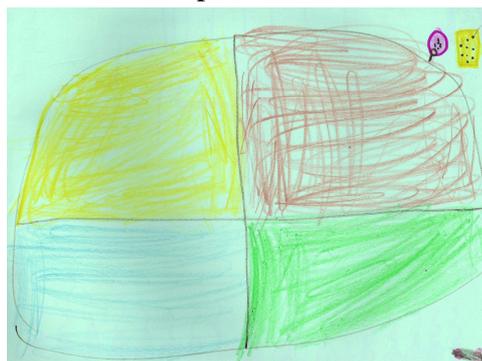
CRIANÇA 9: prato com arroz, carne, alface, queijo e tomate:



CRIANÇA 10: prato com tomate, arroz, feijão, bife de vaca e alface:



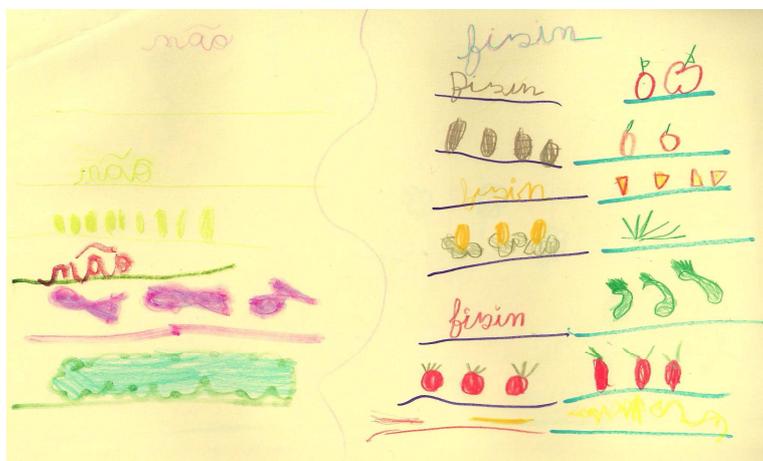
CRIANÇA 11: prato com arroz, feijão, carne, batata frita suco de maracujá e pirulito:



Oficina 4:

Após terem sido trabalhados o grupo dos alimentos reguladores (frutas, verduras e demais vegetais) e a história “Nunca vou comer tomate”, foi proposto às crianças que elaborassem uma lista dos alimentos desse grupo que gostam e de que não gostam, ressaltando que poderiam ser citados apenas alimentos que já tenham experimentado. Segue as produções das crianças:

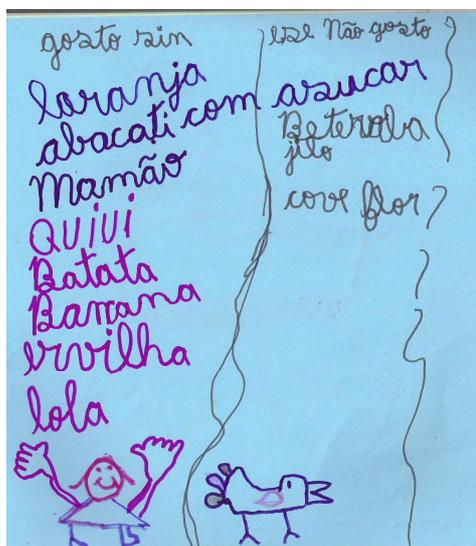
CRIANÇA 01: Grupo do sim: maçã, morango, milho, alface, laranja, brócolis. Grupo do não: peixe, couve, abacaxi;



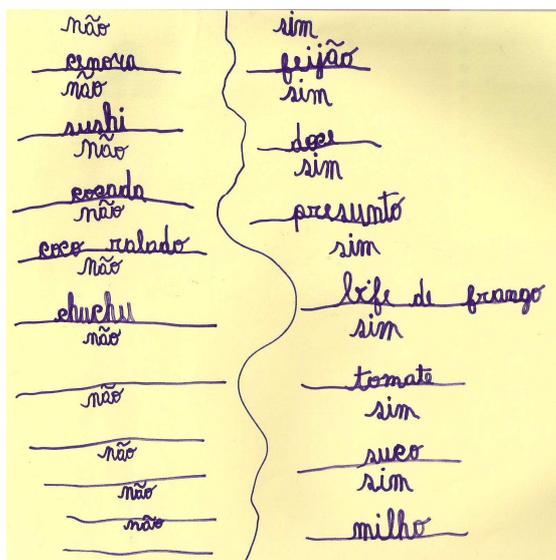
CRIANÇA 02: Grupo do sim: maçã, tomate, banana, alface, acerola, laranja, cenoura, ervilha, morango e milho. Grupo do não: couve, abacaxi, repolho, couve e beterraba;



CRIANÇA 03: Grupo do sim: laranja, abacate com açúcar, mamão, kiwi, batata, banana e ervilha. Grupo do não: beterraba, jiló e couve flor;



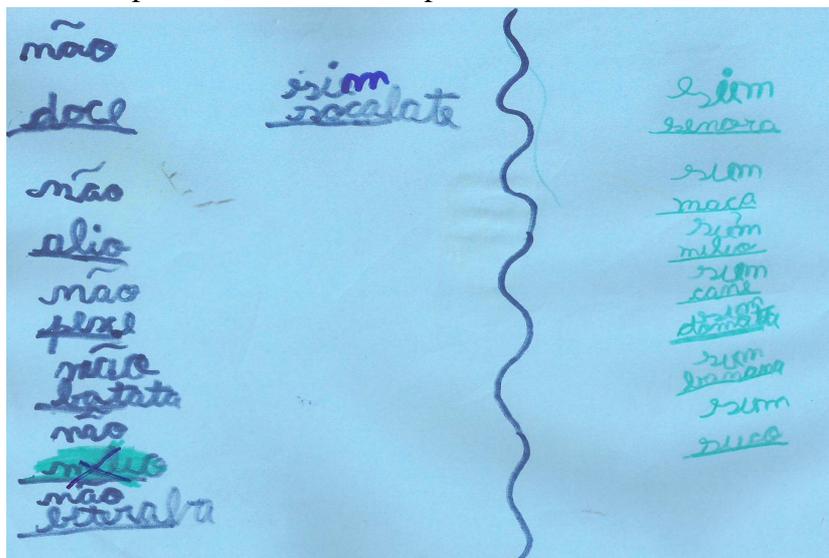
CRIANÇA 04: Grupo do sim: feijão, doce, presunto, bife de frango, tomate, suco e milho. Grupo do não: cenoura, sushi, cocada, coco ralado e chuchu;



CRIANÇA 05: não participou dessa oficina, pois não foi à escola.

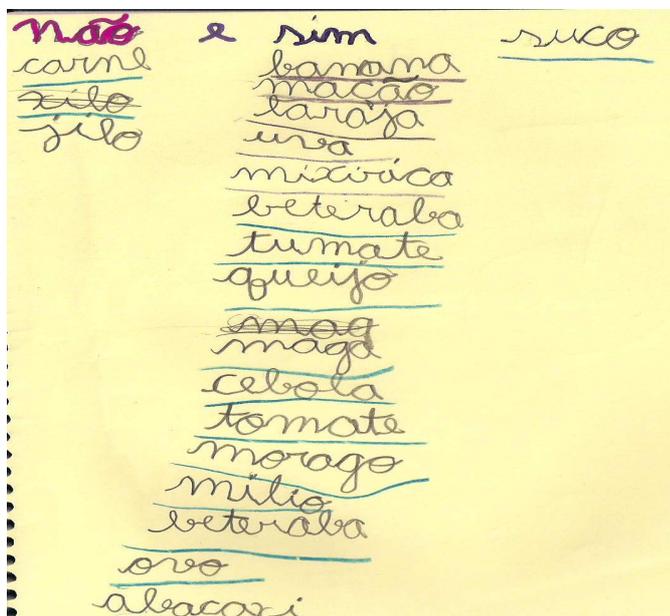
CRIANÇA 06: não participou dessa oficina, pois não foi à escola.

CRIANÇA 7: Grupo do sim: cenoura, maçã, milho, carne, tomate, chocolate, banana, suco. Grupo do não: doce, alho, peixe, batata, beterraba;



CRIANÇA 8: não quis registrar nada no portfólio.

CRIANÇA 9: Grupo do sim: banana, maçã, laranja, uva, mexirica, beterraba, tomate, queijo, cebola, morango, milho, beterraba, ovo, abacaxi e suco. Grupo do não: carne e jiló;



CRIANÇA 10: Grupo do sim: banana, batata, milho, tomate, morango, laranja e maçã.
Grupo do não: Alface, couve, peixe, cogumelo, feijão e beterraba;



CRIANÇA 11: não participou dessa oficina, pois não foi à escola.

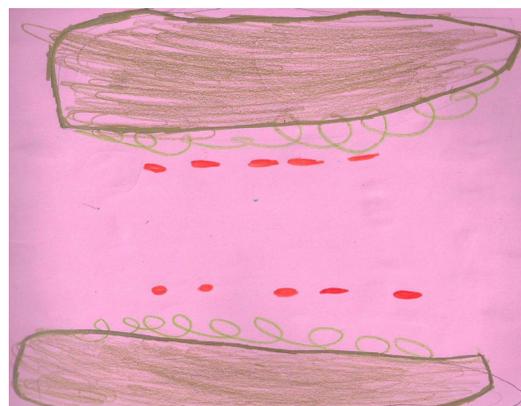
Oficina 5:

Após ter sido apresentado o grupo dos carboidratos, foi proposto às crianças montarem uma festa de aniversário para a Prima da Galinha Maricota usando alimentos pertencentes ao grupo dos carboidratos. Segue as produções das crianças:

CRIANÇA 01: bolo de morango com chocolate:



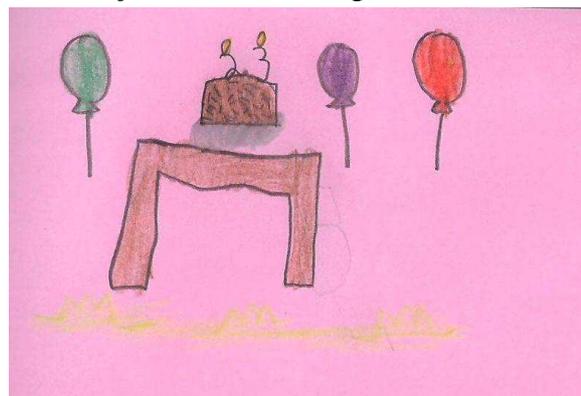
CRIANÇA 02: sanduíche feito de batatas assadas com alface e farelo de milho:



CRIANÇA 03: Bolo de chocolate, cupcakes, brigadeiro, bombons e guaraná:



CRIANÇA 04: bolo de brigadeiro:



CRIANÇA 05: não participou do registro no portfólio, pois foi chamado à sala de aula.

CRIANÇA 06: bolo, rosca, refrigerante e doces:



CRIANÇA 7: não participou do registro no portfólio, pois foi chamado à sala de aula.

CRIANÇA 8: bolo de chocolate, suco de caju e enroladinhos de queijo:



CRIANÇA 9: bolo de chocolate,
bolachinhas e pirulito:



CRIANÇA 11: Suco de maracujá, bolo
de morango com chocolate:



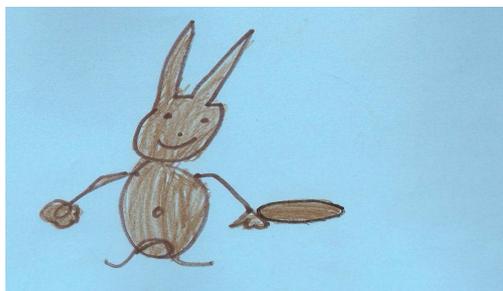
CRIANÇA 10: bolo de creme (não
terminou de colorir):



Oficina 6:

Após ter sido contada a “Verdadeira história do Lobo Mau” e apresentado o grupo das proteínas, foi proposto às crianças para montarem seu lanche ideal caso fossem um Lobo Mau, o lanche deveria conter alimentos ricos em proteína. Segue as produções das crianças:

CRIANÇA 01: um
coelho:



CRIANÇA 02: o lobo mau indo comer
um pássaro:



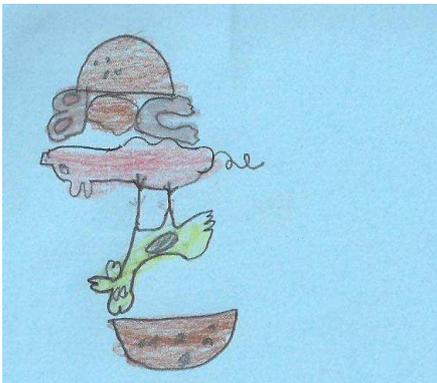
CRIANÇA 03: o lobo mau comendo o gato vampiro, uma galinha e um pato:



CRIANÇA 05: um pássaro, uma galinha, um pato, um porco e um gato vampiro:



CRIANÇA 04: um sanduíche de frango, porco e coelho:



CRIANÇA 06: não participou da oficina, pois não foi à escola.

CRIANÇA 7: um porco e uma galinha:



CRIANÇA 8: um porco:



CRIANÇA 9: um coelho e um gato:



CRIANÇA 10: O lobo mau atrás de uma borboleta:



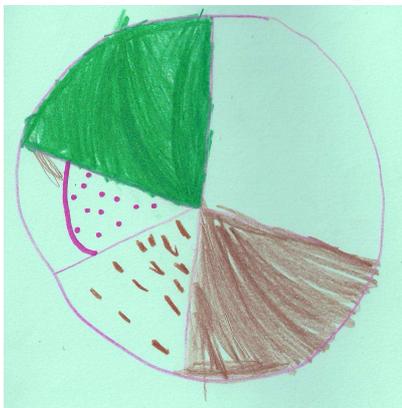
CRIANÇA 11: sanduíche de três porquinhos:



Oficina 7:

Após repassar os grupos alimentares e a construção do prato ideal, as crianças foram convidadas a montar pratos saudáveis e balanceados para a Prima da Galinha Maricota servir em seu restaurante na roça. Segue as produções das crianças:

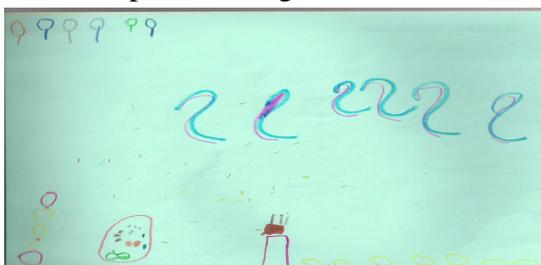
CRIANÇA 01: prato de arroz com feijão, alface, carne moída e espinafre:



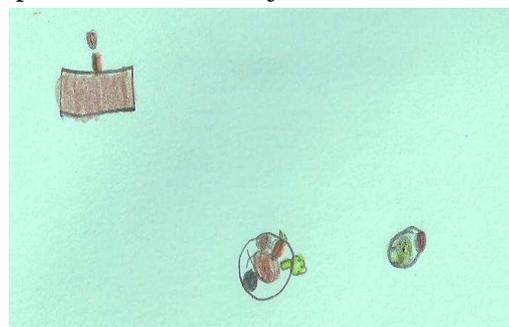
CRIANÇA 03: prato com carne, arroz e batatas e um suco de caju:



CRIANÇA 02: bolo de chocolate e um prato de salgadinhos:



CRIANÇA 04: Bolo de chocolate, um prato com arroz, feijão, carne e salada:



CRIANÇA 05: Suco de amora e suco de caju. Bolo de creme, uvas e peras:



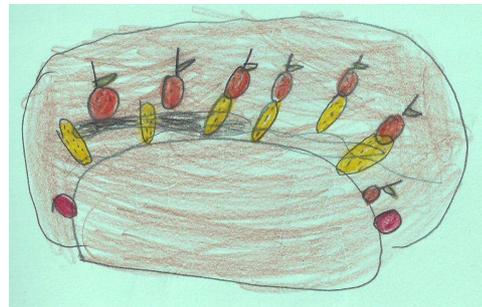
CRIANÇA 8: sanduíche com queijo, bife de vaca, tomate e milho:



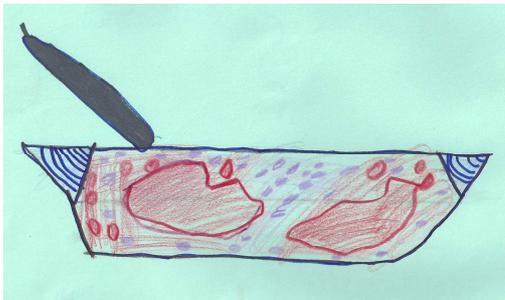
CRIANÇA 06: suco de maracujá, bolo de chocolate e uma travessa com salsichas, batatas e alface:



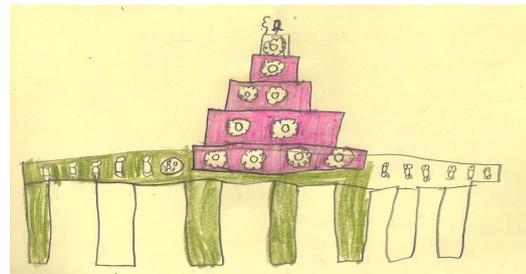
CRIANÇA 9: salada de frutas com morango, cereja e banana:



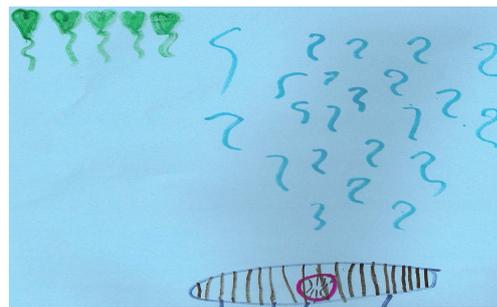
CRIANÇA 7: ensopado de carne, com ervilhas, cenoura e batata:



CRIANÇA 10: bolo com cobertura de morango:



CRIANÇA 11: bolo de chocolate com coco:



Anexo 7

Termo de aprovação do Comitê de Ética

Anexo 8

Cartilha informativa:

Juntamente com esse trabalho de mestrado e o Projeto de Iniciação Científica fomentada pela FAPEMIG: “*João e o Pé de Feijão: uma Proposta de Implementação da Horta Psicoeducacional em Abrigos e Instituição de Ensino*”, foi elaborada uma cartilha voltada aos professores de educação infantil em que são abordados os princípios da Aprendizagem Mediada e do Programa MISC, assim como propostas de atividades para trabalhar a temática da nutrição e alimentação infantil.

Cartilha informativa:

Juntamente com esse trabalho e o Projeto de Iniciação Científica fomentada pela FAPEMIG: “*João e o Pé de Feijão: uma Proposta de Implementação da Horta Psicoeducacional em Abrigos e Instituição de Ensino*”, foi elaborada uma cartilha voltada aos professores de educação infantil em que são abordados os princípios da Aprendizagem Mediada e do Programa MISC, assim como propostas de atividades para trabalhar a temática da nutrição e alimentação infantil.