

**Quadro S1** Atividades propostas nos *Cadernos de Atividades*, seus objetivos e suas interfaces com as dimensões da alimentação, componentes curriculares e princípios do *Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas* (Marco de Educação Alimentar e Nutricional). Rio de Janeiro, Brasil, 2019.

ATIVIDADE	OBJETIVO	DIMENSÃO DA ALIMENTAÇÃO	COMPONENTE CURRICULAR	PRINCÍPIO DO MARCO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL
<b>EDUCAÇÃO INFANTIL</b>				
<b>1. A criança e seu corpo</b>				
Desfile de belezas	Reconhecer as características corporais e de personalidade, a singularidade de cada criança e a diversidade do grupo	Biológica	Autoimagem Respeito à diversidade	V VI
Minha foto preferida	Diferenciar pessoas, animais e objetos, ampliando a percepção do seu próprio corpo e exercitando a escolha e a escuta atenta	Biológica	Autoimagem Escolha	V VI
O banho do bicho preguiça	Identificar as partes e os limites corporais, praticando movimentos do cotidiano	Biológica	Imagem Cuidados pessoais	V VI
Os barulhos do nosso corpo	Identificar as partes do corpo e os limites corporais, explorando os sons do corpo	Biológica	Cuidados pessoais Os seres vivos	V VI
Mantendo nosso corpo limpo	Apontar cuidados de higiene corporal, identificando o nível de autonomia em relação à realização de cada um deles; classificar produtos de higiene pessoal e de limpeza doméstica	Biológica	Cuidados pessoais Matemática	V VI
Conhecendo os dentes	Perceber as diferentes formas e funções dos dentes, explorando a mastigação de alimentos	Biológica	Cuidados pessoais	V VI VII VIII
Cuidando dos dentes	Identificar os cuidados pessoais para a saúde bucal, reconhecendo os movimentos da escovação e as desvantagens do consumo de alimentos ricos em açúcar	Biológica	Cuidados pessoais	V VI VII VIII
<b>2. A criança e os alimentos</b>				
Roda de degustação de frutas e hortaliças	Identificar alimentos in natura, explorando suas texturas, odores e sabores. Reconhecer os alimentos como fonte de nutrientes para o corpo	Biológica Sociopsicocultural	Os seres vivos	III IV V VI
Rodas de exploração e reflexão sobre os alimentos	Diferenciar os principais grupos de alimentos, ampliando o repertório sobre eles	Biológica Sociopsicocultural	Os seres vivos	III IV VIII V VI
Caça aos tesouros	Explorar o deslocamento	Biológica	Os seres vivos	IV

	no espaço e testar os limites corporais. Identificar frutas, legumes e verduras, reconhecendo seus benefícios para a saúde		Equilíbrio e coordenação (área de movimento)	V VI
Explorando os sentidos	Apurar os sentidos do paladar, olfato e tato para a identificação de alimentos	Biológica	Os seres vivos	IV V VI
O que é o que é?	Nomear alimentos in natura, descrevendo suas principais características e exercitando a oralidade e a capacidade de articular informações	Biológica	Os seres vivos Linguagem	IV V VI
Olho vivo nos alimentos	Nomear alimentos in natura, reconhecendo suas principais características e desenvolvendo a concentração	Biológica	Os seres vivos	IV V VI
Pesando os alimentos	Reconhecer alimentos in natura, explorando conceitos matemáticos de comparação e de seriação	Biológica	Os seres vivos Pesos e medidas	IV V VI
Trilha dos alimentos	Reconhecer alimentos in natura e suas características, explorando números e quantidades	Biológica	Os seres vivos Números e contagem	IV V VI
<b>3. Vivendo e comendo</b>				
Amarelinha dos alimentos	Relacionar práticas alimentares a aspectos culturais, compartilhando relatos e experiências e vivenciando exercícios de equilíbrio e de coordenação	Sociopsicocultural	Organização dos grupos e seu modo de ser, viver e trabalhar Equilíbrio e coordenação	III IV V VI VIII
A feirinha	Perceber as feiras como espaços de acesso a alimentos saudáveis, identificando alimentos in natura e exercitando a contagem e a leitura incidental	Biológica Sociopsicocultural	Organização dos grupos e seu modo de ser, viver e trabalhar Os seres vivos Contagem Práticas de leitura	I II III IV V VI VII VIII
Visita à feira	Reconhecer a feira como componente do sistema alimentar	Sociopsicocultural Econômica	Organização dos grupos e seu modo de ser, viver e trabalhar	I II III IV V VI VII VIII
Cultivando alimentos	Experimentar o plantio de sementes/mudas e o cuidado com as plantas	Ambiental Sociopsicocultural Biológica	Organização dos grupos e seu modo de ser, viver e trabalhar Os seres vivos	I II III IV V VI VII VIII
Cozinha do faz de conta	Exercitar a comensalidade e a prática da culinária em família. Identificar as	Sociopsicocultural	Objetos e processos de transformação Organização dos grupos e seu modo de ser, viver	III IV V VI

	festas regionais e suas respectivas comidas típicas		e trabalhar	
Aproveitamento integral dos alimentos na culinária	Vivenciar o preparo de alimentos, valorizando sua utilização integral	Biológica Sociopsicocultural	Objetos e processos de transformação Organização dos grupos e seu modo de ser, viver e trabalhar	I II III IV V VI
Piquenique saudável	Vivenciar a comensalidade, o consumo de alimentos e preparações culinárias saudáveis e prazerosas	Biológica Sociopsicocultural	Objetos e processos de transformação Organização dos grupos e seu modo de ser, viver e trabalhar	III IV V VI VII
Preparando o (meu) lanche	Vivenciar o preparo de refeições, exercitando a autonomia	Biológica Sociopsicocultural	Independência e autonomia	IV V VI VII
Visita à cozinha da escola	Perceber a organização de alimentos e de utensílios na cozinha, valorizando a atuação dos profissionais envolvidos na alimentação escolar	Sociopsicocultural Econômica	Organização dos grupos e seu modo de ser, viver e trabalhar	IV V VI VII VIII
Como a comida chegou até aqui?	Refletir sobre o caminho percorrido pelos alimentos e sobre os profissionais envolvidos no sistema alimentar	Econômica Ambiental	Organização dos grupos e seu modo de ser, viver e trabalhar	I II V VI
Refletindo sobre o direito à alimentação	Reconhecer o direito de todas as crianças à alimentação adequada e saudável	Direito humano à alimentação adequada	Organização dos grupos e seu modo de ser, viver e trabalhar	III VI

**ENSINO FUNDAMENTAL I (ANOS INICIAIS)**

**1. A criança, os alimentos e a alimentação no curso da vida**

A alimentação antes de nascer	Refletir sobre a alimentação da mãe e do bebê durante a gravidez	Biológica	Ciências Arte História Matemática	III IV V VI VIII
Leite Materno: o primeiro alimento	Reconhecer o aleitamento materno como a primeira alimentação adequada e saudável.	Sociopsicocultural Biológica	Ciências História Arte Matemática	III IV V VI VIII
Alimentação ao longo da vida	Refletir sobre a características da alimentação ao longo da vida.	Biológica Sociopsicocultural	História Ciências Língua portuguesa	III IV V VI
Dos alimentos às refeições	Reconhecer os grupos de alimentos	Biológica Sociopsicocultural	Língua portuguesa Ciências Arte	III IV V VI
Os alimentos e seu grau de processamento	Conhecer a classificação dos alimentos segundo o seu grau de processamento.	Biológica Sociopsicocultural	Língua portuguesa Ciências Arte	III IV V VI VIII
Os alimentos e seu grau de processamento II	Perceber as mudanças dos alimentos em função do seu grau de processamento	Biológica Ambiental	Língua portuguesa Ciências Arte	I II IV V VI
Atenção ao lanche	Reconhecer a presença de alimentos ultraprocessados nos lanches consumidos de rotina	Biológica Ambiental	Língua portuguesa Matemática Arte Ciências	I II IV V VI

Roda de degustação	Experimentar opções de lanches que possam substituir alimentos ultraprocessados	Biológica	Ciências Língua portuguesa Matemática	III IV V VI
Alimentação escolar é saudável	Analisar a alimentação escolar à luz da classificação dos alimentos, segundo a extensão e o propósito do seu processamento apresentados no <i>Guia Alimentar para a População Brasileira</i>	Biológica	Língua portuguesa Ciências	III IV VI VII
Somos feitos de água	Reconhecer a presença da água nas plantas, nos alimentos e no corpo humano e sua função como alimento	Biológica	Ciências Língua portuguesa	V VI VII
Água: alimento essencial à vida	Reconhecer a função da água como alimento	Biológica	Ciências Língua portuguesa	III V VI
Para beber: água!	Identificar as desvantagens do consumo de bebidas açucaradas em substituição ao consumo de água	Biológica Ambiental	Ciências Matemática	I II III IV V VI
Higiene: fundamental para o alimento seguro.	Reconhecer a necessidade da higiene na escolha, no armazenamento, no preparo e no consumo dos alimentos para a prevenção de doenças	Biológica	Ciências Língua portuguesa Arte	V VI VII

## 2. Alimentação como prática social

Direito de comer	Compreender a noção de direitos humanos, reconhecendo a alimentação como um desses direitos	Direito humano à alimentação adequada Biológica	Língua portuguesa Arte	III IV V VI VII
Conhecendo nossas práticas alimentares	Refletir sobre as práticas alimentares e o que as influencia: fatores socioculturais (incluindo religião, propaganda, regionalidade), econômicos, biológicos, entre outros	Sociopsicocultural Econômica Ambiental Biológica Direito humano à alimentação adequada	Língua portuguesa Ciências Arte	III IV V VI
Sabores da nossa terra	Reconhecer e valorizar os alimentos regionais	Sociopsicocultural Ambiental	Língua portuguesa Arte Ciências Geografia	III IV VI
As raízes da alimentação brasileira	Reconhecer a influência das diferentes culturais na culinária brasileira	Sociopsicocultural	Língua portuguesa História Geografia Arte	III IV VI VII
Os temperos da minha casa	Valorizar a culinária familiar e as tradições e os costumes transmitidos entre as gerações	Sociopsicocultural	Ciências Geografia História Arte	III IV VI VII VIII
Comer Juntos	Compreender o sentido da comensalidade e refletir sobre sua prática no cotidiano	Sociopsicocultural	Língua portuguesa História Ciências Geografia Arte	IV V VI VII
Piquenique saudável	Valorizar a comensalidade e o consumo de alimentos e	Sociopsicocultural Biológica Ambiental	Língua portuguesa História Ciências	I II III

	de preparações culinárias saudáveis, aliando saúde e prazer		Geografia Arte	IV V VI VII
Com a mão na massa	Valorizar a culinária e o preparo dos alimentos em família, vivenciando cozinhar em grupo	Sociopsicocultural	Língua portuguesa Ciências Matemática Geografia Arte	IV V VI
A cozinha ontem e hoje	Refletir sobre as práticas culinárias em uma perspectiva histórica	Sociopsicocultural	Língua portuguesa História Geografia Matemática Ciências Arte	III IV VI VII
Industrializado X Caseiro	Conhecer preparações que substituam os alimentos ultrprocessados e comparar sua composição	Biológica	Ciências Língua portuguesa Matemática Arte	III IV V VI VIII
Organizando armário e geladeiras	Conhecer noções básicas de armazenamento de alimentos	Biológica	Ciências Língua portuguesa Arte	IV V VI
Planejando o cardápio da família	Exercitar a combinação de grupos de alimentos e de preparações culinárias na composição das refeições	Biológica	Ciências Língua portuguesa Matemática Arte	IV V VI VII
<b>3. Sistema alimentar</b>				
Do campo à mesa	Conhecer o conceito de sistema alimentar, aplicando-o à sua realidade	Econômica Ambiental	Ciências Língua portuguesa Matemática Geografia Arte	I II V VI VIII
O que tem para comer ou beber por aqui	Reconhecer as possibilidades de oferta de alimentos na realidade local	Econômica Biológica	Língua portuguesa Geografia Arte	I II III V VI VIII
A escola na feira	Valorizar a feira como um espaço de compra de alimentos e de preservação da cultura alimentar	Sociopsicocultural Econômica Ambiental	Ciências Língua portuguesa Matemática Geografia Arte	I II III IV V VI VII VIII
A horta nossa de cada dia	Valorizar hortas domésticas ou coletivas como componente-chave do sistema alimentar; vivenciando o plantio de alimentos	Econômica Ambiental	Ciências Arte Língua portuguesa Matemática	I II III IV V VI VII VIII
Consumo alimentar e geração de resíduos	Perceber a relação entre consumo alimentar, geração de resíduos e seu impacto ambiental	Ambiental Biológica	Ciências Matemática Língua portuguesa Arte Geografia	I II IV V VI VII
" Os Cinco "Rs"	Refletir sobre as práticas cotidianas de consumo e seus impactos no ambiente	Ambiental	Ciências Língua portuguesa Arte	I II V VI
Aproveitamento integral	Reconhecer a prática de	Biológica	Ciências	I

dos alimentos	aproveitamento integral dos alimentos	Ambiental Sociopsicocultural	Língua portuguesa Matemática Arte	II III IV V VI VIII
Coisa de criança	Analisar criticamente as propagandas de alimentos	Sociopsicocultural Ambiental	Língua portuguesa Arte	I II III IV V VI
<b>ENSINO FUNDAMENTAL I (ANOS FINAIS)</b>				
<b>1. Alimentação no contexto contemporâneo</b>				
Direito humano à alimentação adequada e saudável	Apropriar-se dos conceitos de direito humano à alimentação adequada e de segurança alimentar e nutricional, compreendendo os direitos e deveres da sociedade e do Estado.	Direito humano à alimentação adequada Sociopsicocultural Econômica Biológica	Arte Língua portuguesa Geografia	I II V VI
Alimentação escolar e o direito humano à alimentação adequada e saudável	Reconhecer o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) como uma política pública que contribui para a garantia do direito humano à alimentação adequada	Direito humano à alimentação adequada Biológica Econômica	Arte Língua portuguesa Geografia Matemática Ciências	I II III V VI VIII
Aleitamento materno: aspectos socioculturais, ambientais e econômicos	Perceber o aleitamento materno para além de sua função biológica, reconhecendo seus aspectos socioculturais, ambientais e econômicos	Biológica Sociopsicocultural Econômica Ambiental	Matemática Ciências Língua portuguesa Arte	III IV V VI VII VIII
Obesidade como questão de saúde coletiva	Identificar os determinantes da obesidade, reconhecendo-a como uma questão de saúde coletiva	Sociopsicocultural Econômica	Geografia Matemática Ciências Educação Física	III V VI
Imagem corporal I: identidade coletiva e diversidade	Reconhecer a pluralidade étnico-cultural do povo brasileiro	Sociopsicocultural	Ciências História Geografia Língua portuguesa Educação Física	III V VI
Imagem corporal II: identidade individual e autoestima	Refletir sobre aspectos que conformam a imagem corporal e sobre valores e atitudes a ela relacionados	Sociopsicocultural	Ciências História Arte Educação Física	III V VI VIII
Classificação dos alimentos	Diferenciar os alimentos de acordo com o grau e propósito de processamento, refletindo sobre seu consumo familiar atual e nas últimas gerações	Biológica Sociopsicocultural Ambiental	Ciências Língua portuguesa Matemática Geografia Arte	I II III IV V VI VIII
Grupos de alimentos	Reconhecer os grupos de alimentos	Biológica Sociopsicocultural	Língua Portuguesa Ciências Arte	III IV V VI VII VIII
Alimentação ao longo da história	Reconhecer as mudanças da alimentação humana ao	Sociopsicocultural	História Língua portuguesa Arte	I II III

	longo da história			IV V VI VII
Alimentação como prática social	Reconhecer a alimentação como prática social	Sociopsicocultural	Língua Portuguesa História Arte	I III IV V VI
Comida e gênero	Refletir sobre a relação entre gênero e tarefas domésticas ligadas à alimentação no cotidiano das famílias	Sociopsicocultural	Língua Portuguesa História Arte	I III IV V VI
Práticas alimentares: culinária e cultura	Valorizar a culinária como expressão cultural	Sociopsicocultural	Língua Portuguesa Arte História Geografia Ciências	I III IV V VI VII
Práticas alimentares: culinária e comensalidade	Valorizar a prática da culinária e a comensalidade	Sociopsicocultural	Língua Portuguesa Arte História	I III IV V VI VII VIII
Consumo ou consumismo: qual a nossa escolha?	Desenvolver senso crítico sobre as práticas cotidianas de consumo	Sociopsicocultural Ambiental	Geografia Ciências Língua portuguesa Arte	I III V VI
Alimentação e sustentabilidade	Refletir sobre a produção e o consumo de alimentos e seu impacto no meio ambiente	Ambiental	Geografia Ciências Língua portuguesa	I II VI
Comunicação mercadológica e consumo de alimentos	Analisar criticamente as práticas de comunicação mercadológica adotadas para promover o consumo de alimentos ultraprocessados	Ambiental Biológica Econômica	Língua Portuguesa História Arte	I II III V VI
Desvendando os rótulos dos alimentos	Identificar os componentes dos rótulos de produtos alimentícios, diferenciando informação nutricional de elementos de comunicação publicitária	Biológica Ambiental Econômica	Língua portuguesa Ciências Matemática	I II III IV V VI VII
<b>2. Sistema alimentar</b>				
Os caminhos dos alimentos	Reconhecer os componentes do sistema alimentar, identificando a interdependência entre eles	Ambiental Econômica	Geografia Língua portuguesa Arte	I II III IV V VI VII VIII
Diferentes tipos de agriculturas	Identificar diferentes formas e modelos de produção de alimentos no Brasil, comparando suas características	Ambiental Sociopsicocultural Econômica	Geografia História Língua portuguesa Ciências Arte	I II III IV V VI VIII
Hortas: elo entre o plantar e o comer	Ampliar a compreensão sobre hortas,	Ambiental Sociopsicocultural	Geografia Ciências	I II

	reconhecendo sua contribuição para as práticas alimentares saudáveis	Econômica	Língua portuguesa	III IV V VI VII VIII
Agrotóxicos: panorama e riscos	Refletir criticamente sobre o uso de agrotóxicos no Brasil e suas repercussões para a saúde das pessoas e para o meio ambiente	Ambiental Direito humano à alimentação adequada	Geografia Ciências Arte	I II III IV V VI VII
Alimentos transgênicos em pauta	Entender o que são alimentos transgênicos, seus impactos para a saúde, para o ambiente e para a agricultura	Ambiental	Ciências Geografia Língua portuguesa Arte	I II III IV V VI VII VIII
O custo da comida	Refletir sobre o custo da alimentação	Econômica Biológica	Matemática História Geografia Arte	I II III IV V VI VII
Desperdício no sistema alimentar	Reconhecer as causas do desperdício de alimentos no sistema alimentar e as medidas para sua prevenção	Econômica Ambiental	Geografia Língua portuguesa Matemática Ciências	I II III IV V VI VII VIII
Onde começa o desperdício de alimentos?	Reconhecer o desperdício de alimentos no domicílio, identificando estratégias para evitá-lo	Ambiental Sociopsicocultural	Matemática Ciências Arte	I II III VI VII
Água como patrimônio	Reconhecer a água como patrimônio a ser preservado	Ambiental Biológica Direito humano à alimentação adequada	Ciências Geografia História Língua portuguesa Arte	I II III IV V VI VII