



O COTIDIANO DA EDUCAÇÃO INFANTIL

Alfenas - MG

O município de Alfenas conta com 18 escolas que atendem à Educação Infantil. Atualmente, estão matriculadas 1.759 crianças de 0 a 3 anos e 1.365 crianças de 4 e 5 anos, na etapa do pré-escolar. O atendimento alcança 58,51% das crianças na creche e 96,81% das crianças no pré-escolar. O município realiza buscas ativas com o objetivo de atingir 100% de matrícula das crianças nessa faixa etária.

Centros educação infantil



EMEI Bem Querido



CEMEI Alegria



EMEI Raios de Sol

Espaços

O espaço na Educação Infantil é considerado um elemento fundamental do processo educativo. Mais do que um ambiente físico, o espaço comunica concepções de infância, aprendizagem e cuidado. Nas nossas escolas os espaços contemplam parques, áreas verdes, brinquedotecas.



Espaços



Espaços



Espaços



Alimentação escolar

O setor de alimentação escolar do município de Alfenas é composto por uma equipe de nutricionistas responsável pela compra dos produtos, triagem e elaboração dos cardápios. Atualmente, 80% dos produtos utilizados na alimentação escolar são provenientes da agricultura familiar local, por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), complementados com recursos próprios do município.

Os cardápios são elaborados de acordo com as necessidades nutricionais das crianças, considerando as diferentes faixas etárias. Por esse motivo, são elaborados três tipos de cardápios, garantindo uma alimentação equilibrada e adequada para cada etapa do desenvolvimento infantil.



PREFEITURA
MUNICIPAL DE ALFENAS
GESTÃO 2025 / 2028

Secretaria Municipal de
EDUCAÇÃO | Alimentação
ESCOLAR

| Tipo de Cardápio: Escolar Mês: NOVEMBRO | | <u>CARDÁPIO SEMANAL</u> | | | | Tipo de Ensino: CRECHE - Faixa etária: 1 a 3 anos (Integral: 70% das necessidades nutricionais diárias) Período 03/11/2025 a 07/11/2025 |
|--|---|---|---|--|--|--|
| 1ª Semana | SEGUNDA-FEIRA 03/11/2025 | TERÇA-FEIRA 04/11/2025 | QUARTA-FEIRA 05/11/2025 | QUINTA-FEIRA 06/11/2025 | SEXTA-FEIRA 07/11/2025 | |
| CAFÉ DA MANHÃ | Pão com Requeijão e Chocolate Quente | Pão com Requeijão e Chocolate Quente | Pão com Requeijão e Chocolate Quente | Pão com Requeijão e Chocolate Quente | Pão com Requeijão e Chocolate Quente | |
| ALMOÇO | Mexido de ovos com abobrinha Arroz Feijão Salada de beterraba cozida picadinha | Carne cozida desfiada Abóbora com cheiro verde Arroz Feijão Salada de repolho e tomate picadinhos | Frango desfiado Purê de batata Arroz Feijão Salada de alface e abobrinha | Ensopado de Carne cozida e desfiada com chuchu e cenoura Arroz Feijão Salada de couve e tomate picadinhos | Frango ensopado com batata doce Arroz Feijão Salada de repolho com cheiro verde | |
| LANCHE | Biscoito tipo “rosquinha” | Maçã | Manga | Vitamina de banana com canela | Laranja | |
| JANTAR | Omelete assado com cenoura desfiada Purê de mandioca Arroz Feijão | Isclas de frango ensopada com vagem Arroz Feijão Salada de alface e chuchu | Pernil cozido e desfiado Couve refogada picadinha Arroz Feijão Salada de beterraba ralada | Frango cozido com batata Arroz Feijão Salada abobrinha e tomate picadinho | Carne cozida desfiada com tomates picadinhos Polenta Arroz Feijão Salada de alface e repolho | |
| LANCHE DA TARDE | Vitamina de frutas congeladas | Laranja | Banana | Maçã | Manga | |

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme Resolução FNDE nº 06/2020. Cardápio sujeito a alteração.

OBS: É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade de acordo com a Resolução FNDE nº 06/2020. Itens mínimos a serem preparados por dia, podendo ser adicionados frutas e verduras conforme disponibilidade.



| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| Tipo de Cardápio: Escolar Mês: NOVEMBRO | | <u>CARDÁPIO SEMANAL</u> | | | Tipo de Ensino: CRECHE (Integral: 70% das necessidades nutricionais diárias) Faixa etária: 0 a 1 ano (berçário) Período: 03/11/2025 a 07/11/2025 | |
| 1ª Semana | SEGUNDA-FEIRA 03/11/2025 | TERÇA-FEIRA 04/11/2025 | QUARTA-FEIRA 05/11/2025 | QUINTA-FEIRA 06/11/2025 | SEXTA-FEIRA 07/11/2025 | |
| CAFÉ DA MANHÃ | Leite | Leite batido com banana | Leite | Vitamina de frutas congeladas | Leite | |
| ALMOÇO | Mexido de ovos com abobrinha Papa de Arroz Papa de Feijão Beterraba cozida e amassada | Carne cozida desfiada Abóbora amassada com cheiro verde Papa de Arroz Papa de Feijão Repolho e tomate picadinhos | Frango desfiado Purê de batata Abobrinha amassada Papa de Arroz Papa de Feijão | Ensopado de Carne cozida e desfiada com chuchu e cenoura Couve refogada e desfiada Papa de Arroz Papa de Feijão | Frango desfiado com chuchu picadinho Batata doce amassada Papa de Arroz Papa de Feijão | |
| LANCHE | Vitamina de frutas congelada | Laranja | Manga amassada | Banana amassada | Maçã raspada ou ralada | |
| JANTAR | Omelete assado com cenoura desfiada Purê de mandioca Papa de Arroz Papa de Feijão | Isclas de frango ensopada com vagem picadinha Papa de Arroz Papa de Feijão Chuchu cozido e amassado | Pernil cozido e desfiado Couve refogada picadinha Papa de Arroz Papa de Feijão Beterraba cozida e amassada | Frango cozido com batata e tomate Abobrinha cozida e amassada Papa de Arroz Papa de Feijão | Carne desfiada com tomate picadinhos Repolho picadinho refogado Papa de Arroz Papa de Feijão | |
| LANCHE DA TARDE | Maçã raspada ou ralada | Manga amassada | Banana amassada | Maçã raspada ou ralada | Laranja | |

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme Resolução FNDE nº 06/2020. Cardápio sujeito a alteração.

OBS: É proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até três anos de idade de acordo com a Resolução FNDE nº 06/2020. Itens mínimos a serem preparados por dia, podendo ser adicionados frutas e verduras conforme disponibilidade.

Rafaela Bergmann
Nutricionista CRN9 - 1272
Alimentação Escolar/Secretaria de Educação
Prefeitura Municipal de Alfenas/MG

Vanessa Neves
Nutricionista CRN9 - 22831
Alimentação Escolar/Secretaria de Educação
Prefeitura Municipal de Alfenas/MG

| Composição nutricional (Média semanal) | Energia (Kcal) | Carboidratos(g) | Proteínas(g) | Lipídeos(g) | Cálcio (mg) | Ferro(mg) | Vit.A(µg) | Vit.C(mg) |
|---|----------------|---------------------|---------------------|---------------------|-------------|-----------|-----------|-----------|
| | | 55% a 65% do VET | 10% a 15% do VET | 15% a 30% do VET | | | | |
| | 562,80 | 87g | 22g | 14g | 144,08 | 4,14 | 161,36 | 28,39 |
| | | 62% | 15% | 23% | | | | |



PREFEITURA
MUNICIPAL DE ALFENAS
GESTÃO 2025 / 2028

Secretaria Municipal de
EDUCAÇÃO

Alimentação
ESCOLAR

Tipo de Cardápio: Escolar
Mês: **NOVEMBRO**

CARDÁPIO SEMANAL

Tipo de Ensino: **PRÉ ESCOLA, ENSINO FUNDAMENTAL E EJA**
(Parcial: 30% das necessidades nutricionais diárias)
Faixa etária: a partir de 4 anos
Período: 03/11/2025 a 07/11/2025

| 1ª Semana | SEGUNDA-FEIRA 03/11/2025 | TERÇA-FEIRA 04/11/2025 | QUARTA-FEIRA 05/11/2025 | QUINTA-FEIRA 06/11/2025 | SEXTA-FEIRA 07/11/2025 |
|----------------------|--|---|--|--|--|
| Turno Manhã | | | | | |
| CAFÉ DA MANHÃ | Pão com requeijão Chocolate quente | Vitamina de frutas | Pão com requeijão Chocolate quente | Chocolate quente | Pão com requeijão Chocolate quente |
| ALMOÇO | Mexido de ovos com abobrinha Arroz Feijão Salada de beterraba cozida picadinha Suco de frutas congeladas | Carne cozida desfiada Abóbora com cheiro verde Arroz Feijão Salada de repolho e tomate picadinhos Sobremesa: Laranja | Frango desfiado Purê de batata Arroz Feijão Salada de alface e abobrinha Sobremesa: Maçã | Ensopado de Carne cozida e desfiada com chuchu e cenoura Arroz Feijão Salada de couve e tomate picadinhos Sobremesa: Banana | Frango ensopado com batata doce Arroz Feijão Salada de repolho com cheiro verde Sobremesa: Goiaba |
| Turno Tarde | | | | | |
| JANTAR | Omelete assado com cenoura desfiada Purê de mandioca Arroz Feijão Sobremesa: Laranja | Isclas de frango ensopada com vagem Arroz Feijão Salada de alface e chuchu Suco de frutas congeladas | Pernil cozido e desfiado Couve refogada picadinha Arroz Feijão Salada de beterraba ralada Sobremesa: Banana | Escondidinho de frango Arroz Feijão Salada abobrinha e tomate picadinho Sobremesa: Maçã | Carne cozida desfiada com tomates picadinhos Polenta Arroz Feijão Salada de alface e repolho Sobremesa: Banana |

Este cardápio deve permanecer fixado na cozinha da escola e disponibilizado para a comunidade escolar, conforme Resolução FNDE nº 06/2020. Cardápio sujeito a alteração.

OBS: Priorizar a oferta de vitaminas de frutas e sucos de polpas de frutas SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR ou com quantidade MINIMA;

A oferta de alimentos tais como pães, bolachas, achocolatado e margarina são restritas de acordo com a Resolução FNDE nº 06/2020 e devem ser oferecidas APENAS quando constarem no cardápio. ***Não oferecer alimentos FRITOS

Alimentação escolar



Aula passeio a agricultura familiar.

Setor da alimentação escolar



Projeto infância em movimento

Metodologia Nomad's

O projeto nomad's é sustentado por cinco pilares:

- Aprendizagem dialógica
- Gestão democrática.
- Interidades.
- Flexibilidade .
- Autonomia .
- Os pilares se interligam e, estão presente em todos os momentos da vida escolar.

Projeto infância em movimento

Metodologia Nomad's



O projeto pauta-se nos princípios da gestão democrática, garantindo a participação efetiva da comunidade escolar por meio de um conselho escolar sólido, responsável por deliberar e contribuir para as principais decisões institucionais.

Projeto infância em movimento Metodologia Nomad's



Na metodologia, a flexibilidade é considerada o quarto pilar. Ao longo da rotina escolar, são realizadas reflexões que possibilitam ajustes nos horários, como o momento do sono e os períodos de entrada e saída das crianças.

Projeto infância em movimento

Metodologia Nomad's



Na metodologia Nomad's, o momento da alimentação escolar é concebido como uma experiência pedagógica vinculada ao desenvolvimento da autonomia infantil. As crianças participam ativamente do manejo dos alimentos, exercitando a responsabilidade e a autogestão nas ações cotidianas. Essa abordagem favorece o aprimoramento da coordenação motora fina, a construção da noção de quantidade, a ampliação do repertório sensorial por meio da exploração de sabores, cores e texturas, além de contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis e conscientes.

Projeto infância em movimento

Metodologia Nomad's



A metodologia Nomad's atribui relevância central à promoção da interação social, considerada um de seus pilares fundamentais para a consolidação das interidades e para o fortalecimento dos vínculos coletivos no processo educativo.

Desta maneira a divisão consiste em ciclos:

Ciclo 01: Crianças de 0 à 1 anos e 6 meses

Ciclo 02: Crianças de 01 ano e 7 meses à 03 anos e 11 meses.

Ciclo 03: Crianças de 04 anos à 05 e 11 meses.

Projeto infância em movimento

Metodologia Nomad's



O trabalho pedagógico é desenvolvido com base na pedagogia de projetos, de forma interativa e interdisciplinar. Essa abordagem estimula um processo de ensino dinâmico e participativo, que parte dos interesses das crianças e atribui significado às suas experiências de aprendizagem.

Interidades

O *Projeto Interidades* é desenvolvido em toda a rede, promovendo momentos em que crianças de diferentes faixas etárias participam conjuntamente de diversas atividades. Essa proposta tem como objetivo favorecer a cooperação entre os grupos, possibilitando que as crianças mais velhas auxiliem as mais novas em suas dificuldades, fortalecendo o espírito de equipe, a equidade e o exercício da empatia.

A interação entre diferentes idades é compreendida como fundamental para o desenvolvimento social, emocional e cognitivo das crianças, uma vez que, nessas experiências, aprendem a se comunicar, a cooperar e a lidar com distintas situações do cotidiano escolar.

São ofertadas diversas *ilhas de aprendizagem*, que ampliam as possibilidades de experimentação e permitem que as crianças façam escolhas de acordo com seus interesses, ritmos e necessidades, fortalecendo assim a autonomia e o protagonismo infantil.

Projeto interidades



Projeto: hortas na escola

O Projeto Horta na Escola tem como objetivo promover a educação ambiental, alimentar e sustentável entre os estudantes, envolvendo toda a comunidade escolar em atividades práticas de cultivo e cuidado com a terra. A proposta busca aproximar as crianças dos alimentos naturais, valorizando o trabalho coletivo e o aprendizado por meio da experiência.

As atividades envolvem o planejamento do espaço da horta, o preparo do solo, o plantio de sementes e mudas, a manutenção das plantas e a colheita, sempre com a participação das crianças e o acompanhamento dos professores.



Projeto: hortas na escola



Propostas pedagógicas

Práticas Pedagógicas na Educação Infantil

As práticas pedagógicas na Educação Infantil têm como foco o desenvolvimento integral da criança, considerando seus aspectos físico, emocional, social e cognitivo. Em nossas escolas o aprender está diretamente ligado ao brincar, ao conviver e ao explorar o mundo, por meio de experiências significativas que despertam a curiosidade e o prazer de descobrir.



Propostas pedagógicas



Propostas pedagógicas



Propostas pedagógicas



Propostas pedagógicas



Propostas pedagógicas



Propostas pedagógicas



Arte na escola

A proposta de abordar arte no cotidiano da educação infantil tem o objetivos de Promover o acesso à arte e à cultura no ambiente escolar, despertar a sensibilidade estética, a criatividade e o olhar artístico,

conhecer diferentes artistas, estilos e linguagens artísticas e

valorizar a expressão pessoal e coletiva por meio da arte. Para tanto realizamos momentos de sensibilização para arte, releituras, ateliês, e exposições para a comunidade escolas



Arte na escola



Arte na escola



Jornada de educação alimentar e nutricional

Alfenas Foi destaque pela terceira vez consecutiva na jornada de educação alimentar e nutricional do fundo nacional de desenvolvimento da educação (FNDE), o projeto do EMEI Raios de Sol foi premiado com o tema “Além da cozinha: o papel da merendeira como educadora”. O objetivo das ações foi promover o engajamento e a valorização das merendeiras enquanto educadora, através do desenvolvimento de habilidades culinárias para melhoria da aceitabilidade de alimentos ofertados no ambiente escolar. Para tanto, foram utilizadas metodologia ativas de ensino tais como: roda de conversa, gincana com cartazes e oficina culinária.



Formação continuada para os educadores



Formação continuada de professores: a educação para as relações étnico-raciais no cotidiano escolar.

Em parceria com UNIFAL (universidade federal de Alfenas), o curso de história realizou palestras com o objetivo de promover práticas pedagógicas antirracistas, valorizar a diversidade étnico-racial.

Formação continuada para os educadores

Em parceria com UNIFAL (universidade federal de Alfenas), o curso de Fisioterapia realizou treinamentos de ressuscitação cardiopulmonar para 300 ADHs (auxiliares de desenvolvimento Humano) durante 06 meses.



Formação continuada para os educadores

Oficina de capacitação de higienização endobrônquica – Primeiros socorros



Formação continuada para os educadores

Ministrada pelo prof. Dr Renato Leonardo de Freitas, a palestra “Neurociências do afeto e do amor: uma jornada ao coração da emoção. Teve o objetivo de compreender o desenvolvimento infantil, as contribuições da neurociências e o papel das relações afetivas.



Formação continuada para os educadores



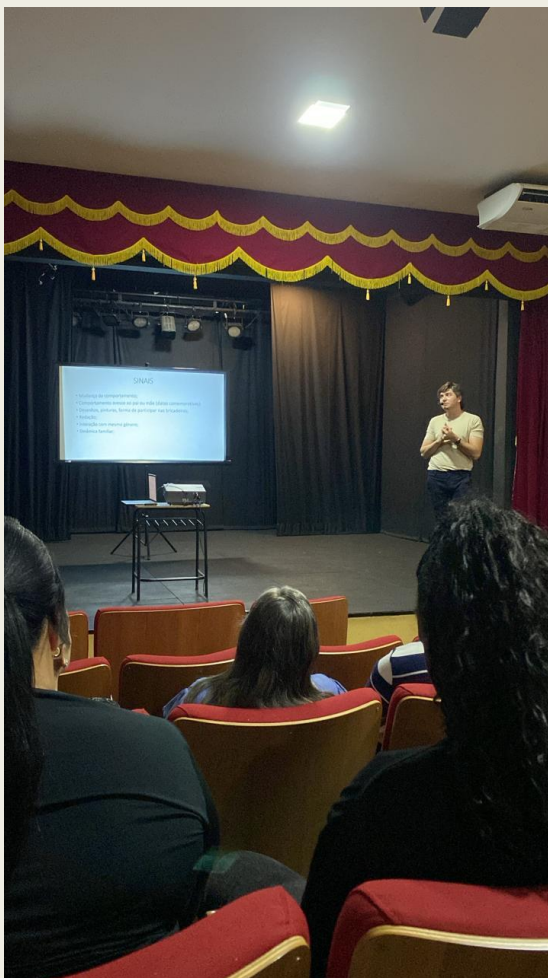
Durante o ano de 2025, está sendo ofertado o curso “Musicalidade associada a estímulos psicomotores nas habilidades motoras e educacionais” com o objetivo capacitar professores para integrar a musicalidade e a psicomotricidade no planejamento pedagógico contribuindo para o desenvolvimento global das crianças.

Formação continuada para os educadores



Os educadores participarão da palestra “primeira infância prioridade absoluta”, ministrada pelo professor Rogério Prado. Com o objetivo de discutir contexto legislativos e política públicas.

Formação continuada para os educadores



A palestra “Escola Acolhedora” destinada aos educadores foi um momento de reflexão e diálogo sobre a importância de construir espaços educativos que favoreçam o acolhimento, a escuta e o cuidado com as crianças em situação de vulnerabilidade.

Formação continuada para os educadores



A formação “evolução da escrita” ministrada pela coordenadora pedagógica Veronica Glaucia Daucorso Ofertou diálogos e construções a respeito de prática pedagógicas que possibilitem as crianças avançarem em sua hipóteses de escritas a partir de práticas contextualizadas e lúdicas .

Formação continuada para os educadores



A oficina em práticas de consciência fonológica, ministrada pela coordenadora pedagógica Vanessa de Souza Padilha, apresentou práticas e trocas de experiências no contexto infantil.

Parcerias com profissionais da saúde e segurança



Parcerias com profissionais da saúde e segurança



Musicalização

As aulas de música proporcionam o desenvolvimento de ritmo, sonoridade e percepção corporal.



Programa saúde na escola

O município de Alfenas realizou a adesão do O Programa Saúde na Escola (PSE), se trata de uma política intersetorial da Saúde e da Educação, foi instituído em 2007 pelo Decreto Presidencial nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007. No qual as políticas de saúde e educação voltadas às crianças, adolescentes, jovens e adultos da educação pública se unem para promover saúde e educação integral. O PSE é uma estratégia de integração da saúde e educação para o desenvolvimento da cidadania e da qualificação das políticas públicas brasileiras.

Programa saúde na escola

As ações do PSE, estão inseridas na proposta pedagógica da educação infantil, com os temas:

Saúde mental e Bullying

Alimentação Saudável

Ações de Combate ao Mosquito Aedes Aegypti

Dia internacional da Mulher

Combate ao abuso e à exploração sexual

Saúde ocular

Combate ao Trabalho Infantil

Consciência Negra

Povos Indígenas

Saúde e Segurança nas escolas

Saúde Ambiental



Centro municipal do Autista (CMA)

O Centro Municipal do Autismo começou como um espaço de apoio no dia 05/04/2020. A ideia era dar apoio às famílias, acolhendo e direcionando-as às redes parceiras. Com o tempo, foi descentralizado e criados os Núcleos de Inclusão, espalhados pela cidade de Alfenas. O público-alvo do Centro Municipal do Autismo são pessoas com deficiências, Transtorno do Espectro Autista, Transtornos do Neurodesenvolvimento, Transtorno de Aprendizagem, Síndromes e demais condições associadas às alterações. Atende desde a infância até a fase adulta. Hoje, o Centro Municipal do Autismo atende em 6 Núcleos de Inclusão, sendo eles: Amor, Dedicação, Justiça, Solidariedade, Resiliência e Neurobrinq, além do núcleo de Altas Habilidades e Superdotação, que está em processo funcionamento. A intervenção precoce, a reabilitação e a atenção integral são realizadas por meio de parceria da Secretaria Municipal de educação e Saúde, mediante encaminhamento das redes de apoio, para os devidos atendimentos clínicos necessários

O Centro Municipal do Autismo conta com profissionais psicopedagogas, psicólogos, fonoaudiólogo, fisioterapeuta, médico psiquiatra infantil .

Centro municipal do Autista (CMA)



Centro municipal do Autista (CMA)

