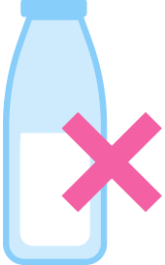

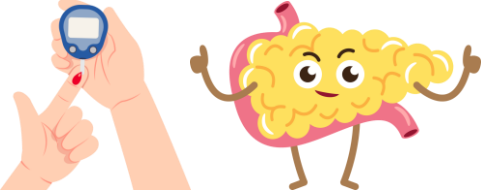

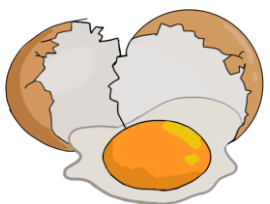
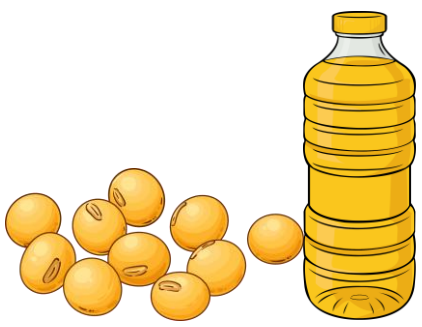
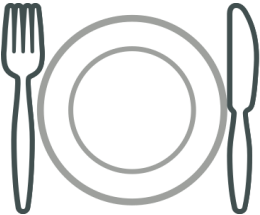




## ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS – PATOLOGIAS ALIMENTARES:

PATOLOGIA	ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS
<p data-bbox="320 757 635 853">INTOLERÂNCIA A LACTOSE</p> 	<p data-bbox="740 757 1401 887"><b>Alimentos proibidos:</b> leite, derivados (manteiga, nata) e qualquer preparação com esses alimentos.</p> <p data-bbox="740 969 1401 1328"><b>Alimentos para substituir:</b> leite longa vida semidesnatado zero lactose, leite em pó zero lactose, bebidas vegetais (a base de soja, arroz, amêndoas, castanha de caju), suco de uva integral, suco de laranja não pasteurizado, pão sem leite e sem lactose, geleia caseira (feita na unidade escolar).</p>
<p data-bbox="292 1391 663 1552">ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)</p> 	<p data-bbox="740 1391 1377 1520"><b>Alimentos proibidos:</b> leite, derivados (manteiga, nata, queijo) e qualquer preparação com esses alimentos.</p> <p data-bbox="740 1653 1401 1966"><b>Alimentos para substituir:</b> bebidas vegetais (a base de soja, arroz, amêndoas, castanha de caju), suco de uva integral, suco de laranja não pasteurizado, pão sem leite e sem lactose, geleia caseira (feita na unidade escolar).</p>

<p style="text-align: center;"><b>DIABETES</b></p> 	<p><b>Alimentos para substituir:</b> arroz integral, macarrão integral, aveia em flocos finos, farinha de aveia, semente de chia.</p>
<p style="text-align: center;"><b>DOENÇA CELÍACA/ ALERGIA E INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN</b></p> 	<p><b>Alimentos proibidos:</b> farinha de trigo, macarrão, pães, cuca, biscoitos com glúten.</p> <p><b>Alimentos para substituir:</b> farinha de arroz, macarrão sem glúten e sem ovos, biscoito de arroz, farinha especial sem glúten, fécula de mandioca (tapioca), polvilho, farinha de milho.</p>
<p style="text-align: center;"><b>ALERGIA AO OVO</b></p> 	<p><b>Alimentos proibidos:</b> ovos e qualquer preparação com esse alimento.</p> <p><b>Alimentos para substituir:</b> macarrão sem glúten/ovos, semente de chia.</p>
<p style="text-align: center;"><b>ALERGIA A SOJA</b></p> 	<p><b>Alimentos proibidos:</b> óleo de soja e qualquer preparação com esse alimento.</p> <p><b>Alimentos para substituir:</b> óleo de milho</p>

<p>ALERGIAS EM GERAL: BANANA, PEIXE, ABACAXI, etc.</p>	<p><b>Alimentos proibidos:</b> o alimento que cause alergia.</p>
<p>SELETIVIDADE ALIMENTAR</p> 	<p>Seguir orientação do material “Orientação sobre alimentação escolar para pessoas com necessidades alimentares especiais”.</p>

Caso haja alguma dúvida relacionada às patologias alimentares dos alunos ou às orientações específicas quanto ao preparo das refeições, substituição de alimentos ou uso de fórmulas, solicitamos a leitura do material disponibilizado pelo setor de Alimentação Escolar: “Orientações sobre a Alimentação Escolar para Pessoas com Necessidades Alimentares Especiais.”

Para informações complementares, entrem em contato diretamente com o setor de Alimentação Escolar pelo telefone: (46)3563- 8000

**Fernanda Montanes Pedroso**

Nutricionista Responsável Técnico RT – CRN 8 15200

**Vanessa Souza Rippel**

Nutricionista Quadro Técnico QT – CRN 8 17802

**Josiane Gracieli Preschlak Fiorese**

Nutricionista Quadro Técnico QT – CRN 8 7650



Santo Antônio do Sudoeste, março, 2026