



**ORIENTAÇÃO NUTRICIONAIS – PATOLOGIAS ALIMENTARES – 2025**

PATOLOGIA	ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS
INTOLERÂNCIA A LACTOSE	<p>Alimentos proibidos: leite, derivados (manteiga, nata) e qualquer preparação com esses alimentos.</p> <p>Alimentos para substituir: água de coco, bebidas vegetais (a base de soja, arroz, amêndoas, castanha de caju), leite em pó zero lactose, leite longa vida semidesnatado zero lactose, suco de uva integral, suco de laranja não pasteurizado, manteiga de coco, pão sem leite e sem lactose, geleia caseira (feita na unidade escolar).</p> <p>Fórmulas: APTAMIL/NAN SL, PREGOMIM PEPTI/ALFARE e ALPHAPRO AMINO/NEOCATE</p>
ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV)	<p>Alimentos proibidos: leite, derivados (manteiga, nata, queijo) e qualquer preparação com esses alimentos.</p> <p>Alimentos para substituir: água de coco, bebidas vegetais (a base de soja, arroz, amêndoas, castanha de caju), suco de uva integral, suco de laranja não pasteurizado, manteiga de coco, pão sem leite e sem lactose, geleia caseira (feita na unidade escolar).</p> <p>Fórmulas: APTAMIL PEPTI/ALTERA (com lactose), PREGOMIM PEPTI ALFARE (sem lactose) e ALPHAPRO AMINO/NEOCATE</p>
DIABETES	<p>Alimentos para substituir: aveia em flocos finos, farinha de aveia, macarrão integral, semente de chia, arroz integral.</p>
DOENÇA CELÍACA/ ALERGIA E INTOLERÂNCIA AO GLÚTEN	<p>Alimentos proibidos: farinha de trigo, macarrão, pães.</p> <p>Alimentos para substituir: farinha de arroz, macarrão sem glúten e sem ovos, biscoito de arroz, farinha especial sem glúten, fécula de mandioca (tapioca), polvilho.</p> <p>Fórmulas: todas as fórmulas oferecidas.</p>
ALERGIA AO OVO	<p>Alimentos proibidos: ovos e qualquer preparação com esse alimento.</p> <p>Alimentos para substituir: macarrão sem glúten/ovos, semente de chia.</p>

ALERGIA A SOJA	Alimentos proibidos: óleo de soja e qualquer preparação com esse alimento.  Alimentos para substituir: óleo de milho
ALERGIAS EM GERAL: BANANA, PEIXE, ABACAXI, etc.	Alimentos proibidos: o alimento que cause alergia.
CONSTIPAÇÃO	Alimentos: água de coco, aveia em flocos finos, farinha de aveia, macarrão integral, semente de chia, suco de uva integral, suco de laranja não pasteurizado, arroz integral.
SELETIVIDADE ALIMENTAR	Seguir orientação da apostila “Orientação sobre alimentação escolar para pessoal 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:</p> <p><b>“Orientações sobre a Alimentação Escolar para Pessoas com Necessidades Alimentares Especiais.”</b></p> <p>Para informações complementares, entrem em contato diretamente com o setor de Alimentação Escolar pelos telefones:</p> <p>(45) 3196-3509   (45) 3196-3510</p>	