



**MINISTÉRIO DA SAÚDE**  
SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA  
COORDENAÇÃO-GERAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO  
SAF Sul, Quadra 2, Lote 5/6, Edifício Premium - Torre II, Auditório, Sala 8  
70070 - 600 - Brasília-DF [cgan@saude.gov.br](mailto:cgan@saude.gov.br)

## **Termo de Referência para Preparações Culinárias para Crianças Menores de Dois Anos de Idade**

O Ministério da Saúde (MS) está realizando a revisão do Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos. Com o objetivo de valorizar a culinária que vem sendo praticada no dia-a-dia em nosso país, na nova edição do Guia, serão incluídas receitas saudáveis que estejam sendo preparadas e oferecidas para as crianças pequenas em todo Brasil.

A prática culinária é fundamental para uma alimentação saudável em todas as idades. Nos primeiros anos de vida ela é fundamental, pois é nesse período que a criança é apresentada aos alimentos, descobre cores, sabores e texturas e é introduzida no contexto sociocultural de sua família e de sua comunidade.

Este chamado tem o objetivo de aliar o conhecimento e a prática de quem está envolvido na alimentação de crianças menores de dois anos de idade em diferentes realidades das diferentes regiões do país com os parâmetros de alimentação adequada e saudável da nova edição do Guia Alimentar para Crianças Menores de dois anos. Estes parâmetros, por sua vez, estarão alinhados às recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, que incentiva o consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados e recomenda evitar o consumo de produtos ultraprocessados.

Queremos que você nos conte quais são as receitas e as dicas culinárias que fazem sucesso com as crianças e que também possam fazer sucesso com toda a família!

### **OBJETIVO**

O objetivo desta chamada é selecionar receitas saudáveis para compor a nova edição do Guia Alimentar para crianças menores de dois anos de idade.

### **ESCOPO DA CHAMADA**

Com essa chamada, espera-se receber receitas de todo Brasil de pratos únicos e/ou preparações saudáveis para crianças de 6 a 24 meses, em duas faixas de idade: de seis meses a um ano e de um a dois anos. A ideia é divulgar receitas simples, saborosas e variadas, como é a culinária brasileira, para que as famílias queiram reproduzi-las em

suas casas. Esperam-se receitas de pratos únicos e/ou preparações que possam compor o café da manhã, o almoço ou jantar, os lanches, os festejos, entre outras.

Qualquer pessoa de qualquer região do país pode participar deste chamado: pais, mães, avós, cozinheiros (as), merendeiros (as) cantineiros (as), profissionais de saúde, professores e todas as pessoas interessadas no tema. A inscrição da receita deverá ser feita por pessoas e não por instituições.

A ideia é dar visibilidade para aquelas receitas práticas e saudáveis, que são sucesso, e que toda a família também pode comer. A receita deve ser de fácil preparo com ingredientes que a família utiliza no cotidiano. As receitas que constarão na nova versão do Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos devem ser práticas e estimular as famílias a cozinhar para as crianças no dia-a-dia.

### **PROCESSO DE SELEÇÃO**

As receitas deverão seguir os parâmetros obrigatórios e desejáveis descritos no **Anexo I**. Cada receita será avaliada quanto à sua adequação pela comissão de avaliação, de acordo com os critérios estabelecidos no **Anexo I** desta chamada e, caso esteja dentro dos parâmetros, será reproduzida em laboratório e será realizado teste de aceitabilidade com crianças.

Serão selecionadas para compor o Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos as receitas que estejam dentro dos parâmetros propostos no **Anexo I**, que representem a diversidade alimentar brasileira, que sejam bem aceitas por crianças menores de dois anos de idade e que tenham potencial de serem adotadas pelas famílias brasileiras em sua prática cotidiana.

### **INSCRIÇÃO**

A inscrição será realizada entre os dias 23/10 e 05/12/2017. Não serão aceitas inscrições fora do período citado.

A inscrição deve ser feita por meio do formulário disponível no **Anexo II**, que deverá ser enviado para o e-mail [receitaguiacrianca@gmail.com](mailto:receitaguiacrianca@gmail.com).

O mesmo autor poderá enviar uma ou mais receitas. Para cada receita enviada, deverá ser preenchido um novo formulário.

Dúvidas poderão ser solucionadas através do e-mail [receitaguiacrianca@gmail.com](mailto:receitaguiacrianca@gmail.com).

### **TIPOS DE RECEITAS**

Deverão ser enviadas receitas preparadas usualmente pela própria pessoa, família ou amigos que podem ser originais ou adaptadas/melhoradas. Não devem ser enviadas receitas que sejam copiadas de páginas da internet, blogs, livros de receitas e materiais educativos de autoria de outra pessoa ou profissional que não o autor da inscrição.

Poderão ser enviadas receitas para qualquer refeição cotidiana (café da manhã, almoço ou jantar, lanches) e para ocasiões especiais como festejos ou outras atividades.

Poderão ser enviadas receitas de refeições completas, prato único e preparações que compõem uma refeição ou lanche.

#### Categorias:

1. Receita de uma preparação de prato único e que sozinha compõe toda a refeição (ex: risoto, escondidinho, canja de galinha);
2. Receita de preparações que compõem parte de uma refeição (ex: purês, carnes, arroz, feijão, creme de cereais, bolo, frutas assadas).

Observação: Serão aceitas preparações que levem leite materno como ingrediente.

#### **ETAPAS DE AVALIAÇÃO DAS RECEITAS**

Todas as receitas recebidas serão analisadas por um júri, composto por voluntários de todo o Brasil e que avaliarão as receitas de acordo com os critérios estabelecidos no **Anexo I** e por critérios como: praticidade, viabilidade de confecção da receita, custo, apresentação.

As receitas que não cumprirem os parâmetros obrigatórios propostos no **Anexo I** não serão consideradas.

Após avaliação pelo júri, todas as receitas serão preparadas, testadas e, posteriormente, serão avaliadas por crianças com idades entre 6 e 24 meses, nas diferentes regiões do Brasil para se verificar a aceitação dos pratos.

Algumas receitas poderão sofrer adequação de seu conteúdo durante o processo de testagem a fim de melhorar a qualidade sensorial e nutricional dos pratos. As melhores receitas serão selecionadas para compor o Guia Alimentar para Crianças Menores de Dois Anos de Idade.

#### **CESSÃO DA RECEITA PARA O MINISTÉRIO DA SAÚDE**

Todas as receitas selecionadas deverão ter seus direitos autorais cedidos para publicação pelo Ministério da Saúde. Ao participar deste processo, os autores devem estar cientes desta exigência.

#### **CRONOGRAMA**

- ✓ Envio das receitas: 23/10 a 05/12/2017
- ✓ Organização das receitas para o júri: 06/12/2017 a 12/12/2017
- ✓ Avaliação das receitas pelo júri e escolha das que serão testadas: 13/12/2017 a 23/02/2018
- ✓ Divulgação das receitas selecionadas para teste 26/02/2018
- ✓ Desenvolvimento das receitas em laboratório: 01/03/2018 a 30/03/2018
- ✓ Teste de aceitabilidade das receitas: 02/04/2018 a 18/05/2018

- ✓ Definição das receitas que comporão o Guia: 21/05/2018 a 31/05/2018
- ✓ Divulgação da lista de receitas incluídas no Guia Alimentar para crianças menores de dois anos: junho/2018.

## **ANEXOS**

### **ANEXO I - Parâmetros para composição da preparação/prato para crianças menores de 2 anos**

#### **1. Parâmetros obrigatórios para todas as receitas**

a. Não utilizar açúcar refinado, cristal, mascavo, demerara, mel, rapadura, melado de cana de açúcar, açúcar de coco, açúcar light, outros açúcares, glucose de milho, xaropes, geleias com açúcar, frutas em conserva e adoçantes artificiais.

b. Não utilizar Produtos Ultraprocessados como ingrediente. Produtos Ultraprocessados são produtos industrializados e que, na maioria dos casos, possuem altas quantidades de açúcar, sal e gordura. São produtos que necessitam de diversas etapas técnicas de processamento e ingredientes (muitos deles de uso exclusivamente industrial, como os aditivos químicos) para a sua fabricação. Exemplo de produtos ultraprocessados: margarinas, achocolatado em pó, chocolate em pó, achocolatado pronto para beber, sucos de caixinha, sucos de soja, refrescos em pó ou engarrafados, leites fermentados, bebidas lácteas, gelatinas, iogurtes industrializados, embutidos (salsicha, peito de peru, presunto, mortadela, salame, linguiças industrializadas), macarrão instantâneo, bolos e misturas para bolo, sopas em pó, cereais matinais, barrinhas de cereais, chocolates, bombons, sorvetes industrializados, enlatados, conservas industrializadas, queijos fundidos, queijo petit suisse, temperos prontos (tabletes, em pó, líquidos), molhos e condimentos industrializados (catchup, mostarda, molho tipo shoyo, molhos prontos para saladas), temperos prontos (como caldos em cubos, pó ou líquido), molhos ou condimentos industrializados e/ou que possuam glutamato monossódico ou outro realçador industrializado de sabor, bolachas, biscoitos doces e ou salgados, com ou sem recheio, pães doces ou salgados (industrializados), refrigerantes, refeições prontas congeladas, guloseimas e “salgadinhos de pacote;

c. Não utilizar corantes.

**2. Parâmetros desejáveis (as receitas podem atender a um ou mais dos parâmetros desejáveis).**

- a. Presença de frutas, verduras e legumes, de preferência alimentos regionais e, quando possível, com o aproveitamento integral do alimento.
- b. Uso de ingredientes típicos regionais.
- c. Uso de temperos naturais, valorizando as ervas aromáticas para o preparo e/ ou finalização das preparações (salsa, coentro, cebola, alho etc.).
- d. Receitas com arroz e feijão ou outros cereais (cevada, trigo) e leguminosas (lentilha, grão-de-bico, fava).
- e. Evitar preparações fritas - estimular a adaptação da fritura para pratos assados / cozidos.
- f. Especial atenção para a quantidade de sal, gorduras e óleos orientada nas receitas. Esses ingredientes são importantes para a elaboração das preparações culinárias, mas o uso deve ser moderado, segundo o Guia Alimentar para a População Brasileira.

Observação: serão valorizadas receitas que possuam alimentos ricos em vitamina A e carotenóides (como fígado, gema de ovo, cenoura, espinafre, abóbora, acelga, manga, pequi, mamão, entre outros) ou ferro (como carnes, vegetais verde-escuros, leguminosas, cereais integrais, entre outros).

## ANEXO II - Formulário de adesão

<b>Nome</b>	
<b>Endereço (logradouro e complemento)</b>	
<b>Bairro</b>	<b>CEP</b>
<b>Cidade</b>	<b>Estado</b>
<b>Telefone (com DDD)</b>	<b>Celular (com DDD)</b>
<b>Correio eletrônico (E-mail)</b>	
<b>Orientações</b>	
<p>1. A ficha de preparação deverá ser encaminhada para o e-mail <a href="mailto:receitaguiacrianca@gmail.com">receitaguiacrianca@gmail.com</a>, nesse formulário, entre 23/10/2017 e 05/12/2017.</p> <p>2. O Termo de Compromisso a seguir deve ser preenchido pelo autor da receita.</p>	

Termo de Compromisso

( ) Manifesto minha adesão à Chamada para **Preparações Culinárias para Crianças Menores de Dois Anos de Idade.**

( ) Estou ciente de que uma comissão de especialistas verificará a adequação da minha ficha de preparação aos parâmetros da chamada.

( ) Autorizo a divulgação da receita da preparação/prato no Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.  
(Local) (Data)

Nome da Preparação/Prato

Categoria

( ) 1. Prato único

( ) 2. Preparação que compõe a refeição

Tipo de refeição (pode marcar mais de uma)

( ) Café da manhã

( ) Lanches

( ) Almoço / Jantar

Ocasão de oferta

( ) Cotidiano (dia-a-dia)

( ) Festejo

Faixa etária

( ) 6 a 12 meses

( ) maiores de 1 ano

<b>Lista de ingredientes</b>	<b>Quantidade (Medida Caseira)</b>
<b>Modo de Preparo</b>	
<b>No caso de essa receita ser da categoria 2, gostaríamos de saber que outras preparações você costuma servir junto com esta (preenchimento opcional).</b>	
<b>Coloque aqui a sua dica culinária especial para essa receita ficar perfeita!</b>	

**Se possível, inclua abaixo uma foto da receita.**