



# Prefeitura do Município de Tietê

## Secretaria Municipal da Educação

Avenida Fernando Costa, 1115, Beira Rio, Tietê/SP  
Tel: (15) 3285-3899 – email: alimentacaoescolar@educacaotiete.sp.gov.br

### DIVISÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

#### ALUNOS COM LAUDO DE ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA – APLV

A APLV é provocada pelas proteínas presentes no leite, principalmente a globulina, que é identificada pelo sistema imunológico como um agressor, um agente estranho que precisa ser combatido, desencadeando uma resposta do organismo contra os “agressores”, que é responsável pelos sintomas – diarreia, distensão abdominal, flatulência e ainda: **lesões na pele, como urticária e coceira, sintomas respiratórios**, inflamação da mucosa intestinal e até pequenos sangramentos intestinais.

O único tratamento comprovadamente eficaz é a alimentação isenta das proteínas do leite, pois ao deixar de consumir o alimento que causa a alergia o sistema de defesa não irá produzir as células e anticorpos responsáveis pela reação alérgica, possibilitando a remissão dos sintomas e o desenvolvimento futuro da tolerância ao leite.

**O pediatra deve deixar claro que a suspeita é de APLV** e solicitar a exclusão do leite da dieta da criança. Quando no caso de **intolerância a lactose**, dependendo do caso, **a criança poderá receber alguns derivados do leite na escola**, mediante recomendação médica e autorização dos pais. Por isso, **é importante que os pais peçam para o pediatra diferenciar uma coisa da outra**, pois a exclusão de leite e derivados da dieta pode acarretar prejuízos nutricionais para a criança.

A Divisão de Alimentação Escolar orienta **para os alunos com laudo de APLV** a exclusão dos alimentos que contém leite em sua composição.

Alguns produtos que compõem a Alimentação Escolar possuem leite e ou soro de leite.

Na tabela 1, temos alguns alimentos presentes no cardápio padrão das escolas de ensino infantil que podem ser substituídos, adaptando-os às necessidades do aluno.

Alimento do cardápio	Alimento substituto (Bebês)	Alimento substituto (A partir de 02 anos)
Leite de vaca integral (em pó)	*Fórmula infantil com proteína de soja hidrolisada **Alimento à base de soja (leite de soja)	Sucos de frutas, alimento a base de soja (leite de soja) com ou sem sabor, Alimento a base de soja sem sabor batido com frutas.



# Prefeitura do Município de Tietê

## Secretaria Municipal da Educação

Avenida Fernando Costa, 1115, Beira Rio, Tietê/SP

Tel: (15) 3285-3899 – email: alimentacaoescolar@educacaotiete.sp.gov.br

Bebida ou Composto lácteo	Fórmula infantil com proteína de soja hidrolisada *Alimento à base de soja (leite de soja)	Sucos de frutas, alimento a base de soja (leite de soja) com ou sem sabor, Alimento a base de soja sem sabor batido com frutas.
Leite batido com frutas	Fórmula infantil com proteína de soja hidrolisada *Alimento à base de soja (leite de soja) batido com frutas	Alimento a base de soja batido com frutas
logurte com polpa de frutas	Não é servido para essa faixa etária, pois é servido o leite integral ou seu substituto de soja	Sucos de frutas, alimento a base de soja (leite de soja) com ou sem sabor, Alimento a base de soja sem sabor batido com frutas.
Biscoitos	Não é servido para essa faixa etária	Biscoitos sem traços de leite
Bolos confeitados (aniversário)	Não é servido para essa faixa etária	Bolo simples (pão de ló)
Queijo, requeijão e margarina	Não é servido para essa faixa etária	Creme vegetal
Mingaus e cremes à base de leite	Mingau e cremes feitos com alimento a base de *soja	Mingau e cremes feitos com alimento a base de soja

**Tabela1 – Protocolo de substituição dos alimentos que contem leite.**

\* Alimento fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde, mediante prescrição médica.

\*\*A soja também pode causar alergia (co-sensibilização) ao bebê, por isso é importante a avaliação do pediatra.

A empresa deve orientar as cozinheiras escolares sobre a utilização de utensílios como canecas, mamadeiras, copinho de transição e cumbucas, que deverão ser novos e exclusivos para os alunos alérgicos. Esses utensílios devem estar sem vestígios de leite. Outros utensílios de uso na cozinha como garfo, faca, etc., também devem ser exclusivos para o preparo dos alimentos dessas crianças.

**Fontes de consulta:** Fleury Medicina e Saúde - Dra. Marcia Wehba Esteves Cavichio, Dra. Barbara G. Silva e Dra. Fernanda Aimée Nobre; *Pediatr Allergy Immunol* 2002;13(suppl 15):23-8 -JACI 2007;120(5):1172-7; *Rev bras alerg Immunopatol* 2008; 31:64-91; *Pediatria básica*. Savier; 2003.v.2.p.864-7; *Food Addit Contam* 2004; 21:1-31  
<http://www.alergiaaoleitedevaca.com.br/>

**Luciana Ferraz Souza Campos**

Nutricionista – RT – DAE

CRN 3/8942