

## **Implantação da produção de merenda escolar na usina-piloto de panificação para discentes do ensino médio integrado do IFRS campus Erechim**

Débora de Andrade<sup>1</sup>, Fernanda Elisa De Oliveira Benturini<sup>1</sup>, Jonatam Maicon Tonin<sup>1\*</sup>  
\*Orientador(a)

<sup>1</sup>Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –  
*Campus Erechim. Erechim, RS*

O projeto de implantação da produção de merenda escolar na Usina-piloto de Panificação para discentes do ensino médio integrado do IFRS Campus Erechim, foi criado para ajudar a melhorar a qualidade da merenda distribuída aos estudantes do ensino médio. Uma nutrição balanceada é indispensável nesse período da vida e de suma importância para concentração e aprendizagem, segundo o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). O projeto decidiu-se o que produzir e como, para tanto se fez pesquisas bibliográficas e o estudo dos materiais disponíveis na usina piloto de panificação e vários testes em formulações, elaborando assim as fichas técnicas de cinco cupcakes, a saber, de cacau, baunilha, cenoura, laranja e uma opção zero glúten/zero lactose. O projeto fornece merenda uma vez por semana aos estudantes do ensino médio. Neste trabalho optou-se por problematizar as dificuldades da produção artesanal de alimentos em escala maior, onde há pouca mão de obra. Um destes desafios é a padronização na produção dos cupcakes. Na indústria, para manter o padrão da quantidade de massa nas formas, possui equipamentos precisos como envasadoras e dosadoras, além disso fazem uso de fermentos de baixa ativação, ou retardante, que são chamados de dupla ação, o que facilita a estabilização da massa antes do forneamento. O projeto prepara semanalmente 180 cupcakes que são entregues para o refeitório, esses bolinhos produzidos de forma semi-artesanal, em apenas quatro horas, com a mão de obra de duas pessoas, é um desafio. As condições de tempo e mão de obra não tornam viável pesar a quantidade de massa que é posta em cada forma, então optou por utilizar o volume aproximado de massa nas forminhas. A padronização da porção de massa na forminha após a ativação do fermento químico tem sido um problema, pois o volume começa a aumentar, dificultando fracionar na quantidade adequada. A melhor solução para as condições de infraestrutura da usina de panificação do campus, seria fazer uso de um fermento de dupla ação ou também dividir a quantidade total da batelada, em partes menores, para assim poder ter o tempo suficiente para envasar as forminhas antes da massa dobrar de volume, necessitando de mais mão de obra. Este projeto tem proporcionado um grande desenvolvimento do bolsista, tanto na relação teoria-prática, nas relações interpessoais e na liderança.

**Palavras-chave:** Produção; Merenda Escolar; Qualidade

**Modalidade:** Ensino