

Projeto nossa merenda

Débora de Andrade¹, Monalise Marcante Meregali², Valeria Borszcz³, Fernanda Elisa de Oliveira Venturini^{1*} Orientador

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

A proposta deste projeto visou a implantação de um sistema de produção de merenda escolar no Instituto Federal do Rio Grande do Sul (IFRS) – Campus Erechim, focando na alimentação saudável e na segurança alimentar dos estudantes do ensino médio integrado. A relevância deste projeto se destaca na sua capacidade de contribuir para o desenvolvimento cognitivo e fisiológico dos alunos. Além disso, este projeto se alinha aos princípios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que busca garantir a nutrição adequada aos estudantes. O objetivo do projeto é a implementação da produção de merenda escolar no campus Erechim através do uso do espaço da usina de panificação. Para alcançar esse objetivo realizou-se o levantamento de insumos, e o levantamento da necessidade dos alunos, a elaboração de formulações e a padronização da produção. Espera-se alcançar o desenvolvimento da liderança assim como das capacidades comunicativas dos participantes do projeto, promovendo a relação teoria e prática aos alunos de engenharia de alimentos. A forma de execução do projeto envolveu uma revisão bibliográfica para identificar alimentos adequados ao PNAE, pesquisa de levantamento das preferências alimentares dos discentes, seguida pela elaboração de formulações-teste e a criação de fichas técnicas que normatizam o processo produtivo. Após a fase de testes, os produtos foram preparados e distribuídos semanalmente aos discentes do IFRS - Campus Erechim. A iniciativa não apenas complementa, a alimentação escolar com produtos frescos e saudáveis, assim como, fortalece a agricultura familiar rural através da compra de produtos do PNAE e Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) para o preparo da merenda, promove a educação profissional dos alunos envolvidos, integrando teoria e prática. Promovendo assim, uma melhor qualidade da merenda e a gestão eficiente dos recursos do campus. Para avaliar do projeto, serão aplicados formulários de avaliação sensorial aos alunos e será realizada uma reunião de equipe para discutir os resultados.

Palavras-chave: Merenda escolar; Alimentação saudável; Segurança alimentar

Modalidade: Ensino