

## **Elaboração de produtos alimentícios sem adição de açúcares destinados à crianças que frequentam escolas públicas de educação infantil.**

Daiane Cervinski<sup>1</sup>, Guilherme Barcellos de Moura<sup>2</sup>, Sidnei Dal Agnol<sup>2</sup>, Priscilla Pereira dos Santos<sup>2</sup>, Valeria Borszcz<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Autor(a)/Apresentador(a), <sup>2</sup>Coautor(a), <sup>3</sup>Orientador(a)

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - Erechim

A ingestão de alimentos ultra processados ricos em açúcar desempenha um papel potencial no desenvolvimento de doenças crônicas não transmissíveis em diferentes faixas etárias da população. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) apresenta, entre várias diretrizes de educação alimentar e nutricional, a proibição da oferta de alimentos com adição de açúcar, mel e adoçante para crianças que frequentam escolas públicas, entre zero e três anos de idade. Além disso, a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, determina que minimamente 30% do recurso disponibilizado para a alimentação escolar pública devem ser adquiridos da agricultura familiar. Frente a isso, o objetivo deste trabalho é elaborar produtos sem adição de açúcar e incentivar sua produção pela agricultura familiar da região do Alto Uruguai Gaúcho. O projeto tem apoio de Cooperativas (COOPERFAMILIA, COOPRAF, COOPERVITA, COOHORTI e NOSSA TERRA), Emater/RS-Ascar (Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural) e da equipe de nutricionistas da Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação (Smed) do município de Erechim/RS. Primeiramente, foram realizadas pesquisas bibliográficas e reuniões com as instituições apoiadoras de modo a propor, avaliar e definir os alimentos que serão desenvolvidos sem adição de açúcar, mel e adoçantes, utilizando ingredientes saudáveis, regionais e sustentáveis. Dentre os principais produtos demandados destacam-se a geleia, o cup cake salgado, as bolachas e a pasta de amendoim. Os produtos serão elaborados na Usinas-Piloto de Panificação e de Frutas e Hortaliças, seguindo as normas de alimentos seguros. Uma oficina prática com um grupo de crianças que frequentam a escola infantil da cidade de Erechim/RS será organizada e ofertada, para mostrar a importância da alimentação saudável e sua manutenção em todas as fases da infância. Espera-se contribuir para a melhoria dos hábitos alimentares dos estudantes visando a diminuição dos índices de doenças crônicas não transmissíveis nesses indivíduos. Do mesmo modo, busca-se o incremento do número de famílias da agricultura familiar interessadas em elaborar e entregar alimentos para esse público, atendendo à demanda das escolas que precisam oferecer alimentos saudáveis às crianças.

**Palavras-chave:** Infância; Agricultura familiar; Saúde.

Trabalho executado no: Edital IFRS nº 57/2020, Edital IFRS nº 95/2021, Edital IFRS nº 13/2022, Edital IFRS nº 034/2022 e Edital IFRS Nº 18/2022.