

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

¹Débora de Andrade, ¹Valeria Borszcz, ¹Carina Faccio, ¹Fernanda Elisa De Oliveira Venturini
*Monalise Marcante Meregalli
*Orientador(a)

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

A nutrição adequada de estudantes em fase de crescimento é de suma importância para uma aprendizagem adequada. Pensando neste contexto, disponibilizar alimentos com qualidade, segurança e nutricionalmente saudáveis é uma condição do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Desta forma, o projeto de implantação da produção de merenda escolar na Usina-piloto de Panificação para discentes do ensino médio integrado do IFRS Campus Erechim vem a auxiliar a melhor oferta da merenda escolar aos estudantes matriculados nesta instituição. Após intensa revisão bibliográfica e debate, definiu-se, pela produção de cupcakes, devido à facilidade de transporte da usina para o refeitório, melhor adequação para distribuição aos alunos e aos insumos disponíveis para fabricação. A oferta do cupcake é realizada uma vez por semana pelo fato de ser um projeto piloto, experimental. Escolheu-se também variar entre cinco formulações iniciais de cupcakes: cacau, baunilha, cenoura, laranja e uma opção zero glúten/zero lactose. Uma vez definido o que produzir, realizaram-se testes em diferentes formulações, até definir o mais adequado para produção. Assim, foi padronizada a formulação de cada sabor através de fichas técnicas. A padronização juntamente com as boas práticas de fabricação garante a qualidade do alimento. Também se estendeu às boas práticas de fabricação a atendente responsável pela copa, através de orientações. Apesar de ser um projeto, que tem um enorme potencial a longo prazo, pode se perceber resultados imediatos, com a segurança dos alimentos elaborados em condições adequadas de higiene e sanitização, manutenção de padrões de qualidade com a padronização das formulações através da ficha técnica dos produtos, economia nas despesas da instituição, não terceirizando a produção. A interação da prática com a teoria, juntamente com a possibilidade da discente em engenharia de alimentos em aplicar os conhecimentos, como os procedimentos padrões de operação permite um melhor aproveitamento do curso. O desenvolvimento acadêmico da bolsista tanto na organização de produção, relações interpessoais em orientações para os colaboradores, atividades de logística e liderança, torna a presente atividade uma experiência acadêmica de valor.

Palavras-chave: Produção; Merenda escolar; Qualidade.

Nível de ensino: Graduação

Área do conhecimento: Engenharias