

Projeto nossa merenda

Débora de Andrade, Monalise Marcante Meregalli, Jonatan Maicon Antônio Tonin, Valeria Borszcz, Carina Faccio,
Fernanda Elisa De Oliveira Venturin*

Orientador(a)*

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

A alimentação é fonte de energia, nutrientes e vitaminas essenciais para a vida humana, um direito garantido pela Constituição Brasileira. Uma alimentação adequada é fundamental para o desenvolvimento e aprendizagem nas fases iniciais, infância e adolescência. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como premissa a nutrição, segurança e qualidade alimentar nas escolas públicas. Com base nestas propostas, buscou-se o desenvolvimento de lanches aos estudantes do ensino médio integrado do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus Erechim, tentando adequar as preferências dos adolescentes com alimentos ricos em nutrientes e as possibilidades de produção nas usinas-piloto da área de alimentos da Instituição. Em virtude do êxito do projeto realizado em 2023: “Implementação da produção de merenda escolar na Usina-piloto de Panificação para discentes do ensino médio integrado do IFRS - Campus Erechim”, as ações foram continuadas em 2024. Com base na pesquisa de preferências realizada entre os discentes que receberam a merenda produzida no ano anterior, optou-se pela fabricação de produtos diversos, como bolo de cacau, pizza batida, pão de queijo e cachorro-quente, uma vez por semana. A oferta de 200 lanches, onde 10% vegetariano, sem produtos cárneos, quando necessário. Além de ocupar um espaço já existente, o projeto visou desenvolver as aptidões do bolsista em organização, comunicação e liderança, essenciais para sua formação profissional. No que tange aos discentes do ensino médio a melhoria na qualidade nutricional e a segurança alimentar, são notáveis tanto pela qualidade a matéria prima e manipulação parte oriunda de cooperativas vinculadas da agricultura familiar, como através de orientações técnicas, e sanando dúvidas sobre a manipulação da matéria prima. Essa abordagem não apenas promove a inclusão alimentar, mas também atende a diversas preferências dietéticas, respeitando as escolhas alimentares dos alunos e contribuindo para uma educação nutricional mais consciente.

Palavras-chave: Merenda; Alimentação; Saudável

Nível de ensino: Ensino Superior

Área do conhecimento: Multidisciplinar