APRIMORAMENTO DA PRODUÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR DESTINADA À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

AUTORES: Renata Lopes de Siqueira (Autor), Regina Célia Rodrigues de Miranda Milagres (Co-Autor), Tatiane Cristina Serafim (Co-Autor), Ana Vládia Bandeira Moreira (Co-Autor), Mariana Belcavelo Lino Silva (Co-Autor), Sophia Sol Garcia Fernandino (Colaborador), Mariana de Souza Faria (Colaborador), Fernanda Borges de Figueiredo (Autor)

PALAVRAS-CHAVE: Direito Humano a Alimentação Adequada, Programa Nacional de Alimentação Escolar, Qualidade Nutricional

RESUMO:
Introdução: A aquisição dos gêneros dos Agricultores familiares (AF) no Programa Nacional de Alimentação Escolar tem encontrado entraves como a qualidade nutricional e padronização de produtos. O enriquecimento e a padronização da composição nutricional, porcionamento, condições sanitárias de manipulação, armazenamento e transporte, é fundamental para acesso universal dos escolares a produtos de qualidade nutricional e sanitária satisfatória. Objetivo: Promover o enriquecimento nutricional e a padronização de bolos provenientes da AF, de forma assegurar a seu fornecimento efetivo e permanente no PNAE. Metodologia: O projeto abrangeu a Rede Municipal de Ensino de Viçosa, MG. 1°) realizou-se diagnóstico situacional das condições estruturais e sanitárias das agroindústrias que fornecem para o PNAE. 2°) reunião com diretores(as), agentes da EMATER local, nutricionista e gestores para discutir a necessidade de enriquecimento nutricional e padronização dos bolos e definir parâmetros de monitoramento dos mesmos. 3°) teste das receitas enriquecidas com hortaliças e frutas, incluindo cálculo dos per captas e custo de ingrediente. 4°) oficina culinária junto aos AF. 5°) teste de aceitabilidade entre AF utilizando uma ficha de avaliação com os parâmetros: aparência, sabor, textura e modo de preparo. 6°) teste de aceitabilidade com escolares por meio de escala hedônica. Resultados: Visitaram-se 05 agroindústrias. Participaram da oficina 10 AF. Dentre as 08 receitas de bolos enriquecidos testados e padronizados, somente uma receita teve predominantemente regular para todos os parâmetros, os demais bolos obtiveram avaliações oscilando entre ótimo e bom. No teste de aceitabilidade, 80% dos escolares julgaram os bolos como “adorei” e “gostei muito”. Foram indicados para compor o cardápio, 06 variedades de bolos. Conclusão: A aceitabilidade dos bolos permite concluir pela viabilidade da padronização e melhoria da qualidade nutricional das preparações.

Instituição de Ensino: Universidade Federal de Viçosa

ISBN: 978-85-93416-00-2