

# **PROPOSTA DE INOVAÇÃO NOS CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA PREFEITURA MUNICIPAL DE FLORIANÓPOLIS/SC – DESENVOLVIMENTO DE UM LIVRO DE RECEITAS**

**Vanessa Fernandes Davies; Nicole Pelaez; Emanuelle Fogaça Marcos;  
Marcela Kruger Correa; Ana Clara Stein Nicacio; Mariana Fontes Cirimbeli;  
Simone Laus de Oliveira; Marcia Gomes Primak dos Santos;  
Ruan Machado; Djenefer de Britos Spohr; Fernanda Padula Juliani**

## **OBJETIVO**

Propor inovações no cardápio do Programa de Alimentação do Escolar do Município de Florianópolis/SC, a partir do desenvolvimento de receitas que atendam requisitos nutricionais, sensoriais e higiênico-sanitários adequados para os escolares e ao mesmo tempo sejam possíveis de execução no ambiente escolar e seus diferentes contextos em relação a disponibilidade de insumos e estrutura física.

## **JUSTIFICATIVA**

Considerando-se o papel estratégico do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada – DHAA - dos estudantes, a realização de atividades extensionistas nesta área constitui-se uma forma de contribuir para o aprimoramento da execução do Programa. No âmbito da promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, as atividades extensionistas podem envolver a elaboração de manuais e cartilhas de orientação (BRASIL, 2006).

## **METODOLOGIA**

Na fase inicial junto às nutricionistas da rede municipal, foi realizado o levantamento de informações relativas à disponibilidade de insumos e de equipamentos/utensílios para o preparo da alimentação escolar e a necessidades de variação de receitas culinárias em relação às já ofertadas. Na fase intermediária, os alunos, sob orientação das professoras, identificaram as possíveis receitas a serem trabalhadas, o que foi feito por meio de pesquisa em livros das áreas e sites da Internet. Após a seleção das receitas, foi dado início à elaboração das fichas técnicas de produção e testes das receitas nos laboratórios de Produção e de Habilidades do campus IFSC Florianópolis-Continente.

A fase final do projeto (atividade em fase de elaboração) envolve o desenvolvimento do livro de receitas a partir das receitas testadas. O livro apresentará, para cada receita, os ingredientes necessários, modo de preparo, rendimento, foto colorida ilustrativa da receita, e valor nutricional das receitas. O livro será disponibilizado online e também será impresso um número limitado de cópias do livro para as cozinheiras e para a biblioteca do Departamento de Alimentação Escolar da PMF.

### **PERIODO DE REALIZACAO**

Marco a Dezembro de 2018

### **RESULTADOS ALCANCADOS**

Foram testadas 23 receitas e as principais inovações nas receitas testadas incluem: a adição de frutas, verduras e aveia, assim como diminuição de açúcar em bolos; utilização de farinha do tipo trigoilho e legumes em massas de tortas salgadas; utilização de feijão em receita de hambúrguer; criação de molhos a base de vegetais para lasanha.