

RELATO DE EXPERIÊNCIA

Por: Merendeira Waléria Freire
e Nutricionista Débora Sartori

SEMINÁRIO REGIONAL CENTRO-OESTE



FORMAÇÃO E VALORIZAÇÃO DE QUEM ALIMENTA O BRASIL

PARA NUTRICIONISTAS E MERENDEIRAS
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
NOTA 10



INSTITUTO FEDERAL
Sul de Minas Gerais



ITAIPIU
BINACIONAL



FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

CRADAE

CENTRAL DE RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO
E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



pnae

76 ESCOLAS

+ de 27 mil estudantes e em
média 46.000 refeições/dia

PLANEJAMENTO E INSERÇÃO

- IDEALIZAÇÃO DA INSERÇÃO DO APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS (NUTRICIONISTAS E MERENDEIRAS): AUMENTAR TEOR DE NUTRIÇÃO, GERAR ECONOMIA E SUSTENTABILIDADE.
- A PRINCÍPIO FOI PREPARADO COM AÇÚCAR ANTES DA LEGISLAÇÃO Nº 6/2020, APÓS A SER PREPARADO E ADOÇADO COM UVA PASSA;
- TESTE NA CMEI ANA PIMENTA E APROVAÇÃO PELOS ALUNOS 88%
- INSERÇÃO EM TODAS AS CRECHES, UTILIZANDO O ALIMENTO AO TODO, CASCA PARA BOLOS E A POLPA DA FRUTA PARA VITAMINAS.

PLANEJAMENTO E INSERÇÃO

- CURSO PARA TODAS AS MERENDEIRAS DURANTE A FORMAÇÃO CONTINUADA SOBRE USO INTEGRAL DOS ALIMENTOS.
- MERENDEIRA WALÉRIA: IDEALIZOU A RECEITA DE BROWNIE (SEM GLÚTEN) QUE ATUALMENTE ESTÁ INSERIDA EM TODA A REDE E ESTÁ ESTUDANDO NUTRIÇÃO.



EDUCAÇÃO NUTRICIONAL/ BANANA E MAMÃO

SEMANA DO BEBÊ EM
CRECHES



FANTASIAS GIGANTES



Participação do "Bolo da Casca da Banana" e “Bolo da Casca de Mamão” no livro de receitas inovadoras do FNDE no ano de 2022.

Receitas inovadoras para a Alimentação Escolar



Em atendimento às normas da Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020

RECEITAS INOVADORAS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Bolo da casca da banana da Débora

Nutricionista: Débora Fernando Sartori, Rio Verde/GO

Modo de preparo:

Massa:
Coloque as cascas de banana, os ovos, o leite, a manteiga e o açúcar no liquidificador e bata bem até ficar bem homogêneo. Despeje em uma tigela e acrescente a farinha de trigo mexendo sempre. Quando estiver bem misturada, acrescente o fermento e misture levemente. Despeje em uma forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno com temperatura média. Estará bom quando você enfiar um palito no bolo e ele sair limpo. **Calda:**
Para fazer a calda, misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Misture delicadamente e deixe ferver. Estará bom quando a calda engrossar um pouco. Desenforme o bolo depois de frio e coloque a calda por cima.

Rendimento: Receita rende 80 porções de 25 g ou 40 porções de 50 g.

Tempo de preparo: 60 minutos.

Dicas com relação à limpeza das cascas:
Antes de descascar, lave muito bem as bananas esfregando com uma escovinha. Quando descascar as bananas, despreze as pontas e as partes pretas. Deixe uma escovinha separada na cozinha para lavar as cascas.

INGREDIENTES

Para a massa:

- 4 cascas de bananas pretas
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga (sopa)
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico para bolo

Para a calda: (opcional)

- 4 tigelinhas pretas contadas em rodelhas
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de água



Bolo da casca de mamão



REQ 1.212/2022

Autor: Francisco Jr.

Data da Apresentação: 13/07/2022

Ementa: Requer Moção de Louvor à nutricionista Débora Sartori, responsável técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) no âmbito da rede municipal de educação de Rio Verde-GO.

Forma de Apreciação:

Texto Despacho: Publique-se e, após, arquive-se.

Regime de tramitação:

Em 15/07/2022



ARTHUR LIRA

Presidente da Câmara dos Deputados

Artigo Científico sobre (TESTE DE ACEITABILIDADE DE BOLOS ELABORADOS COM CASCAS DE BANANAS PRATA EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE RIO VERDE-GO) publicado pela Revista RECIMA21 com 5 fatores de impacto de suas publicações em duas excelentes plataformas internacionais que analisam milhares de periódicos em todo o mundo.



RECIMA21 - REVISTA CIENTÍFICA MULTIDISCIPLINAR
ISSN 2675-6218

TESTE DE ACEITABILIDADE DE BOLOS ELABORADOS COM CASCAS DE BANANAS PRATA
EM UMA ESCOLA PÚBLICA DO MUNICÍPIO DE RIO VERDE-GO
ACCEPTABILITY TEST OF CAKES MADE WITH PEELS OF SILVER BANANAS IN A PUBLIC SCHOOL IN THE MUNICIPALITY OF RIO VERDE-GO

PRUEBA DE ACEPTABILIDAD DE TORTAS HECHAS CON CÁSCARAS DE PLÁTANO
PLATEADO EN UNA ESCUELA PÚBLICA DEL MUNICIPIO DE RIO VERDE-GO

Joséberno Gregório da Silva Neto^a, Débora Fernanda Gatto^b, Débora Borges Gonçalves^b, Angélica Cardoso de Britto^b, Mayá Viana (Braghieri)^b, Ana Lúcia Mendes Teixeira^b, Maria Luisa Monteiro de Oliveira^b, Layane Vieira Marques dos Santos^b, Amanda Piauaria Ribeiro^b, Francisco Vinícius Freitas Almeida^b

e450145
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=6218&lng=pt

PUBLICADO: 09/03/2021

RESUMO

O objetivo desse artigo é avaliar a aceitabilidade de biscoitos elaborados com cascas de bananas-prata em uma escola pública do município de Rio Verde-GO, Brasil. A pesquisa foi desenvolvida pelo Nutricionista do Centro de Pesquisas, Armazenamento e Distribuição de Alimentos Escolares (CRADAE) vinculado à Secretaria Municipal de Educação de Rio Verde (GO). Foram aplicados testes de aceitabilidade para 148 alunos. Os biscoitos foram elaborados no Centro Municipal de Educação Infantil (CMEI) Ana Pimenta. Verificou-se que no CMEI Ana Pimenta existe uma aceitação de 88% dos estudantes em relação ao bolo da casca de banana prata, sendo assim, por se tratar de uma crachá, não é creditável a percentagem de 20% que o FNDE exige, e sim a aceitação geral dos alunos em relação ao alimento. Conclui-se que é alto índice de aceitação alcançado pelo bolo da casca de banana-prata no CMEI Ana Pimenta, Rio Verde - GO, indica sua viabilidade como uma alternativa que pode melhorar o valor nutricional e minimizar a geração de resíduos orgânicos por meio do bom aproveitamento dos alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação Escolar. Teste de aceitabilidade. Biscoito. Casca de Banana.

ABSTRACT

This study aimed to evaluate the acceptability of cookies made with silver banana peels in a public school in the municipality of Rio Verde-GO, Brazil. The research was developed by the nutritionist of the Center for Research, Storage and Distribution of School Meals (CRADAE) linked to the Municipal Department of Education of Rio Verde (GO). Acceptability tests were applied to 148 students. The cookies were made at the Municipal Center for Early Childhood Education (CMEI) Ana Pimenta. It was found that in the CMEI Ana Pimenta there is an acceptance of 88% of the students in relation to the case of the silver banana peels, since it is a cracker, the percentage of 20% that the FNDE requires is not creditable, but the general acceptance of the students in relation to the food, it is

^a Faculdade Estácio Teresina.

^b Nutricionista MCT de alimentação escolar do município de Rio Verde-GO.

¹ Nutricionista. Pós-graduada em Nutrição Integrativa, Ortomolecular e Materno-Infantil. Quântum Terêscio - da Alimentação. Centro Universitário Brás Cubas - São Paulo - SP.

² Nutricionista. Pós-graduada em Controle de Qualidade e Gerenciamento da Produção de Alimentos para Família/UFG. Pós-graduação em Nutrição com Enfase em Alimentação Escolar e em Gestão Nutricional para Favelas.

³ Nutricionista. Pós-Graduada em Nutrição Clínica, Quântum Terêscio da Alimentação Escolar no Município de Rio Verde-GO.

⁴ Nutricionista. Quântum Terêscio da Alimentação Escolar de Rio Verde-GO.

⁵ Nutricionista. Pós-graduada em Nutrição Clínica, Esportiva e Preventiva. Quântum Terêscio da Alimentação Escolar de Rio Verde-GO.

⁶ Nutricionista. Pós-Graduada em Nutrição Clínica, Esportiva e Preventiva. Quântum Terêscio da alimentação escolar de Rio Verde-GO.

⁷ Graduante no curso de Bacharelado em Medicina na Universidade Federal do Piauí e graduando no curso de Bacharelado em Nutrição na Universidade Estadual do Piauí. Pós-graduado no Programa Institucional de Bacias de Inovação Científica.



Obrigada!



ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
NOTA 10



INSTITUTO FEDERAL
Sul de Minas Gerais



ITAIPIU
BINACIONAL
Mais que ENERGIA



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

