

# 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



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

**CRADAE**  
CENTRAL DE RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO  
E DISTRIBUIÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



**pnqe**

**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 Fernanda 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  
prata

2 ovos

2 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de manteiga

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 bananas pratas con-  
tadas em rodélias

1/2 xícara de açúcar

1 xícara de água



### Bolo da casca de mamão

Nutricionista: Débora Fernanda Sartori, Rio Verde/GO

#### Modo de preparo:

Leve uma panela ao fogo com água e ferva as cascas do mamão, já lavadas.

Assim que ferver, escorra a água e deixe esfriar.

Em seguida, bata no liquidificador as cascas, 200 ml da água fervida da casca de mamão, 4 gemas, o açúcar, uma pitada de sal, as três colheres de manteiga e reserve. Bata as claras em neve e junte à massa já reservada, acrescentando a farinha de trigo.

Quando a mistura estiver bem homogênea, retire do liquidificador (ou batedeira) e adicione o fermento misturando levemente. Obs.: se perceber que a massa ainda está muito mole, adicione mais farinha de trigo antes do fermento, até chegar a consistência correta.

Em uma forma untada, despeje a massa e leve ao forno preaquecido a 180° C.

Deixe assar por aproximadamente 25 minutos.

Modo de preparo da calda.

Leve uma panela ao fogo e adicione o açúcar e, conforme ele for derretendo e dourando, vá acrescentando a água.

Quando o melado estiver bem grosso acrescente o mamão picadinho, misture bem e adicione uma colherinha de água para dissolver um pouco o melado e transformá-lo em calda.

Despeje a calda sob o bolo e sirva.

**Rendimento:** 12 porções de 50 g ou 24 porções de 25 g.

**Tempo de preparo:** 60 minutos.

#### INGREDIENTES

Casca de meio  
mamão grande  
maduro

4 ovos

120 g de açúcar

1 pitada de sal

120 ml de óleo de soja

450 g de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

Calda:  
(opcional)

150 g de açúcar

1/2 xícara de água

1/4 do mamão picadinho



## 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, archive-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 CIENTIFICA 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**

Jedreane Gregório da Silva Neto<sup>1</sup>, Debora Fernanda Sato<sup>2</sup>, Débora Edsongron Sato<sup>3</sup>, Angélica Cardoso de Brito<sup>4</sup>, Maria Viana (Anapólo)<sup>5</sup>, Ana Lorena Mendes Teyssie<sup>6</sup>, Maria Lúcia Mendes de Oliveira<sup>7</sup>, Layane Viana Marques dos Santos<sup>8</sup>, Amanda Flávia Bortoloti<sup>9</sup>, Francisco Vinícius Torres Rocha<sup>10</sup>

4452148  
<https://doi.org/10.47322/recima21.v01i01.1116>

PUBLICADO 05/2021

**RESUMO**  
O objetivo era avaliar a aceitabilidade de bolos elaborados com cascas de bananas prata em uma escola pública do município de Rio Verde-GO, Brasil. A pesquisa foi desenvolvida pelos nutricionistas do Centro de Recuperação, Armazenamento e Distribuição de Alimentos Escolar (CRADAE) vinculada à Secretaria Municipal de Educação de Rio Verde-GO). Foram aplicados testes de aceitabilidade para 148 alunos. Os bolos foram elaborados no Centro Municipal de Educação Infantil (CMEI) Ana Pereira. Verificou-se que no CMEI Ana Pereira existe uma aceitação de 88% dos escolares em relação ao bolo de casca de banana prata, sendo assim, por se tratar de uma doce, não é creditado a porcentagem de 30% que o FNDE exige, e sim a aceitação geral dos alunos em relação ao alimento. Concluiu-se que o alto índice de aceitação alcançado pelo bolo de casca de banana-prata no CMEI Ana Pereira, Rio Verde - GO, indica sua viabilidade como uma alternativa que pode melhorar o valor nutricional e estimular a geração de resíduos orgânicos por meio do bom aproveitamento dos alimentos.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimentação Escolar, Teste de aceitabilidade, Bolo, Casca de Banana.

**ABSTRACT**  
This study aimed to evaluate the acceptability of cakes made with silver banana peels in a public school in the municipality of Rio Verde-GO, Brazil. The research was developed by the nutritionists of the Center for Recovery, 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 cakes were made at the Municipal Center for Early Childhood Education (CMEI) Ana Pereira. It was found that in the CMEI Ana Pereira there is an acceptance of 88% of the students in relation to the cake of the silver banana peel, so because it is a dessert cake, the percentage of 30% that the FNDE requires is not credited, but the general acceptance of the students in relation to the food. It is

<sup>1</sup> Nutricionista, Educadora Terceira.  
<sup>2</sup> Nutricionista, RT de alimentação escolar do município de Rio Verde-GO.  
<sup>3</sup> Nutricionista, Pós-graduada em Nutrição Hospitalar, Oncológica e Materno-Infantil, Quadro Técnico da Alimentação Escolar do Município de Rio Verde-GO.  
<sup>4</sup> Nutricionista e Pesquisadora, Pós-graduada em Controle de Qualidade e Gerenciamento da Produção de Alimentos para Famílias (UPF), Pós-graduada em Nutrição com Ênfase em Alimentação Escolar e em Gestão Escolar pela Faverp.  
<sup>5</sup> Nutricionista, Pós-graduada em Nutrição Clínica, Quadro Técnico de Alimentação Escolar do Município de Rio Verde-GO.  
<sup>6</sup> Nutricionista de Quadro Técnico da Alimentação Escolar de Rio Verde-GO.  
<sup>7</sup> Nutricionista, Pós-graduada em Nutrição Clínica, Esportiva e Performance, Quadro Técnico da Alimentação Escolar do município de Rio Verde-GO.  
<sup>8</sup> Centro Universitário UNIBRAS.  
<sup>9</sup> Nutricionista, Pós-graduada em Nutrição Clínica, Esportiva e Performance, Quadro Técnico da alimentação escolar de Rio Verde-GO.  
<sup>10</sup> Graduando no curso de Bacharelado em Medicina na Universidade Federal de Goiás e graduando do curso de Bacharelado em Nutrição na Universidade Federal de Goiás. Pesquisador bolsista do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica.





# Obrigada!



ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR  
NOTA 10



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO

