

INSTITUTO FEDERAL
MATO GROSSO

CAMPUS SORRISO

**INSERÇÃO DE IOGURTE NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ATRAVÉS DA
FORMAÇÃO TÉCNICA DAS MERENDEIRAS DA CIDADE DE SORRISO, MATO
GROSSO**

ÁREA TEMÁTICA: Temática Livre

Extensionista Coordenador: Marilu Lanzarin

Estudante bolsista: Helen Cristine Leimann

**Equipe executora: Marilu Lanzarin, Daniel Oster Ritter, Gricielle Aparecida Sutil,
Helen Cristine Leimann e Laiza Gabriela Kuhn**

SORRISO / MT

JUNHO DE 2015

RESUMO

A prática de hábitos alimentares saudáveis constitui o alicerce da formação física e mental das pessoas e, por isso, a merenda escolar tem grande importância influenciando na formação de bons hábitos alimentares e na geração de qualidade de vida. O iogurte contribui significativamente para merenda escolar, pois é um alimento nutritivo, funcional e saboroso, além da técnica de elaboração ser relativamente simples. Sabendo disso, o objetivo deste projeto é inserir o iogurte na alimentação escolar através da formação técnica das merendeiras da cidade de Sorriso, Mato Grosso. O projeto será desenvolvido no período de julho de 2015 a dezembro de 2015 e consistirá de uma pesquisa-ação que é um tipo de pesquisa social com base empírica, concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo. O trabalho será composto das fases de planejamento e mapeamento das escolas, elaboração de material técnico, encontros teóricos e práticos com as merendeiras, análise sensorial do iogurte, elaboração de relatório parcial, final e material para divulgação científica. Com o projeto espera-se consolidar a formação técnica de merendeiras quanto ao processo tecnológico de fabricação de iogurte e conseqüentemente oferecer uma opção de alimento nutritivo, saudável e funcional aos estudantes das escolas municipais e estaduais da cidade de Sorriso, Mato Grosso, contribuindo para saúde, crescimento, aprendizagem e rendimento escolar.

1 OBJETIVOS

1.1 GERAL

Inserir o iogurte na alimentação escolar através da formação técnica das merendeiras da cidade de Sorriso, Mato Grosso.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer o valor nutricional do iogurte;
- Ensinar as merendeiras a respeito das etapas do processo de fabricação de iogurte;



- Elucidar sobre as Boas Práticas de Fabricação durante as etapas de elaboração do iogurte;
- Explicar sobre os métodos de armazenamento deste produto;
- Avaliar a aceitação do produto elaborado nas escolas.

2 JUSTIFICATIVA

No Brasil, a merenda escolar sempre esteve presente nos programas de suplementação alimentar. As primeiras iniciativas datam da década de 30, quando alguns estados e municípios mais ricos passaram a responsabilizar-se, de forma crescente, pelo fornecimento da merenda em suas redes de ensino. Nos anos 50, criou-se o Programa Nacional de Alimentação Escolar. Desde então, o Programa de Merenda Escolar manteve o objetivo de contribuir para melhorar as condições nutricionais e de saúde dos escolares, ao fornecer alimentação suplementar.

Dessa época até hoje, o Programa de Merenda Escolar manteve o objetivo de contribuir para melhorar as condições nutricionais e de saúde dos escolares, ao fornecer alimentação suplementar. A Merenda Escolar visa fornecer à criança algo mais do que ela recebe em casa.

Neste contexto, o iogurte contribui significativamente para alimentação escolar, pois é ótima fonte de proteínas, vitaminas e minerais como o cálcio que protege o desgaste dos ossos, contém menos lactose que o leite comum, possui baixo teor de gordura, garante o bom funcionamento do intestino, reforça o sistema imunológico, além de ser saboroso, combinar com várias preparações e ser prático e fácil de ser incluído na alimentação diária, sendo um excelente alimento para todas as fases da vida.

Na cidade de Sorriso o projeto de Merenda Escolar, desenvolvido pela prefeitura beneficia 12.110 crianças, em diferentes séries escolares. O projeto visa oferecer aos alunos uma alimentação mais saudável e nutritiva, contribuindo assim, para um aporte calórico diário maior. No total, 60 merendeiras e auxiliares preparam diariamente uma diversidade de alimentos em cozinhas reestruturadas para qualificar o setor.

O processo tecnológico de fabricação do iogurte é relativamente simples em comparação a outros derivados do leite, sendo assim a formação técnica das merendeiras permitirá adicionar a merenda escolar um produto de alto valor nutritivo, funcional, prático, com bons atributos sensoriais e maior prazo comercial que o leite fresco.



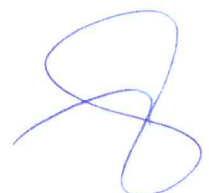
3 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A busca pela alimentação saudável e adequada é uma necessidade dos indivíduos, assim como é um dos direitos da criança. Na infância, a prática de hábitos saudáveis constitui o alicerce da formação física e mental e, por isso, a merenda escolar tem grande importância influenciando na formação de bons hábitos alimentares e na geração de qualidade de vida (SANTOS; XIMENES; PRADO, 2008).

Neste contexto o iogurte assume relevância, pois é rico em proteínas, vitaminas e minerais proporcionando benefícios à saúde. As proteínas do leite são pré-digeridas por ação das bactérias lácticas, produtoras do ácido lático, que permitem uma melhor digestão e a dissolução do cálcio presente no iogurte, facilitando a sua assimilação pelo organismo. Além disso, a acidez do iogurte confere uma proteção natural contra as infecções, causando a inibição de diferentes tipos de bactérias patogênicas no produto (CIRIBELI e CASTRO, 2012). Outro benefício do iogurte é a grande quantidade de probióticos, que contém *Lactobacillus* e bifidobactérias que segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) têm efeitos benéficos à flora intestinal. Hoje em dia, além das suas funções dietéticas, também são servidos como sobremesas, refeições rápidas, entre outros motivos, devido, sempre, à sua aparência, ao seu sabor e por seu alto valor nutritivo (FERREIRA, 2005).

A elaboração do iogurte é uma técnica de preparo originalmente simples sendo que a produção de iogurte e outros tipos de leites fermentados é um mercado que cresce a taxas substancialmente elevadas devido a fermentação do leite resultar em produtos com prazo comercial mais extenso do que o leite fresco. Além de aumentar o prazo comercial, o processo fermentativo em si torna o produto mais seguro e nutritivo (RAPACCI, 1999).

Pelo elevado valor nutricional do iogurte e facilidade no processo de fabricação o projeto tem a finalidade de permitir a formação técnica das merendeiras da cidade de Sorriso, Mato Grosso, em relação à produção do iogurte, boas práticas de fabricação e forma de armazenamento do mesmo para que possa ser inserido na merenda escolar contribuindo para uma alimentação saudável e adequado dos estudantes.



4 METODOLOGIA E AVALIAÇÃO

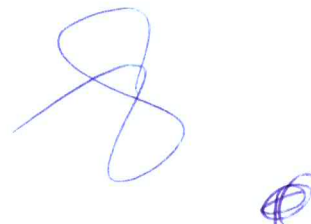
O projeto será desenvolvido no período de julho de 2015 a dezembro de 2015 e consistirá de uma pesquisa-ação que é um tipo de pesquisa social com base empírica, concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo e no quais os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo (THIOLLENT, 2000).

O trabalho será composto das fases de planejamento e mapeamento das escolas, elaboração de material técnico, encontros teóricos e práticos com as merendeiras, análise sensorial do iogurte, elaboração de relatório parcial, final e material para divulgação científica.

Na fase de planejamento e mapeamento será realizado um diagnóstico social, onde serão mapeadas as escolas municipais e estaduais da cidade de Sorriso, Mato Grosso que oferecem a merenda escolar. Além disso, será realizada a divulgação do curso sobre a tecnologia de fabricação do iogurte junto às escolas e merendeiras.

Em seguida será elaborado um material técnico a ser disponibilizado aos participantes do curso e após a consolidação dos interessados, encontros teóricos e práticos serão realizados para explanar sobre o valor nutricional, processo tecnológico de fabricação de iogurte, boas práticas de fabricação e formas de armazenamento do produto visando oferecer um alimento funcional de alto valor nutritivo como opção ao cardápio da merenda escolar e aproveitamento do leite pasteurizado. Cada treinamento será composto por 12 horas/aula, ministradas de acordo com a disponibilidade dos elos envolvidos no projeto. Ao final, os participantes e a equipe executora receberão certificados.


A partir do produto elaborado será realizado o teste de aceitação pelos estudantes, uma vez que a aceitação de um alimento pelos mesmos é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar. O teste será realizado com julgadores não treinados que consistirão dos alunos e será realizado através da escala hedônica utilizando método de escala facial, no qual as expressões faciais descrevem o grau de prazer ou desprazer experimentado por um provador conforme figura 1 (STONE et al., 2012). Após aplicação das fichas os resultados serão analisados através do cálculo da porcentagem em cada expressão (carinha).




TESTE DE ACEITAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Nome _____ Série _____ Data _____


Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____




1




2



3



4



5

Diga o que você **mais** gostou na preparação: _____

Diga o que você **menos** gostou na preparação: _____

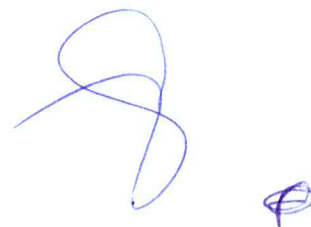
Figura 1. Modelo de ficha de escala hedônica facial.

Ao final será elaborado material científico em forma de resumo, artigo de divulgação na área acadêmica e folder. O estudante bolsista participará de todas as etapas do projeto, desde o planejamento até a execução, sob orientação do professor responsável, para que desta forma, desenvolva habilidades na área de educação, além de se qualificar nas áreas técnicas abordadas no treinamento, por meio do acompanhamento das aulas e atividades práticas.

5 RESULTADOS E IMPACTOS ESPERADOS

Com o projeto espera-se consolidar a formação técnica de merendeiras quanto ao processo tecnológico de fabricação de iogurte possibilitando a produção de um produto de qualidade e maior prazo comercial destinado à alimentação escolar. Consequentemente oferecer uma opção de alimento nutritivo, saudável e funcional aos estudantes das escolas municipais e estaduais da cidade de Sorriso, Mato Grosso, contribuindo para saúde, crescimento, aprendizagem e rendimento escolar.

A execução deste projeto de extensão terá como impacto social a contribuição para formação de práticas alimentares saudáveis para os estudantes das escolas municipais e estaduais da cidade de Sorriso, Mato Grosso, por meio da inserção de alimento de alto valor nutricional e funcional durante o período letivo através da habilitação das merendeiras para produção de um iogurte de qualidade.



6 RELAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

A relação entre ensino, pesquisa e extensão, quando bem articulada, colabora efetivamente para a formação profissional de estudantes e professores, fortalecendo os atos de aprender, de ensinar e de formar profissionais e cidadãos.

O desenvolvimento deste projeto de extensão está associado aos conteúdos da disciplina de Tecnologia de Leite e Derivados do Curso Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio, tendo a participação de estudantes e professores e sendo associado à pesquisa por meio da análise da aceitação do produto desenvolvido junto a comunidade, permitindo um processo de mobilização e de mudança social, incentivando professores e alunos a dedicar seu tempo, conhecimento e experiência de modo a proporcionar benefícios em prol da melhoria da qualidade de vida da sociedade.

7 BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

CIRIBELI, J. P.; CASTRO, L. S. Descrição da cadeia produtiva do iogurte: um estudo de caso realizado no Laticínio do Centro Federal de Educação Tecnológica de Rio Pomba. Revista Gestão Empresarial, Rio Pomba, v. 1, n. 1, p.75-87, 2012.

FERREIRA, C. L. L. F. Produção de Iogurte, Bebida Láctea, Doce de Leite e Requeijão Cremoso. Viçosa-MG: CPT, 2006.

RAPACCI, M. Leites fermentados. Curitiba: PUC-PR, Departamento de Engenharia de Alimentos, 1999. 29p.

SANTOS, I. H. V. S.; XIMENES, R. M.; PRADO, D. F. Avaliação do cardápio e da aceitabilidade da merenda oferecida em uma escola estadual de ensino fundamental de Porto Velho, Rondônia. Saber Científico, Rondônia, v. 1, n. 2, p. 100-111, jul./dez. 2008.

STONE, H.; BLEIBAUM, R. N.; THOMAS, H. A.. Sensory evaluation practices. 4 ed. San Diego: Academic Press, 2012. 438 p.

THIOLLENT, M. Metodologia da pesquisa-ação. 9 ed. São Paulo: Cortez, 2000. 108p.



8 CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Descrição das atividades	MÊS/ANO					
	JUL/15	AGO/15	SET/15	OUT/15	NOV/15	DEZ/15
Planejamento e mapeamento das escolas	X	X				
Elaboração de material técnico		X				
Aulas teóricas e práticas para capacitação das merendeiras			X	X	X	
Avaliação sensorial do produto elaborado			X	X	X	
Elaboração de relatórios mensais	X	X	X	X	X	X
Elaboração de relatório final e trabalho para divulgação científica						X

9 PLANILHA DE CUSTOS

Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total (R\$)
Impressão	Folha	200	0,30	60,00
Lápis	unitário	30	1,50	45,00
Borracha	unitário	30	2,00	60,00
Leite pasteurizado	Litro	60	2,00	120,00
Termômetro -10°C a +120°C	unitário	2	30,00	60,00
Fermento láctico	unitário	10	4,00	40,00
Luva descartável tamanho M	Caixa com 100 unidades	2	15,00	30,00
Gorro descartável	Caixa com 100 unidades	1	16,00	16,00
Máscara descartável	Caixa com 50 unidades	2	15,00	30,00

DEO Germano Rosinke
 Diretor de Dep. de Administração e
 Planejamento - FMT Campus Sorriso
 Curitiba nº 215/2014

DE ACORDO.
 23/ Set/15.

Potes descartáveis com tampa	unitário	200	1,00	200,00
Material Técnico	unitário	30	10,00	300,00
Camiseta	unitário	35	15,00	525,00
TOTAL	RS 1486,00			

Assinaturas:

Marilu Lanzarin
 SIAPE 2023139
 Professor do IFMT
 Campus Sorriso

Marilu Lanzarin

Extensionista Coordenador

Dácio Olibone

Dácio Olibone
 Coordenador de Extensão e
 Relações Empresariais
 Portaria nº 002, de 2013

Coordenador de Extensão do Campus

João Germano Rosinke

João Germano Rosinke
 Chefe de Dep. de Administração e
 Planejamento - IFMT Campus Sorriso
 Portaria nº. 215/2014

Departamento de Administração e Planejamento

[Assinatura]

Diretor Geral do Campus

Câmara
 Diretor Pro Tempore
 IFMT - Sorriso
 Portaria Nº. 1.498, de 25/11/2011