



9ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS

6º Simpósio da Pós-Graduação

ISSN 2319-0124

CAPACITAÇÃO DE PROFISSIONAIS PARA PRODUÇÃO DE LANCHES VEGETARIANOS PARA AS CANTINAS DO IFSULDEMINAS CAMPUS MACHADO

**Mariana de C. BRÍGIDA¹; Nivaldo BRAGION², Maria de L. L. BRAGION³, André L. NEVES⁴;
Laís A. DOMINGUES⁵; Stayce M. PARREIRA⁶**

RESUMO

O projeto teve o objetivo de viabilizar a oferta de alimentos saudáveis nas cantinas do IFSULDEMINAS - Campus Machado. Foi realizado um Curso de Capacitação de Profissionais para a Produção e Venda de Lanches Vegetarianos com Cereais Integrais, participando do curso 33 alunos. Dentre eles, uma fornecedora de lanches das cantinas da instituição que passou a fornecer os lanches que aprendeu no curso para as cantinas. Foi realizada uma pesquisa de satisfação dos produtos, em que o marketing realizado foi eficiente, pois 75,1% dos 321 entrevistados sabiam que, havia a disponibilização dos lanches. Um percentual de 42,1%, dos que consumiram o hambúrguer de soja, gostaram, 40,4% dos consumidores da esfirra de proteína de soja e 62,2% dos que compraram o pastel de palmito, afirmaram que gostaram dos três produtos. Isso indica que, os produtos ensinados no curso de capacitação, estão obtendo aceitabilidade pelos consumidores.

Palavras-chave: Cantinas; Cereais; Soja; capacitação.

1. INTRODUÇÃO

O incentivo do Governo Federal à adoção de uma alimentação saudável para a população, deve-se à ligação direta entre doenças como diabetes, hipertensão, problemas do coração, etc. e o consumo de alimentos não saudáveis.

O Ministério da Saúde e o Ministério da Educação emitiram a Portaria Interministerial Nº 1.010 que institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. O Art. 5º da Portaria diz que para alcançar uma alimentação saudável no ambiente escolar, devem-se implementar diversas ações, como: realizações de ações de educação alimentar e nutricional, sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis, restringir a oferta, a promoção comercial e a venda de alimentos ricos em gorduras, açúcares e sal (Brasil, 2006).

1 IFSULDEMINAS – mariana_carbri@hotmail.com

2 IFSULDEMINAS – nivaldo.bragion@ifsuldeminas.edu.br

3 IFSULDEMINAS – lima.bragion@ifsuldeminas.edu.br

4 IFSULDEMINAS – andre.neves@ifsuldeminas.edu.br

5 IFSULDEMINAS – lais.domingues.adm@gmail.com

6 IFSULDEMINAS – teicynha@gmail.com



9ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS

6º Simpósio da Pós-Graduação

ISSN 2319-0124

Faz-se necessário a implantação de ações locais que venham trazer para o ambiente escolar do IFSULDEMINAS - Campus Machado, práticas que venham também garantir a segurança alimentar e a saúde de estudantes e servidores. A instituição conta com várias unidades de produção e comercialização de alimentos para a comunidade escolar, como as cantinas, que são administradas pela Cooperativa dos alunos, estes locais, são ambientes propícios para implantação destas ações.

Foi realizado em 2015, uma pesquisa sobre a satisfação dos usuários da cantina do IFSULDEMINAS – Campus machado, sobre seu interesse de que alimentos saudáveis fossem oferecidos na mesma, 55,5% responderam que gostariam de ter “sempre” estes alimentos sendo oferecidos nas cantinas. Verifica-se, portanto, que os usuários das cantinas têm interesse de que alimentos saudáveis e especialmente os produzidos com cereais integrais e vegetarianos sejam oferecidos nas cantinas da escola. Portanto, as ações deste projeto, visam a capacitação de profissionais para o fornecimento de alimentos vegetarianos produzidos com cereais integrais nas cantinas e ações de divulgação dos novos produtos no IFSULDEMINAS campus Machado.

3. MATERIAL E MÉTODOS

Foi realizado um curso de capacitação de profissionais para produção e fornecimento de lanches vegetarianos com cereais integrais para as cantinas da escola. No curso foram ensinadas, na prática, receitas dos lanches vegetarianos: hambúrguer de proteína de soja, esfirra integral com proteína de soja e pastel assado integral de palmito.

Após a divulgação, por meio de cartazes informativos, fixados em vários murais no campus, divulgando os 3 produtos, que passaram a ser oferecidos nas cantinas, uma pesquisa foi realizada para verificar a reação da comunidade escolar com os mesmos, por meio de um questionário estruturado, verificando o seu conhecimento da introdução destes alimentos na cantina, de seu desejo de consumo e de seu consumo dos mesmos. Os dados das pesquisas foram analisados por meio da estatística.

4. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Foi organizado o Curso de Capacitação de Profissionais para a Produção e Venda de Lanches Vegetarianos com Cereais Integrais e ministrado no dia 28 de setembro de 2016.



9ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS

6º Simpósio da Pós-Graduação

ISSN 2319-0124

Entre os 33 participantes, estava uma fornecedora lanches tradicionais para as cantinas do IFUSLDEMINAS campus Machado. No curso foram ensinadas a produção dos lanches: Hambúrguer de proteína de soja, esfirra de proteína de soja e pastel assado de palmito. Como resultado desta ação de capacitação, esta fornecedora, passou a fornecer os três lanches para as cantinas.

No final do projeto foi realizada uma pesquisa e perguntado, à comunidade escolar, se a mesma sabia que a cantina vendia lanches vegetarianos com cereais integrais, e quais dos três lanches ofertados, ela tinha conhecimento da venda. Como resultado da pesquisa, verificou-se que 75,1% dos respondentes disseram que sabiam da venda de algum dos três novos lanches nas cantinas. Destes, conforme a Tabela 1, 44,8% sabiam da venda do hambúrguer de proteína de soja. Quanto à esfirra, os que responderam que sabiam da venda nas cantinas da escola foram 32,9%. Em relação ao pastel assado de palmito, ele foi um dos lanches mais conhecidos pelo público, com 158 pessoas, que representam 49,5% dos entrevistados.

Tabela 1 Pessoas que conheciam os lanches vegetarianos oferecidos nas cantinas do IFSULDEMINAS - Campus Machado

	Hambúrguer de proteína de soja	Esfirra de proteína de soja	Pastel assado de palmito
Sim	44,8%	32,9%	49,5%
Não	54,2%	67,1%	50,5%

Nota-se, que, os lanches vegetarianos, apesar de serem produtos que foram introduzidos nas cantinas durante o semestre como resultado do cumprimento do objetivo deste trabalho, uma boa parcela da comunidade afirmaram ter o conhecimento da venda destes produtos por parte das cantinas. As ações de marketing realizadas por este projeto foram fundamentais para isso.

Foi possível identificar dentre as 321 pessoas que responderam ao questionário que 29,6% consumiu algum lanche vegetariano com cereais integrais das cantinas. Observou-se ainda, que 42,1% dos que consumiram o hambúrguer de proteína de soja, gostaram. Isso representa um bom resultado, visto que, os que disseram que não gostaram é menor – 33,3%. Considerando o fato de que proteína de soja ser um produto que não é tradicional no cardápio, em geral, da população. Em relação à esfirra de proteína de soja, percebe-se o total dos que



9ª Jornada Científica e Tecnológica do IFSULDEMINAS

6º Simpósio da Pós-Graduação

ISSN 2319-0124

gostaram foi de 40,4%. Quanto ao pastel assado de palmito, 62,2% daqueles que os consumiram disseram que gostaram. O seu grau de satisfação, foi maior do que os lanches com proteína de soja, o que era esperado, pois o palmito, claramente, é um alimento mais conhecido e consumido que a proteína de soja.

5. CONCLUSÕES

As ações realizadas neste trabalho foram eficazes ao atingir o objetivo deste projeto: viabilizar a oferta de alimentos saudáveis nas cantinas do IFSULDEMINAS - Campus Machado. Dentre os participantes do Curso de Capacitação de Profissionais para a Produção e Venda de Lanches Vegetarianos com Cereais Integrais, um deles, se tornou fornecedor de lanches para as cantinas. A pesquisa de satisfação com os produtos oferecidos mostrou que o marketing realizado foi eficiente, pois como os resultados revelaram que, 75,8% dos 321 entrevistados sabiam que as cantinas da instituição estavam vendendo os lanches vegetarianos com cereais integrais. Conforme apresentado nos resultados, 42,1% dos que consumiram o hambúrguer de soja gostaram e 40,4% dos consumidores da esfirra de proteína de soja e 62,2% dos que compraram o pastel de palmito, afirmaram que gostaram dos dois produtos. Isso indica que, os produtos ensinados no curso de capacitação, estão obtendo aceitabilidade pelos consumidores. Mais ações de conscientização dos benefícios da adoção de uma alimentação saudável por meio da inclusão de alimentos vegetais com cereais integrais deverão continuar a ser feitos no ambiente do IFSULDEMINAS – campus Machado para que os objetivos do PNAE possam ser atingidos mais plenamente.

REFERÊNCIAS

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE E MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. **Institui as Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de Educação Infantil, Fundamental e Nível Médio das Redes Públicas e Privadas, em Âmbito Nacional.** Portaria Interministerial Nº 1.010, de 8 de Maio de 2006.