



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2020: SIC - XXXII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2020
<b>Local</b>	Virtual
<b>Título</b>	Alimentação adequada e saudável no contexto da alimentação escolar: difusão do consumo de produtos da sociobiodiversidade regional
<b>Autor</b>	AGNES GOMEZ KOPPER
<b>Orientador</b>	LUCIANA DIAS DE OLIVEIRA

## **Alimentação adequada e saudável no contexto da alimentação escolar: difusão do consumo de produtos da sociobiodiversidade regional.**

O ambiente escolar é, comprovadamente, um local favorável para a inclusão de alimentos que atendam o sentido amplo da alimentação saudável. Objetivo: promover práticas de alimentação saudável em escolas e o desenvolvimento local/regional pela inclusão de alimentos da sociobiodiversidade. O projeto é multicêntrico, foi realizado em parceria com a Universidade Federal do Rio Grande do Norte e com a Universidade de Buenos Aires e financiado pelo CNPq. Metodologia: oficina com a comunidade local, afim de conhecer o feijão sopinha e o milho catete, alimentos produzidos pela comunidade quilombola e definir as preparações a serem incluídas em teste de aceitabilidade; confecção de fichas técnicas para os alimentos estudados; realização de teste de aceitabilidade em escolas, com crianças do Ensino Fundamental e, realização de curso de capacitação para manipuladores de alimentos. No RS, o município selecionado para a pesquisa foi Mostardas, no litoral norte. A oficina com a comunidade local foi realizada no Salão Comunitário do município e contou com a presença de manipuladoras de alimentos, representantes de comunidades quilombolas, gestores do município e trabalhadores rurais. Após, foram elaboradas fichas técnicas de preparação do Feijão Sopinha e Bolo de Milho Catete. O teste de aceitabilidade foi realizado em 5 escolas do município. Na preparação “Feijão Sopinha” 216 alunos responderam o teste, deles 81,50% responderam Adorei/Gostei, 10,64% Indiferente e 7,86% Não gostei/Detestei. Na preparação “bolo de Milho Catete” 242 alunos participaram, com o resultado de 95,88% Adorei/Gostei, 3,30% Indiferente e 0,82% Não gostei/Detestei. O curso de capacitação contou com a presença de 20 manipuladoras de alimentos e nutricionista do município, realizou-se no Laboratório de Técnica e Dietética da UFRGS. Os resultados apontam para uma ótima aceitação das preparações e possibilidade de inclusão de tais alimentos na alimentação escolar do Município, fomentando o consumo de alimentos saudáveis, culturalmente aceitos e que promovem desenvolvimento local/regional.