

ELABORAÇÃO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÕES PARA O PROJETO EDUCANDO COM A HORTA ESCOLAR E GASTRONOMIA – DOURADOS/MS

FIN, Anayra Gragiane Lopes ¹; CHAMAA, Andrea Ribeiro Luz ²;

¹ Graduanda do curso de nutrição, Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde, Centro Universitário da Grande Dourados - UNIGRAN, Dourados – MS, Brasil.

² Docente do curso de nutrição, Faculdade de Ciências Biológicas e da Saúde, Centro Universitário da Grande Dourados - UNIGRAN, Dourados – MS, Brasil.

Introdução: O espaço escolar é fundamental para a construção de hábitos de vida saudável, sendo de extrema importância o acompanhamento da criança e orientação para uma alimentação saudável. A elaboração de preparações utilizando fichas técnicas é considerada um material indispensável para o controle e padronização das receitas e procedimentos de produção, o que aumenta a qualidade do serviço prestado e o que garante um atendimento amplo ao educando e a alimentação escolar. A aplicação destes métodos abrange diversas realidades, desenvolvendo ações para fomentar nas crianças a utilização adequada e saudável dos alimentos. **Objetivo:** elaborar fichas técnicas das preparações feitas com os alimentos cultivados no projeto educando com a horta escolar e gastronomia, na cidade de Dourados, com o intuito de definir o rendimento das preparações, bem como seu valor nutricional, comparando tais dados ao que é recomendado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Métodos:** o estudo foi realizado por meio de uma análise quantitativa, descritiva, que visou analisar fatos, com a observância de dados e interpreta-los. **Resultados:** A pesquisa apresentou como resultado valores adequados quando comparado ao recomendado para pré-escolares (4 a 5 anos), de acordo com Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, resultados que foram obtidos após análise de duas tabelas que demonstraram os valores nutricionais das preparações como um todo e também por porção, o que representa a quantidade a ser consumida pelos educandos. **Considerações Finais:** os resultados estão adequados quando comparados com as recomendações para pré-escolares, ressaltando que as preparações não serão ofertadas sozinhas e sim como complemento ou acompanhamento de outras preparações, o que facilita a adequada oferta e aporte nutricional das refeições oferecidas. Para o nutricionista responsável pela elaboração do cardápio escolar, a ficha técnica serve de apoio para uma maior precisão na qualidade nutricional das refeições oferecidas e para um acompanhamento adequado de cada educando e suas necessidades.

Palavras-chave: ficha técnica; escolares; cardápio.

Agradecimentos: Centro Universitário da Grande Dourados - UNIGRAN e Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD.