



Do mar às escolas: alimentação com peixe é introduzida na merenda

Share 2 Tweet 0 G+ 0 Like 10

sexta-feira, 3 Fevereiro, 2017 - 10:45

Arquivo pessoal



Projeto Inclusão do Pescado na Alimentação Escolar no Município de Itanhaém

Alimentar as crianças com peixe pode parecer uma tarefa difícil, mas o Projeto Inclusão do Pescado na Alimentação Escolar no Município de Itanhaém mostra que é possível e descomplicado. Além de melhorar a qualidade nutricional das crianças, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), o projeto contribui para a geração de emprego para os pescadores do município paulistano.

Desenvolvido pelo Instituto de Pesca (IP) e em parceria com a prefeitura de Itanhaém, o projeto está há mais de quatro anos melhorando a vida dos moradores do município, localizado há 110km de São Paulo capital. Segundo a gestora Municipal de Segurança Alimentar e Banco de Alimentos da prefeitura municipal, Luciana Melo Costa, o projeto agrega muita estima para um todo. "É saudável, o valor nutricional é inestimável, e reduz o problema da autoestima, pois muitas crianças são filhas de pescadores, tem uma série de implicações bacanas", explica.

A introdução da alimentação com peixe é feita em duas escolas localizadas em áreas de insegurança alimentar, e de acordo com a diretora técnica de serviço substituta do Laboratório de Tecnologia do Pescado - IP, Erika Fabiane Furlan, os resultados são muito bons, "os pratos têm uma aceitação de 80 a 85% entre as escolas e isso é ótimo para melhorar o hábito infantil e criar novos consumidores de pescado". É o Instituto que desenvolve os testes de aceitação e treinam as merendeiras para o uso dessa matéria prima.

O agricultor familiar Alex Crepaldi, de 37 anos, é um dos 20 pescadores que comercializam para o Pnae, pelo projeto. Para o Programa, ele vende anualmente 500kg de peixe, entre pescada inglesa, corvina, robalo e peixes menores, conhecidos como misturinha. Alex recebe cerca de R\$ 6 mil pela quantidade e acredita ser fundamental para alavancar as vendas. "Esse projeto é muito importante, tanto para mim quanto para os outros pescadores. Ele veio para ajudar a gente a vender o peixe que ficava parado, porque na nossa cidade quando não tem cliente a gente fica com o produto amarrado".

Além do programa, Alex vende a produção em feiras, em uma banca de peixe na praia e na própria residência, na qual há uma peixaria. Ele trabalha com a família, a esposa administra a peixaria e o irmão, que também é agricultor familiar, ajuda na pesca. Em 2015, o pescador solicitou R\$ 40 mil de crédito no Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), para investir em um barco de pesca, e só vai começar a pagar ano que vem.

Gastronomia infantil

A polpa de peixe, obtida a partir do processo de Carne Mecanicamente Separada (CMS), compõe os dois pratos que estão sendo testados. O primeiro é a macarronada, em que o peixe é utilizado como uma carne moída ao molho à bolonhesa e o segundo é o escondidinho com batata, produto também disponível na merenda.

Uma parceria do Projeto Inclusão do Pescado na Alimentação Escolar no Município de Itanhaém com a Universidade Católica de Santos, que possui o curso de gastronomia, gerou bons frutos. Com o intuito de desenvolver produtos à base de pescado, foi realizado um concurso gastronômicos com o enfoque para a alimentação infantil. Os estudantes utilizaram produtos da merenda escolar para elaborar pratos, os dois eleitos estão sendo testados na merenda com as crianças.

Mariana Guedes

Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário

Assessoria de Comunicação

Contatos: (61) 2020-0128 / 0123 e imprensa@mda.gov.br