

**MARGARETH REGINA BURGEL**

**CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO DA  
IMPORTANCIA DA MERENDA ESCOLAR**

**Monografia elaborada como  
pré-requisito de  
conclusão da disciplina  
Seminário de Monografia  
do Curso de Educação  
Física da UFPr.**

**Curitiba  
1992**

**MARGARETH REGINA BURGEL**

**CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO DA  
IMPORTANCIA DA MERENDA ESCOLAR**

Monografia elaborada como  
pré-requisito de  
conclusão da disciplina  
Seminário de Monografia  
do Curso de Educação  
Física da UFPr.

**Orientador CLAUDIO PORTILHO MARQUES**

**Curitiba  
1992**

## S U M A R I O

	<u>Pág.</u>
RESUMO.....	iii
I - O PROBLEMA .....	1
1.1 INTRODUÇÃO .....	1
1.2 DELIMITAÇÃO .....	2
1.2.1 Época .....	2
1.3 JUSTIFICATIVA .....	2
1.4 OBJETIVOS .....	3
II - FUNDAMENTAÇÃO TEORICA .....	4
2.1 REVISÃO DE LITERATURA .....	4
2.2 DEFINIÇÃO DE TERMOS .....	16
III- METODOLOGIA .....	18
IV - CONCLUSÕES .....	19
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS .....	20
ANEXOS .....	

## RESUMO

A presente monografia desenvolveu-se no ano letivo de 1992, na rede municipal de ensino da cidade de Curitiba.

O objetivo da pesquisa foi a de constatar a importância da merenda escolar para o cotidiano da criança como auxiliadora de obtenção de energia para os afazeres diários. Para tal realizou-se um estudo através de fontes bibliográficas e a órgãos ligados a merenda escolar como a FUNDEPAR e a Prefeitura Municipal de Curitiba.

A assistência alimentar é uma das armas mais eficientes para combater a subnutrição das crianças em idade escolar, melhorando assim sua saúde e seu desenvolvimento.

Conclui-se que a monografia foi de grande validade e atingiu o objetivo proposto, alertando dessa forma, sobre a importância da merenda escolar para a atividade física.

## I - O PROBLEMA

### 1.1 INTRODUÇÃO

A criança em fase escolar está em pleno desenvolvimento físico, e a preocupação com sua alimentação é de suma importância, pois é através dela que a mesma mantém um bom rendimento escolar quanto aos aspectos cognitivo, afetivo e psicomotor.

A criança está se habituando a uma nova fase da vida, a uma nova sociedade, pela qual está sendo influenciada principalmente quanto a seus hábitos alimentares.

A carência alimentar é sem dúvida um dos maiores problemas de saúde do mundo.

A criança que possui uma alimentação deficiente e que não possua uma dieta alimentar equilibrada em termos da qualidade, está predisposta à problemas que poderão acarretar no seu fracasso escolar. Infelizmente, os reflexos nas fases posteriores muitas vezes são irrecuperáveis.

O indivíduo que não se alimenta bem, geralmente não possui imunidade alguma às doenças, vive cansado e fraco, sem ânimo e em consequência seu rendimento escolar é baixo.

Como a maioria da população brasileira não possui condições de se alimentar adequadamente, desde que foi implantada a merenda escolar, muitas crianças ingressam nas escolas, com o objetivo de conseguirem alimentar-se pelo menos uma vez ao dia.

Será que a merenda escolar contribui para o desenvolvimento motor da criança?

## 1.2 DELIMITAÇÃO

Esta pesquisa foi desenvolvida em Curitiba, nas Bibliotecas Públicas e Particulares e visitas a órgãos competentes como Prefeitura Municipal de Curitiba e FUNDEPAR.

### 1.2.1 Época

Ano de 1992

## 1.3 JUSTIFICATIVA

A presente pesquisa reveste-se de real importância, uma vez que as crianças já no início de sua vida escolar devem receber uma alimentação saudável e que supra o que for possível quanto a sua carência nutritiva, pois além da merenda nutri-la, fortalece-a para a realização de atividades que beneficiam a sua formação.

GONSALVES (1986, p. 52) fala que uma boa nutrição é a base de um desenvolvimento futuro e para que o mesmo tenha uma boa saúde trazendo-lhe um perfeito estado psico-físico-social. Aquele autor quis dizer com isto que somente com uma boa alimentação pode-se estar gozando de uma vida saudável.

Percebe-se com isto que as crianças devem ter uma alimentação sadia para poderem se tornar adultos sãos.

As contribuições teóricas que a presente pesquisa pode trazer são no sentido de alertar o quanto é importante a merenda escolar como contribuição no desenvolvimento motor da criança.

A merenda deve ser vista como um auxiliador nas carências nutricionais e motoras das crianças.

#### **1.4 OBJETIVOS**

Ressaltar a importância da merenda escolar para o cotidiano da criança como auxiliadora de obtenção de energia para os afazeres diários.

Agrupar o referencial teórico pertinente a questão da merenda escolar e sua contribuição no desenvolvimento motor e crescimento da Criança.

## II - FUNDAMENTAÇÃO TEORICA

### 2.1 REVISÃO DE LITERATURA

#### 2.1.1 Importância da Alimentação Escolar

Uma das principais fontes de sobrevivência é a alimentação; sem ela não seria possível adquirir uma carga energética que satisfizesse as necessidades nutricionais de cada indivíduo.

RODRIGUES (1984, p. 14) afirma que o comer está intimamente ligado com o funcionamento emocional de uma pessoa e muitas vezes é usado para "solucionar" ou camuflar problemas neste setor. MASLOW (Apud: RODRIGUES, 1984, p.20) afirma que a alimentação é a primeira das cinco necessidades hierarquizadas. E que o homem para satisfazer suas necessidades, abandona sua segurança, o relacionamento com outras pessoas, sua auto-realização e até o seu amor próprio.

No intuito de fazer conhecer um pouco da história da Alimentação, ORNELLAS (1978, p.5) relata que: "no Período Quaternário 6.000 a.C., Paleolítico Superior (Pedra Lascada), anterior ao dilúvio, vivia o homem em cavernas dedicava-se à caça enquanto a mulher colhia frutos, nozes, raízes e cereais silvestres, para completar a ração alimentar, no que se houveram muito bem."

Em tempos antigos já havia a preocupação com a alimentação e hábitos alimentares. Para revelar esta importância a nível de Brasil, ORNELLAS (1978, p.223) expressa:

"O colonizador português mantinha tanto possível seus hábitos alimentares trazendo sementes de vegetais, frutas (lima, limão, laranja, uvas, figos, cerejas, etc.), cereais (arroz, trigo e cevada), açúcar e animais (gado, porco, galinha, etc) antes de aderir aos frutos silvestres, à caça de pena e pêlo e aos amplos recursos da pesca lacustre, fluvial e marítima."

Nota-se que realmente havia uma preocupação sobre os hábitos alimentares, e que nas mais remotas civilização o homem conquistava seu espaço para semear sua sobrevivência. Vale a pena lembrar da carta de Pero

Vaz de CAMINHA ao Rei de Portugal, onde ele expressa sobre a descoberta do Brasil: "a terra é plana e chã, e em tal maneira graciosa que, em se querendo dar-se-á nela tudo." (Apud: ORNELLAS, 1978, p. 219).

"A nutrição em seu sentido atual, é um saber típico do século XX, que não tem mais que 50 ou 60 anos. Dizer isto, como é óbvio, não significa afirmar que no passado a questão da alimentação estivesse inteiramente ausente das preocupações científicas e públicas, mas sim que o processo de construção de uma ciência propriamente a ele é recente." (COIMBRA, 1982, p. 10).

O corpo humano é um conjunto de órgãos e sistemas acionados e mantidos por um complexo mecanismo que sofre constantes modificações, através da energia recebida, armazenada e utilizada.

Ele sofre influência do meio ambiente, do clima, do estado físico e emocional do indivíduo.

Para este corpo se manter e desempenhar funções vitais básicas, bem como a atividade cotidiana, ele precisa de energia; energia essa que é obtida dos alimentos.

"Não nos esqueçamos de que a boa nutrição é base do desenvolvimento futuro e da saúde global do indivíduo, em seu sentido mais pleno, de perfeito bem estar físico, mental e social." (GONSALVES, 1986, p.52).

Acima GONSALVES fala sobre nutrição. Faz-se necessário evidenciar que a nutrição é consequência da alimentação.

É bem nutrido aquele que possui uma alimentação adequada e bem dosada, atendendo as exigências do organismo e suas taxas calóricas.

O corpo se movimenta no espaço gastando energia e realizando trabalho. Comparado a uma máquina, o combustível que impulsionaria seu motor seria o alimento. Esse complexo sistema funciona em perfeita harmonia desde que sejam atendidas as exigências mínimas de valor energético.

Para que o ser humano execute qualquer obra ou trabalho precisa do alimento para uma pronta resposta.

Não é somente o trabalho e desgaste muscular que requer energia; o mesmo acontece a nível de células nervosas: "nos sabemos que a nível cerebral os neurônios precisam nutrir-se continuamente, reservando seu estado nutricional para sua atividade funcional". (1º SEMINÁRIO DE EDUCAÇÃO PARA A SAÚDE, 1976, p.163).

O alimento não é aproveitado diretamente na produção de energia. Ele sofre uma série de transformações, degradações que auxiliarão no processo.

"As energias necessárias para o metabolismo são medidas em quilocalorias (Kcal) sendo fornecidas pelas proteínas 4 kcal/g, pelos hidratos de carbono 4 kcal/g e pelas gorduras 9 kcal/g." (KELTS, 1984, p.1).

Segundo MCCARDLE (1985, p.6), "a dieta americana típica consiste em aproximadamente 40% a 50% das calorias totais como glicídios", 20% de proteínas e 30% deveria se constituir em lipídeos.

KELTS e JONES (1984, p.1) já estipulam que a alimentação ideal deva ter 7 a 15% de proteínas; 30 a 35% de gorduras e 40 a 50% representados pelos hidratos de carbono.

Vê-se que as porcentagens das necessidades de um ou outro grupo são diferentes, daí a razão da alimentação ser sem dúvida variada e bem dosada.

Deve-se considerar que esses valores não são fixos em virtude de muitos fatores já citados: clima, meio ambiente e outros. Para Eduardo MARCONDES (1982, p.69) que realizou um estudo nos diferentes meios populacionais, as necessidades nutricionais individuais são variáveis, tanto por motivos constitucionais como ambientais.

A alimentação principalmente da criança, representa uma base de toda a sua estrutura física e intelectual; pois sendo o alimento uma substância fornecedora de elementos necessários à manutenção de sua

forma e ao desenvolvimento de suas atividades, é imprescindível que seja dado valor real à sua alimentação diária.

O processo de avaliação alimentar torna-se difícil, pois as exigências variam muito de criança para criança, conforme sua idade e atividade física. No caso

específico do escolar há uma exigência maior pelo trabalho e desgaste que a escola traz na sua vida. ORNELLAS (1983, p.383) considera escolar a criança entre 6 e 12 anos de idade.

As necessidades nutritivas básicas diárias do escolar devem ser respeitadas para garantir não só o seu desenvolvimento físico harmonioso, como seu equilíbrio emocional, considerando o rendimento escolar.

Para KRAUSE (1985, p. 364), a ingestão de certos alimentos como frituras, massas, chá, café, chocolate e doces devem ser evitados. Estes alimentos fornecem calorias vazias e geralmente tiram o apetite para alimentos mais nutritivos.

É importante que a criança em idade escolar adquira neste período de desenvolvimento novos hábitos alimentares saudáveis que permitam um crescimento normal dentro dos padrões alimentares satisfatórios para tal.

Os hábitos alimentares corretos adotados pela criança de hoje são a garantia da boa alimentação do adulto de amanhã.

Outro componente que contribui para a formação desses hábitos alimentares é a televisão. A criança distribui o seu tempo reservando a maior parte dele para dedicar-se a atitude passiva de observar a televisão. Algumas chegam a substituir quase que totalmente seu tempo livre de brincadeiras para esse poderoso meio de comunicação. Sendo altamente influenciável, a criança, que agora como estudante assume uma postura mais crítica selecionando o seu alimento, é atraída por determinados comerciais. GONSALVES (1986, p.50) mostra que a televisão atrai a criança através de sua publicidade de maneira intensa: "não nos esqueçamos também dos apelos publicitários notadamente aqueles veiculados pela televisão por meio dos quais as crianças sentem-se atraídas por determinados tipos de alimentos."

O problema maior está no fato de que a maioria destes alimentos tão explorados pela propaganda possuem baixo valor nutritivo.

Promovido a título de alerta foi criado o Programa de Educação Alimentar; tendo como colaboradora a professora Maria Vicentina de CARVALHO (1965, p.1). Este programa busca motivar também a escola a participar desse árduo trabalho que é reeducar para alimentação. A autora acredita que "uma das principais causas da subnutrição dos brasileiros é a falta da educação alimentar, motivada principalmente pela ignorância dos

princípios básicos da alimentação, por vícios do paladar e por superstições alimentares, fortemente arraigados."

Uma atuação na tentativa de reeducação deve começar já em tenra idade, pois é aí que são adquiridos e consolidados atitudes e hábitos alimentares.

Normalmente o apetite da criança em fase escolar melhora.

Dante COSTA (1948, p. 217), no entanto afirma em seu livro que surgem dois problemas: a falta de apetite ocasionada pela fadiga e a insuficiência da primeira ou segunda refeição do dia determinado pelos horários de entrada às aulas. Um dos fatores que mais atrapalha a dieta alimentar é a ingestão de doces e guloseimas próximas aos horários dessas refeições.

Segundo já foi discutido anteriormente sobre a obtenção de energia dos alimentos, de gasto energético aumentado em virtude da atividade física mais intensa, será explorado outro fator que merece destaque: o crescimento. Quanto mais rápido e acentuado for esse crescimento, tanto maior será a necessidade de "combustível." (PASSMORE, 1968, p.7).

PASSMORE (1968, p.14) declara ainda, que os efeitos drásticos que advêm da má alimentação passam a ser irreversíveis a partir de uma certa idade. "As crianças. "As crianças mais velhas que foram mal nutridas provavelmente não conseguirão emparelhar e atingir o tamanho normal."

Deve-se levar em conta que a exigência nutricional diante das diversas fases de crescimento não faz diante da idade, mas sim de acordo com as exigências de peso e estatura. ORNELLAS (1983, p.383) salienta "a criança que apresenta peso e estatura de um grupo inferior, terá exigências nutricionais correspondentes ao grupo biológico e não ao grupo etário."

O crescimento não é representado simplesmente por um aumento de estatura. Ele inclui também a formação de novos tecidos que por sua vez retiram energia dos alimentos. LALANNE (1970, p.58) mostra que para a criança e para o adolescente além das necessidades habituais de manutenção é preciso juntar as necessidade suplementares de crescimento: a formação de novos tecidos como os alimentos de origem animal e os suplementos minerais sobretudo o cálcio e o fósforo.

Vários fatores influenciam neste ritmo de crescimento, entre outros o clima, a situação geográfica, sócio-culturais e econômicas. No entanto o crescimento não é uniforme durante as diversas fases. Para Eduardo MARCONDES (1982, p.212) do terceiro ano de vida até a adolescência o ritmo de crescimento é menor, comparando aos primeiros anos e ao da puberdade, pelo que nessa fase são mais baixas as necessidades quantitativas de nutrientes e conseqüentemente a ingestão de alimentos.

"Defeito Quantitativo na nutrição criam muitas doenças chamadas carências. O subalimentado é fraco, desanimado e sem resistência." (ANDRADE FILHO, 1981, p. 64). Normalmente esse indivíduo não possui imunidade alguma às doenças, vive cansado e fraco, sem ânimo e em consequência seu rendimento escolar é nulo. Há de verificar-se que essa subalimentação ocorre vergonhosamente nas classes sociais baixas que não possuem a mínima condição de sobreviver com salário mínimo e até mesmo sem salário algum.

Devido à falta de uma alimentação equilibrada, a criança enfraquece e pode chegar ao estado de desnutrição, que no Brasil é uma das distrofias mais comuns.

De acordo com Rinaldo de LAMARE (1968, p.142-143), pode-se classificar as causas da desnutrição em três grandes grupos:

**"1. fatores familiares:** ambiente familiar desagradável, ignorância na escolha de alimentos;

**2. fatores da própria criança:** hábitos de comer pouco, distúrbio emocional, comer entre as refeições;

**3. fatores correlatos:** pouco sono, falta de ar livre, problemas psicológicos."

A postura que a criança assume nesta fase é arcada, tendo muita cárie dentária.

KATZ (1975, p. 15) chamou a atenção para o papel fundamental que a nutrição desempenha na obtenção e manutenção de um nível ótimo de saúde. Lembra que a etiologia de numerosas doenças, como o diabetes, a obesidade, a cárie dentária e a doença periodontal está intimamente ligada a fatores nutricionais.

É importante reafirmar que observando as verdadeiras necessidades nutricionais da criança, promove-se seu melhor estado físico e mental, melhorando o rendimento escolar. Maria Vicentina CARVALHO (1965, p. 3) faz a correlação; a qual na verdade nada mais é do que consequência da boa alimentação: "é um fator de combate ao analfabetismo."

"Sendo a forma uma condição de necessidade orgânica, um mal estar que cessa quando o indivíduo se alimenta" (ANDARADE FILHO, 1981, p. 68); a busca do alimento ideal nem sempre é possível diante dos processos industriais que assolam a indústria de gêneros alimentícios, inclusive as lavouras.

A alimentação deve apresentar vitaminas que em geral, funciona como elos de ligação nas reações metabólicas e minerais. Segundo CHAVES (1978, p. 33) há uma grande relação de vitaminas e minerais de importância como: as vitaminas A, D, E, K, B1, B2, B6, B12, ácido fólico, niacina, ácido L-ascórbico, biotina e ácido pantotênico; e os minerais cálcio, fósforo, sódio, potássio, cloro, manganês, enxofre, ferro, cobre, iodo, zinco, magnésio, etc.

Estas vitaminas são encontradas normalmente na alimentação diária que conste de frutas e verduras, não havendo necessidade de suplementos vitamínicos, como muitas pessoas desinformadas o fazem, sem saber que este excesso que ocorrerá será eliminado pelo organismo. Isso contribui apenas para mais um gasto desnecessário. "Deve-se levar em conta ainda que a quantidade de vitamina C que excede a quantidade de 100 a 120 miligramas diárias é eliminada sem metabolização pelo organismo através da urina, o que significa desperdício para os usuários de vitamina C em comprimidos." (REVISTA VIDA E SAUDE, Março, 1987, p. 09).

Também é de fundamental importância a água, que constitui de 40 a 60% do corpo humano, ao metabolismo celular. A perda, através da urina, suor, saliva, fezes e lágrimas, deve ser igual a ingestão de aproximadamente 2.500ml por dia (MATHEWS, 1979, p. 87).

#### **2.1.2      Desenvolvimento do escolar e a merenda               fornecida pela escola.**

Aos 7 anos segundo HURTADO (1987, p. 29) a criança está na idade de assimilação, na qual põe em ordem as experiências que acumulou e as relaciona com as novas que vai adquirindo. Há um desenvolvimento na habilidade auditiva, ela gosta de ouvir histórias e

músicas. Pode ficar por longos períodos "meditando", em estado de introspecção e aborrece-se quando alguém a interrompe. Possui mudanças alternadas de humor e conduta, isto porque sua imaginação é reflexiva; permitindo-lhe ajustar o significado das coisas e pessoas.

A criança nesta idade apresenta uma atividade mental intensa, apesar de muitas vezes não ser notada exteriormente.

As reações sócio-pessoais são mais equilibradas, possuem relações mais firmes com os professores e sentem-se menos dependentes dos pais.

Em relação às atividades físicas o que mais lhe chamam a atenção são: as apostas em corridas, lutas com violência, trepar e árvores, brincar imitando o seu dia-a-dia e os heróis infantis. Ela possui alguma noção espaço-temporal e de dominância lateral.

Já aos 8 anos a criança é muito expansiva. Ocorrem leves modificações na fisionomia, há um maior comprimento dos braços e aumento de tamanho das mãos.

"Seu ritmo psicomotor é mais acelerado e demonstra tendência para falar, ler, escrever e exercitar-se ao piano e outros instrumentos em ritmos rápidos. Gosta de se por a prova em atividades de força equilíbrio, velocidade, agilidade e outros." (HURTADO, 1987, p. 29).

Nas relações procura juntar-se em grupos com crianças do mesmo sexo, com comportamentos mais equilibrados e ajustado.

Já está apta a conviver em pequenos grupos, integrando-se ao ambiente que rodeia e vive.

Nesta idade a criança gosta muito de jogos representativos (imitar pai, mãe, professores e outros), de brincar com crianças menores e coleciona e troca objetos.

Na idade de 9 anos a principal característica é a auto maturação, aí que está a chave para a compreensão do seu progresso maturacional.

Possui uma maior dependência do meio em que vive devido às pressões do grupo e aos estímulos dos adultos.

Há uma maior tendência para aperfeiçoar as aptidões. Manipula ferramentas como habilidade, possuindo inclusive técnicas na execução de atividades.

Tem aptidões para a crítica social como para a auto-crítica, mas seus esquemas emocionais ainda são instáveis. Ela passa por momentos de timidez para atrevida, e de bem disposta ou mal humorada de um momento para outro.

Apesar de gostar de classificar, organizar e identificar materiais e informações, parece ter memória fraca, perguntando ou procurando várias vezes a mesma coisa.

Gosta também de ler histórias em quadrinhos, ouvir músicas e assistir programas de televisão.

Nesta idade a criança subordina seus interesses às exigências do grupo e integra-se a grupos do mesmo sexo, em clubes e agremiações.

Seu comportamento motor é mais hábil. Interessa-se pelos desportos coletivos como o basquete, o handebol e o futebol, gosta muito de lutar com os colegas e de andar de bicicleta durante longos períodos.

Entre 10 e 11 anos HURTADO (1987, p. 31) relata que a criança apresenta individualidade definida e mais parece um adulto em formação.

Trabalha rápido e com concentração em atividades diversas e não muda facilmente para outra atividade.

É muito receptiva as informações sociais. Gosta das artes criativas, televisão, de história em quadrinhos e jogos em grupos.

As meninas nesta fase se preocupam mais com a higiene que os meninos.

Possuem senso crítico de justiça. Admira os pais e família, acatando as ordens paternas com serenidade, respeito e prontidão na execução.

Em resumo o desenvolvimento físico da criança em idade escolar (dos 5 aos 12 anos) é um pouco mais lento do que na fase pré-escolar (2 a 5 anos).

No início os meninos são ligeiramente mais altos e mais pesados que as meninas, tendendo ao contrário no final (aproximadamente aos 12 anos), já que as meninas chegam mais cedo à adolescência.

O desenvolvimento motor das crianças neste período são mais fortes, rápidos e mais coordenados.

Sentem grande prazer em testar seus corpos e conseguir novas habilidades.

Algumas das atividades que fazem com prazer são: saltar, caminhar equilibrando-se , pular, jogar, andar de patins e bicicleta, dançar, praticar ginástica olímpica e outras.

Segundo ESPENSCHADE (Apud: PAPALIA, 1981, p. 311) a capacidade motora, em todas as idades, está intimamente relacionada com o tamanho e a formação do corpo.

Como pode-se observar, a fase escolar é um período da vida da criança de intenso crescimento e desenvolvimento com um gasto energético altíssimo, tendo como consequência necessidade de ingerir uma alimentação suficientemente nutritiva.

Por isso tornou-se necessário para auxiliar no desenvolvimento da criança, principalmente as de baixa renda, uma complementação da alimentação que é fornecida em suas casas.

A merenda escolar pode ser entendida como uma alternativa para sanar, ou minorar, o problema de muitas crianças; que não têm em casa os alimentos de que necessitam para uma dieta bem equilibrada.

Os governos tem procurado sanar algumas das carências alimentares das classes menos favorecidas através do plano da merenda escolar.

Distribuída no recreio, ela deveria atender a carência nutritiva e não se transformar em um chamariz para a escola, isto é, muitas crianças passam a frequentá-la no intuito de "matar a fome." Conforme é destacado por LAMARE (1968, p. 147) "a obrigação oficial da merenda escolar destacou-se nitidamente no nosso meio em 1935 quando, com base na percepção das necessidades escolares, foi fundada a Campanha Nacional pela Alimentação da Criança."

A nível nacional quem coordena a compra dos gêneros formulados de merenda junto às indústrias é a Fundação de Assistência ao Estudante (FAE). Essa merenda é repassada aos estados; no Paraná o órgão encarregado é a FUNDEPAR que distribui os alimentos às escolas. É ainda subdividida em dois setores o DEA (Divisão de Educação Alimentar) e o DIOP (Divisão de Operacionalização) que

são os responsáveis pelo Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE).

Cabe ao PEAE assegurar uma complementação e educação alimentar, fornecendo aos alunos no mínimo uma refeição por dia.

O cardápio servido deve atender à população, os hábitos alimentares da região e as carências nutricionais entre outros.

Os produtos são divididos em: produtos prontos - sopa, risoto, pudim, mingau, etc. e produtos básicos - arroz, feijão, leite, açúcar, macarrão, sal, ovo, biscoito, canjica, etc.

As escolas podem enriquecer os seus cardápios através dos produtos da horta ou pomar da própria escola, cujo plantio é estimulado pela prefeitura.

Alguns dos produtos prontos são fornecidos pela NUTRIMENTAL (PR) e estão relacionados no Anexo I fornecendo o modo de preparo e a composição do alimento que está sendo servido às crianças.

Dentro desta dieta escolar deve-se evitar alimentos com excesso de gordura, frituras de um modo geral, molhos, conservas ou alimentos de difícil digestão.

A assistência é uma das armas sociais mais eficientes para combater a subnutrição das crianças em idade escolar, melhorando assim a sua saúde e seu desenvolvimento. A alimentação escolar deve em síntese corrigir as falhas fisiológicas da alimentação doméstica, fornecendo alimentos imprescindíveis. "Procura satisfazer de 15% a 25% das necessidades nutricionais diárias do escolar, fornecendo em média aproximadamente 300 kcal e de 8 a 10 gramas de proteínas." (MARCONDES, 1982, p. 217).

## 2.2 DEFINIÇÃO DE TERMOS

ALIMENTAÇÃO - é um meio de obtenção de energia para manter-se as funções vitais e fornecê-las para um posterior desgaste muscular (LALLANE, 1970, p. 12)

ALIMENTO ENERGETICO - é aquele que fornece calorias. (MATHEWS, 1979, p. 132)

APTIDÃO FISICA - caracterísitcas funcionais do vigor orgânico. (HURTADO, 1991, p. 21)

CALORIA - é a quantidade de energia necessária para elevar a 1°C a temperatura de 1g. de água. (MATHEWS, 1979, p. 89)

CRESCIMENTO - é um fator biológico que inclui o aumento e a formação de novos tecidos, necessitando energia para tal. (COSTALLAT, 1978, p. 16)

DESENVOLVIMENTO - termo diretamente associado ao processo total de modificação, incluindo comportamento mais elevados do indivíduo, resultantes do crescimento e amadurecimento físico, assim como da estimulação variada do ambiente. (HURTADO, 1991, p. 37)

DESENVOLVIMENTO PSICOMOTOR - é a evolução da progressão biológica acompanhada de uma caracterização psicológica como aprimoramento motor, cognitivo, afetivo e psicológico. (COSTALLAT, 1978, p. 35)

DESNUTRIÇÃO - falta de alimentação. Ausência de crescimento e uma das causas do retardo físico e mental. (HURTADO, 1991, p.38)

ENERGIA - aptidão em realizar trabalho. (MACHADO FILHO, 1977, p. 434)

ESCOLAR - criança que frequenta escola entre 6 e 12 anos de idade. (FLINCHUM, 1981, p. 32)

HABILIDADE - capacidade para realizar um ato complexo com facilidade. (HURTADO, 1991, p. 61)

**MATURAÇÃO** - mudanças no comportamento que ocorrem como resultado no crescimento físico e mental. (HURTADO, 1991, p. 75)

**NUTRIÇÃO** - valor qualitativo do alimento em consequência da alimentação. (MACHADO FILHO, 1977, p. 763)

**POTENCIALIDADE** - condição para a aprendizagem. Capacidade de transformação. (COSTALLAT, 1978, p. 24)

### III - METODOLOGIA

A pesquisa caracteriza-se como um estudo bibliográfico, em função da reorganização e sistematização de documentação existente sobre o tema.

Foram adotados os seguintes critérios na elaboração deste estudo:

a) Realização de um levantamento da documentação disponível sobre o tema em bibliotecas públicas de Curitiba, bibliotecas particulares, FUNDEPAR e Prefeitura Municipal de Curitiba.

b) Análise e seleção das obras disponíveis segundo a importância e adequação ao tema de estudo.

c) Leitura do material bibliográfico, segundo critérios de atualidade e fidedignidade, análise e extração de aspectos relevantes.

d) Montagem de um fichário de documentação.

e) Síntese da documentação elaborada e montagem do estudo em si.

## CONCLUSÃO

A questão básica apresentada neste estudo foi a de confirmar os benefícios que a merenda traz à criança em relação ao seu desenvolvimento motor.

Pela análise dos alimentos fornecidos pela NUTRIMENTAL (PR) acrescidos do feijão, arroz, macarrão e outros, hoje preparados nas escolas, somando ainda o pomar, as verduras e os legumes plantados na horta da escola conclui-se que a merenda está contribuindo como complementação nutricional. Dessa forma corresponde aproximadamente de 15 a 30% das necessidades nutricionais diárias do escolar ou 300 kcal de energia como sugere MARCONDES (1982) ser o ideal para a alimentação da criança nesta faixa etária.

Comprovando o problema, resolve-se também o objetivo de "ressaltar a importância da merenda escolar para o cotidiano da criança como auxiliadora de obtenção de energia para os afazeres diários."

Este objetivo foi atingido, pois percebe-se que a criança ao se alimentar bem tem maior facilidade de fazer suas tarefas diárias. Isto porque a boa alimentação da criança representa uma base de toda a sua estrutura física e intelectual, uma vez que sendo o alimento uma substância fornecedora de elementos necessários à manutenção da sua forma e ao desenvolvimento de suas atividades é imprescindível que seja dado valor real à sua alimentação diária.

Sugere-se, contudo, à ampliação deste estudo a partir de assuntos correlacionados à merenda escolar e à atividade física, observando o desempenho e a validade, assim como a revelação de novas descobertas neste campo.

Para isto propõe-se temas possíveis de aprofundamento tais como: aplicação de testes em escolas que se utilizam de merenda e as que não se utilizam, num período de acompanhamento maior, ou sobre a política da distribuição da merenda.

Assim sendo, conclui-se que, a merenda bem distribuída e bem balanceada contribuirá e muito para que a criança seja no futuro um adulto mais ativo e saudável e conseqüentemente mais produtivo.

## REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. ANDRADE FILHO, José Hermógenes de. Programa de Saude. Rio de Janeiro, Record, 1981
2. CARVALHO, Maria Vicentina Campos. Programa de Educação Alimentar para o Curso Primário. Belo Horizonte, MEC, 1965
3. CHAVES N. Nutrição básica e aplicada. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1978
4. COIMBRA, Marcos e outros. Comer e Aprender uma história da alimentação escolar no Brasil. S/C, Belo Horizonte, 1982.
5. COSTA, Dante. Alimentação do Escolar. Rio de Janeiro, Imprensa Nacional, 1948
6. COSTALLAT, Dalila M. de. A psicomotricidade. Rio de Janeiro, Zahar, 1978
7. FLINCHUM, Betty. Desenvolvimento Motor da Criança. Rio de Janeiro, Interamericana, 1981
8. GONSALVES, Paulo Eiró. Alimentação natural do bebê, da criança e do adolescente. São Paulo, Almed, 1986
9. HURTADO, Johann G.G.M. O Ensino da Educação Física: uma abordagem didática. PRODIL, Porto Alegre, 1988
10. \_\_\_\_\_, Educação física pré escolar e escolar = 1ª à 4ª série: uma abordagem psicomotora. PRODIL, Porto Alegre, 1987
11. \_\_\_\_\_, Dicionário de Psicomotricidade. PRODIL, Porto Alegre, 1991
12. KATZ, Simón. Odontologia Preventiva en Acción. Buenos Aires, Ed. Médica Panamericana, 1975
13. KELTS, Drew G. e JONES, Elizabeth G. Manual de nutrição infantil. Rio de Janeiro, Guanabara, 1984
14. KRAUSE, Maria V e outros. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo, Roca, 1985

15. LALANNE, Raymond. A Alimentação humana. São Paulo, Itaú, 1970
16. LAMARE, Rinaldo de. Manual básico de alimentação escolar. Rio de Janeiro, Victor Publicações, 1968
17. MARCONDES, Eduardo. Higiene Alimentar. São Paulo, SARVIER, 1982
18. MACHADO FILHO, A.M. Novíssimo Dicionário Ilustrado Urupês. São Paulo, AGE, 1977
19. MATHEWS, DONALD K. e FOX, Edward L. Bases Fisiológicas da Educação Física e Desportos. Rio de Janeiro, Interamericana, 1979
20. MCCARDLE, W.D. et alii. Fisiologia do Exercício: nutrição e desempenho humano. Rio de Janeiro, Interamericana, 1985
21. ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. A alimentação através dos tempos. Rio de Janeiro, FENAME, 1978
22. PAPALIA, Diane E. e OLDS, Sallyw. O mundo da criança. São Paulo, Mc Graw Hill do Brasil, 1981
23. PASSMORE, Richard e outros. Manual de necessidades nutricionais humanas, São Paulo, Atheneu, 1968
24. ORNELLAS, Alfredo e ORNELLAS, Lieselotte. A alimentação da criança - nutrição aplicada, São Paulo, Atheneu, 1983
25. S/A - 1º Seminário de Educação para a SAUDE, 1976
26. S/A - Vitaminas e sais minerais, novas descobertas. IN: REVISTAS VIDA E SAUDE, Casa dos Livros, São Paulo , nº 03, março 1987
27. S/A - GUIA DA ALIMENTAÇÃO, EDITORA ABRIL, São Paulo, 1974

ANEXO I

SOPA DESIDRATADA CREME DE FEIJÃO COM ARROZ

Nome do produto na DINAL: Sopa de feijão com arroz e proteína texturizada de soja.

INGREDIENTES:

Feijão em pó, arroz em grão, gordura vegetal, amido de milho, proteína texturizada de soja, farinha integral de soja pré-cozida, sal, vegetais desidratados e condimentos.

DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	10 litros

MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 5 litros de água fria.
2. Acrescentar 5 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo, mexendo ocasionalmente.
4. Após levantar a fervura, abaixar o fogo e cozinhar durante 15 minutos mexendo sempre.
5. Apagar o fogo e deixar o produto atingir a temperatura adequada para servir.

PORÇÃO PER CAPITA:  
37g

RENDIMENTO POR PACOTE:  
54 porções de 200ml.

COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	13,2g
Lipídios	11,2g
Carboidratos	60,0g
Umidade	7,0g
Cinzas	7,2g
Fibras	1,4g
VCT	393,6kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leito so de 2kg cada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:  
Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:  
Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado a través do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos e sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## SOPA DESIDRATADA DE MASSA COM LEGUMES

nome do produto na DINAL: Sopa de macarrão com legumes.

### INGREDIENTES:

Macarrão, vegetais desidratados, proteína texturizada de soja, farinha de milho pré-gelatinizada, malto dextrina, amido de milho gordura vegetal hidrogenada, sal e condimentos.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	10 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 5 litros de água fria.
2. Acrescentar 5 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo, mexendo ocasionalmente.
4. Após levantar fervura, abaixar o fogo e cozinhar durante 5 minutos, mexendo sempre.
5. Apagar o fogo e deixar o produto atingir a temperatura adequada para servir.

PORÇÃO PER CAPITA:  
36g

RENDIMENTO POR PACOTE:  
56 porções de 200ml.

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	12,3g
Lipídios	11,4g
Carboidratos	60,0g
Umidade	6,8g
Cinzas	7,4g
Fibras	2,1g
VCT	391,8kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:  
Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:  
Melhor se consumida até 6 meses após a data de fabricação se respeitados os cuidados de conservação

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado a través do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Padrões rígidos higiênicos e sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## SOPA DESIDRATADA DE FEIJÃO COM MACARRÃO

Nome do produto na DINAL: Sopa desidratada de feijão com macarrão

### INGREDIENTES:

Feijão em pó, macarrão, vegetais desidratados, proteína vegetal hidrolizada, farinha integral de soja pré-cozida, amido de milho, malto dextrina, gordura vegetal hidrogenada, sal e condimentos.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	10 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem, adicionando aos poucos 5 litros de água fria.
2. Acrescentar 5 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo, mexendo ocasionalmente.
4. Após levantar fervura, abaixar o fogo e cozinhar durante 10 minutos, mexendo sempre.
5. Apagar o fogo e deixar o produto atingir a temperatura adequada para servir.

### PORÇÃO PER CAPITA:

36g

### RENDIMENTO POR PACOTE:

56 porções de 200 ml.

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	12,8g
Lipídios	12,4g
Carboidratos	59,0g
Umidade	5,8g
Cinzas	7,5g
Fibras	2,5g
VCT	398,8kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação se respeitado os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades da população alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílios, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## SOPA DESIDRATADA DE ARROZ COM LEGUMES

Nome do produto na DINAL: Sopa de arroz com legumes.

### INGREDIENTES:

Arroz em grão, vegetais desidratados, proteína texturizada de soja, farinha de arroz e de milho pré-gelatinizadas, gordura vegetal, amido de milho, sal e condimentos.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	10 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 5 litros de água fria.
2. Acrescentar 5 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo, mexendo ocasionalmente.
4. Após levantar fervura, abaixar o fogo e cozinhar durante 15 minutos, mexendo sempre.
5. Apagar o fogo e deixar o produto atingir a temperatura adequada para servir.

### PORÇÃO PER CAPITA:

37g

### RENDIMENTO POR PACOTE:

54 porções de 200ml.

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100G:

Proteínas	12,2g
Lipídios	10,3g
Carboidratos	62,0g
Umidade	7,5g
Cinzas	6,7g
Fibras	1,3g
VCT	389,5kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leito so de 2kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitado os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

SOPA DESIDRATADA DE CEREAIS COM LEGUMES

Nome do produto na DINAL: Sopa creme de cereais com vegetais.

INGREDIENTES:

Vegetais desidratados, macarrão, proteína texturizada de soja, farinha de arroz pré-gelatinizada, malto dextrina, gordura vegetal hidrogenada, sal e condimentos.

DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	10 litros

MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 5 litros de água fria.
2. Acrescentar 5 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo mexendo ocasionalmente.
4. Após levantar fervura, abaixar o fogo e cozinhar durante 10 minutos, mexendo sempre.
5. Apagar o fogo e deixar o produto atingir a temperatura adequada para servir.

PORÇÃO PER CAPITA:

36g

RENDIMENTO POR PACOTE:

55 porções de 200ml.

COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	12,4g
Lipídios	11,2g
Carboidratos	61,0g
Umidade	6,8g
Cinzas	7,0g
Fibras	1,6g
VCT	394,4kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos e sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## SOPA DESIDRATADA DE LEGUMES COM GALINHA E MACARRÃO

Nome do produto na DINAL: Sopa de Legumes com galinha e macarrão

### INGREDIENTES:

Macarrão, carne de galinha desidratada, vegetais desidratados, ' proteína texturizada de soja, proteína hidrolizada de cereais, ' malto dextrina, gordura vegetal, farinha de milho pré gelatinizada, sal, glutamato monossódico e condimentos.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:-

PRODUTO	ÁGUA
2 Kg	10 litros

### MODO DE PREPARO:

- 1 - Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 5 litros de água fria.
- 2 - Acrescentar 5 litros de água fervente.
- 3 - Levar ao fogo, mexendo ocasionalmente.
- 4 - Após levantar fervura, abaixar o fogo e cozinhar durante 5 minutos mexendo sempre.
- 5 - Apagar o fogo e deixar o produto atingir a temperatura adequada de servir.

PORÇÃO PER CAPITA  
36g

RENDIMENTO POR PACOTE  
56 porções de 200 ml

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	12,6g
Lipídios	11,0g
Carboidratos	59,6g
Umidade	8,0g
Cinzas	7,8g
Fibras	1,0g
VCT	387,8 Kcal.

EMBALAGEM:- Caixa de papelão contendo 8 Sacos de Polietileno leitoso de 2 Kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas

### PRAZO DE VALIDADE

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes voltado as necessidades da população alvo.
- Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílios, reduzindo consideravelmente os custos.
- Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- Boa aceitabilidade
- Rígidos padrões higiênicos e sanitários
- Prazo de conservação longo.

## SOPA DESIDRATADA DE LEGUMES COM CARNE E MACARRÃO

Nome do produto na DINAL: Sopa de legumes com carne e macarrão

### INGREDIENTES:

Macarrão, carne bovina desidratada, vegetais desidratados, proteína texturizada de soja, gordura vegetal, malto dextrina, amido de milho, sal, glutamato monossódico e condimentos.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	10 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 5 litros de água fria.
2. Acrescentar 5 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo, mexendo ocasionalmente.
4. Após levantar fervura, abaixar o fogo e cozinhar durante 10 minutos, mexendo sempre.
5. Apagar o fogo e deixar o produto atingir a temperatura adequada para servir.

PORÇÃO PER CAPITA:  
36g

RENDIMENTO POR PACOTE:  
56 porções de 200ml

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	13,0g
Lipídios	11,0g
Carboidratos	60,0g
Umidade	7,1g
Cinzas	7,9g
Fibras	1,0g
VCT	391,0 kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2 kg cada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:  
Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:  
Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de Tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

PVT COM EXTRATO DE CARNE BOVINA

Nome do produto na DINAL: Proteína texturizada de soja com extrato de carne bovina.

INGREDIENTES:

Proteína texturizada de soja, proteína vegetal hidrolizada, extrato de carne, gordura vegetal, sal e glutamato monossódico.

DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
1kg	2,5 litros

MODO DE PREPARO:

1. Despejar o conteúdo da embalagem em um recipiente contendo 2,5 litros de água morna.
2. Deixar repousar por 10 a 15 minutos e utilizar em preparações tais como- molhos, refogados, farofas, sopas, picadinhos, croquetes, tortas salgadas, etc.

PORÇÃO PER CAPITA:

Variável de acordo com a preparação.

RENDIMENTO POR PACOTE:

Variável de acordo com a preparação.

COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	45,5 g
Lipídios	6,9g
Carboidratos	30,0g
Umidade	5,0g
Cinzas	8,2g
Fibras	4,4g
VCT	364,1 kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 10 sacos de polietileno leitoso de 1kg cada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado a través do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo..

PVT SABOR CHARQUE

Nome do produto na DINAL: Proteína texturizada de soja sabor natural charque.

INGREDIENTES:

Proteína texturizada de soja, proteína vegetal hidrolizada, gordura vegetal, sal, aroma charque e glutamato monossódico.

DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
1kg	2,5 litros

MODO DE PREPARO:

1. Despejar o conteúdo da embalagem em um recipiente contendo 2,5 litros de água morna.
2. Deixar repousar por 10 a 15 minutos e utilizar em preparações tais como: molhos, refogados, farofas, sopas, picadinhos, croquetes, tortas salgadas, etc.

PORÇÃO PER CAPITA:

Variável de acordo com a preparação.

RENDIMENTO POR PACOTE:

Variável de acordo com a preparação.

COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	45,6g
Lipídios	6,8g
Carboidratos	29,4g
Umidade	5,1g
Cinzas	8,6g
Fibras	4,5g
VCT	361,2kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 10 sacos de polietileno leitoso de 1kg cada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílios, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos e sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## MOLHO EM PO TIPO A BOLONHESA

Nome do produto na DINAL: Mistura para preparo de molho tipoa bolonhesa com proteína texturizada de soja.

### INGREDIENTES:

Tomate desidratado em pó , proteína texturizada de soja, farinha de trigo pré gelatinizada, proteína hidrolizada de vegetais, amido de milho, sal, gordura vegetal, glutamato monossódico e condimentos.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
1kg	6 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 6 litros de água fria.
2. Levar ao fogo mexendo sempre.
3. Após a fervura, abaixar o fogo e cozinhar por 10 minutos continuando a mexer.
4. Apagar o fogo e utilizar como molho em preparações tais como: polenta, tutu de feijão, purês, macarrão, arroz, ou como tempero nas preparações de feijão, baião de dois, farofas, sopas, ensopados, carnes, etc.

PORÇÃO PER CAPITA-  
9g

RENDIMENTO POR PACOTE:  
110 porções de 50 ml

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	18,4g
Lipídios	8,5g
Carboidratos	49,0g
Umidade	4,9g
Fibras	2,3g
VCT	346,1 kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 10 sacos de polietileno leitoso de 1kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílios, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## ARROZ COM LEGUMES À MODA CARRETEIRO

Nome do produto na DINAL: Arroz com legumes à moda carreteiro.

### INGREDIENTES:

Arroz em grão pré-cozido, vegetais desidratados, carne bovina desidratada em pedaços, proteína texturizada de soja, gordura vegetal hidrogenada, sal e condimentos.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	5 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem em 5 litros de água fervente.
2. Cozinhar em panela parcialmente fechada, mexendo ocasionalmente.
3. Após a fervura, abaixar o fogo e cozinhar durante 15 minutos.
4. Apagar o fogo, tampar a panela e deixar descansar por mais 15 minutos.

### PORÇÃO PER CAPITA:

62,5g

### RENDIMENTO POR PACOTE:

32 porções de 200ml

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	10,2g
Lipídios	4,8g
Carboidratos	69,6g
Umidade	9,0g
Cinzas	5,2g
Fibras	1,0g
VCT	360,0kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido em até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

MISTURA PARA O PREPARO DE PAMONHA COM QUEIJO

Nome do produto na DINAL: Mistura para o preparo de pamonha com queijo.

INGREDIENTES:

Queijo desidratado, leite em pó, vitaminas, minerais, farinha de milho pré-cozido, gordura vegetal, proteína hidrolizada de cereais, sal, vegetais desidratados e condimentos.

DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	Água
2kg	7 litros

MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 7 litros de água fria.
2. Levar ao fogo mexendo sempre.
3. Após a fervura, abaixar o fogo e cozinhar por 10 minutos continuando a mexer.
4. Apagar o fogo e o produto estará pronto para ser servido.

PORÇÃO PER CAPITA:

46,5g

RENDIMENTO POR PACOTE:

43 porções de 200ml.

COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	10,2g
Lipídios	10,2g
Carboidratos	69,7g
Umidade	5,0g
Cinzas	4,0g
Fibras	0,9g
VCT	411,4kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos e sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

MISTURA PARA O PREPARO DE ARROZ COM OVO E QUEIJO

Nome do produto na DINAL: Mistura para o preparo de arroz com ovo e queijo.

INGREDIENTES:

Arroz em grão pré-cozido, queijo e ovos desidratados, proteína texturizada de soja, vitaminas, minerais, gordura vegetal, vegetais desidratados, sal e condimentos.

DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	5 litros

MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem em 5 litros de água fervente.
2. Cozinhar em panela parcialmente fechada, mexendo ocasionalmente.
3. Após levantar fervura, abaixar o fogo e cozinhar durante 15 minutos, mexendo sempre.
4. Apagar o fogo, tampar a panela e deixar descansar por mais 15 minutos.

PORÇÃO PER CAPITA:

62,5g

RENDIMENTO POR PACOTE:

32 porções de 200ml.

COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	11,7g
Lipídios	10,0g
Carboidratos	62,0g
Umidade	9,8g
Cinzas	5,5g
Fibras	1,0g
VCT	384,8kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

MISTURA PARA ARROZ COM LEITE DE COCO

Nome do produto na DINAL: Arroz de viúva, mistura para arroz com leite de coco.

INGREDIENTES:

Arroz em grão pré-cozido, leite de coco concentrado, leite em pó coco ralado, vitaminas, minerais, gordura vegetal, proteína texturizada de soja, vegetais desidratados, colorífico, carne de frango em pó, sal e condimentos.

DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	5 litros

MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem em 5 litros de água fervente.
2. Cozinhar em panela parcialmente fechada, mexendo ocasionalmente.
3. Após a fervura, abaixar o fogo e cozinhar durante 15 minutos.
4. Apagar o fogo, tampar a panela e deixar descansar por mais 15 minutos antes de servir.

PORÇÃO PER CAPITA:

62,5g

RENDIMENTO POR PACOTE:

32 porções de 200ml.

COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	10,4g
Lipídios	8,6g
Carboidratos	65,0g
Umidade	9,8g
Cinzas	5,3g
Fibras	0,9g
VCT	379,0kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação se respeitadas os cuidados de conservação.

VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílios, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos e sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

PÓ PARA O PREPARO DE BEBIDA SABOR MAMÃO

Nome em pó, vitaminas, minerais, malto dextrina, extrato de soja, açúcar refinado, gordura vegetal, corantes e aromatizantes naturais.

DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	8 litros

MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 8 litros de água fria.
2. Misturar bem o produto e estará pronto para ser servido.

PORÇÃO PER CAPITA:

42g

RENDIMENTO POR PACOTE:

48 porções de 200ml.

COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	11,4g
Lipídios	12,5g
Carboidratos	69,3g
Umidade	2,8g
Cinzas	3,5g
Fibras	0,5g
VCT	435,3kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação se respeitados os cuidados de conservação.

VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## MISTURA PARA O PREPARO DE FRAPÊ DE FRUTAS

Nome do produto na DINAL: Mistura para o preparo de frapê de frutas.

### INGREDIENTES:

Banana e maçã desidratadas, vitaminas, minerais, leite em pó soro de leite, extrato de soja, açúcar refinado, malto dextrina, gordura vegetal, fécula de mandioca pré gelatinizada, corante e aromatizantes naturais.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2Kg	6 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 6 litros de água fria.
2. Misturar bem e o produto estará pronto para ser servido.

### PORÇÃO PER CAPITA:

42g

### RENDIMENTO POR PACOTE:

48 porções de 200ml.

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	10,6g
Lipídios	11,2g
Carboidratos	72,2g
Umidade	2,0g
Cinzas	3,4g
Fibras	0,6g
VCT	432,0kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## MISTURA PARA BEBIDA SABOR MAÇÃ

Nome do produto na DINAL: Mistura para bebida sabor maçã.

### INGREDIENTES:

Maçã desidratada, vitaminas, minerais, leite em pó, extrato de soja, malto dextrina, açúcar refinado, gordura vegetal, fécula de mandioca pré gelatinizada, espinafre em pó, aroma natural reforçado de maçã.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	8 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 8 litros de água fria.
2. Misturar bem e o produto estará pronto para ser servido.

### PORÇÃO PER CAPITA:

42g

### RENDIMENTO POR PACOTE:

40 porções de 200 ml.

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	10,8g
Lipídios	11,9g
Carboidratos	70,3g
Umidade	3,2g
Cinzas	3,3g
Fibras	0,5g
VCT	431,5kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado a través do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades da população alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

FARINHA LÁCTEA SABOR COCO

Nome do produto na DINAL: mistura láctea sabor artificial de coco

INGREDIENTES:

Leite em pó, açúcar refinado, farinha de milho pré-gelatinizado, proteína texturizada de soja, gordura vegetal e aromatizante.

DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	8 litros

MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 8 litros de água fria ou quente.
2. Misturar bem e o produto estará pronto para ser servido.

PORÇÃO PER CAPITA:

42g

RENDIMENTO POR PACOTE:

48 porções de 200ml.

COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	11,8g
Lipídios	10,6g
Carboidratos	71,0g
Umidade	3,4g
Cinzas	2,3g
Fibras	0,9g
VCT	426,6kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leito so de 2kg cada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado a través do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos e sanitários.
- . Prazo de validade longo.

## FARINHA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE

Nome do produto na DINAL: Pó para preparo de bebida sabor chocolate.

### INGREDIENTES:

Leite em pó, cacau em pó, açúcar refinado, farinha integral de soja pré-cozida, malto dextrina e gordura vegetal.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	8 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 8 litros de água fria ou quente.
2. Misturar bem e o produto estará pronto para ser servido.

### PORÇÃO PER CAPITA:

42g

### RENDIMENTO POR PACOTE:

48 porções de 200ml.

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	12,0g
Lipídios	11,0g
Carboidratos	70,0g
Umidade	3,7g
Cinzas	2,8g
Fibras	0,5g
VCT	427,0kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação se respeitadas os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

### MINGAU DE TAPIOCA COM COCO

Nome do produto na DINAL: Mingau de tapioca com coco aromatizado artificialmente.

#### INGREDIENTES:

Tapioca granulada, leite em pó, vitaminas, minerais, coco ralado, extrato de soja, açúcar refinado, amido de milho, gordura vegetal, sal e aroma.

#### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	6 litros

#### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 2 litros de água fria.
2. Acrescentar 4 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo mexendo sempre.
4. Após a fervura, abaixar o fogo e cozinhar por 5 minutos continuando a mexer.
5. Apagar o fogo e o produto estará pronto para ser servido.

#### PORÇÃO PER CAPITA:

42,5g

#### RENDIMENTO POR PACOTE:

47 porções de 200ml.

#### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	12,0g
Lipídios	11,0g
Carboidratos	71,2g
Umidade	3,0g
Cinzas	2,5g
Fibras	0,3g
VCT	431,8kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

#### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

#### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação se respeitados os cuidados de conservação.

#### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos e sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU SABOR BANANA

Nome do produto na DINAL: Composto lácteo e doce sabor banana LS-300 aromatizado artificialmente.

### INGREDIENTES:

Leite em pó, açúcar refinado, farinha integral de soja pré cozida amido de milho, gordura vegetal e aromatizante.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	7 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 2 litros de água fria.
2. Acrescentar 5 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo mexendo sempre.
4. Após a fervura, abaixar o fogo e cozinhar por 5 minutos continuando a mexer.
5. Apagar o fogo e o produto estará pronto para ser servido.

### PORÇÃO PER CAPITA:

50g

### RENDIMENTO POR PACOTE:

40 porções de 200 ml

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	11,6g
Lipídios	10,8g
Carboidratos	70,0g
Umidade	4,5g
Cinzas	2,5g
Fibras	0,6g
VCT	423,6kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Em balagens invioladas.

### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado a través do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU SABOR CHOCOLATE

Nome do produto na DINAL: Mistura para preparo de mingau sabor chocolate.

### INGREDIENTES:

Leite em pó, cacau em pó alcalinizado, açúcar refinado, farinha integral de soja pré-cozida, gordura vegetal e amido de milho.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA-

PRODUTO	ÁGUA
2kg	7litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 2 litros de água fria.
2. Acrescentar 5 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo mexendo sempre.
4. Após a fervura, abaixar o fogo e cozinhar por 5 minutos continuando a mexer.
5. Apagar o fogo e o produto estará pronto para ser servido.

PORÇÃO PER CAPITA:  
50g

RENDIMENTO POR PACOTE:  
40 porções de 200ml.

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	10,6g
Lipídios	11,2g
Carboidratos	71,0g
Umidade	3,9g
Cinzas	2,5g
Fibras	0,8g
VCT	427,2kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:  
Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:  
Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação se respeitados os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílios, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## PUDIM DE CHOCOLATE COM COCO QUEIMADO

Nome do produto na DINAL: Pudim de chocolate com coco queimado.

### INGREDIENTES:

Coco queimado, cacau em pó, leite em pó, vitaminas, minerais, açúcar refinado, gordura vegetal e amido de milho.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	6 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 2 litros de água fria.
2. Acrescentar 4 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo mexendo sempre.
4. após a fervura, abaixar o fogo e cozinhar por 5 minutos continuando a mexer.
5. Apagar o fogo e o produto estará pronto para ser servido.

PORÇÃO PER CAPITA:  
42,5g

RENDIMENTO POR PACOTE:  
47 porções de 200ml.

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	11,0g
Lipídios	12,0g
Carboidratos	71,0g
Umidade	3,3g
Cinzas	2,3g
Fibras	0,4g
VCT	436,0kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado a través do balanceamento nutricional, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## PÓ PARA O PREPARO DE PUDIM SABOR COCO

Nome do produto na DINAL: Pó para pudim sabor artificial de coco.

### INGREDIENTES:

Leite em pó, coco ralado, açúcar refinado, amido de milho, extrato hidrossolúvel de soja, gordura vegetal e aromatizante.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
"kg	6 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 2 litros de água fria.
2. Acrescentar 4 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo mexendo sempre.
4. Após a fervura, abaixar o fogo e cozinhar por 5 minutos continuando a mexer.
5. Apagar o fogo e o produto estará pronto para ser servido.

### PORÇÃO PER CAPITA:

57g

### RENDIMENTO POR PACOTE:

35 porções de 200ml.

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	10,8g
Lipídios	10,5g
Carboidratos	70,0g
Umidade	4,6g
Cinzas	3,2g
Fibras	0,9g
VCT	417,7kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação se respeitado os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

## MISTURA PARA PREPARO DE CANJICA

Nome do produto na DINAL: Canjica de coco mistura para o preparo de mingau.

### INGREDIENTES:

Leite em pó, granulos de milho pré cozidos, coco ralado, açúcar refinado, proteína texturizada de soja, amido de milho, gordura vegetal, misturas de vitaminas e ferro.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	7 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 2 litros de água fria.
2. Acrescentar 5 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo mexendo sempre.
4. Após a fervura, abaixar o fogo e cozinhar por 10 a 15 minutos continuando a mexer.
5. Apagar o fogo e o produto estará pronto para ser servido.

### PORÇÃO PER CAPITA:

51g

### RENDIMENTO POR PACOTE:

39 porções de 200ml

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	12,6g
Lipídios	12,4g
Carboidratos	67,6g
Umidade	4,8g
Cinzas	1,4g
Fibras	1,2g
VCT	432,4kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM :

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.

MISTURA PARA O PREPARO DE CREME CURAU

Nome do produto na DINAL: Mistura para o preparo de curau.

INGREDIENTES:

Leite em pó, fubá pré cozido, coco ralado, açúcar refinado, amido de milho, farinha integral de soja pré cozida e gordura vegetal.

DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	6 litros

MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 2 litros de água fria.
2. Acrescentar 4 litros de água fervente.
3. Levar ao fogo mexendo sempre.
4. Após a fervura, abaixar o fogo e cozinhar por 5 minutos continuando a mexer.
5. Apagar o fogo e o produto estará pronto para ser servido.

PORÇÃO PER CAPITA:

57g

RENDIMENTO POR PACOTE:

35 porções de 200ml

COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g :

Proteínas	10,5g
Lipídios	10,6g
Carboidratos	69,8g
Umidade	6,0g
Cinzas	2,3g
Fibras	0,8g
VCT	416,6kcal.

EMBALAGEM: Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kgcada.

CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado a través do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílios, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo..

## CREME DE CEREAIS INSTANTÂNEO COM MALTE E OVOS

Nome do produto na DINAL: Creme de cereais instantâneo com malte e ovos.

### INGREDIENTES:

Extrato de malte seco, leite em pó, vitaminas, minerais, ovo em pó, farinha de cereais pré cozidos ( milho, trigo e aveia), gordura vegetal, fécula de mandioca pré gelatinizada, corante e aromatizante natural.

### DILUIÇÃO RECOMENDADA:

PRODUTO	ÁGUA
2kg	5 litros

### MODO DE PREPARO:

1. Diluir o conteúdo da embalagem adicionando aos poucos 5 litros de água fria.
2. Misturar bem e o produto estará pronto para ser servido.

### PORÇÃO PER CAPITA:

61g

### RENDIMENTO POR PACOTE:

33 porções de 200ml.

### COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100g:

Proteínas	12,5g
Lipídios	12,3g
Carboidratos	67,6g
Umidade	4,0g
Cinzas	2,9g
Fibras	0,7g
VCT	431,1kcal.

EMBALAGEM- Caixa de papelão contendo 8 sacos de polietileno leitoso de 2kg cada.

### CONDIÇÕES DE ESTOCAGEM:

Local seco, fresco e limpo.  
Embalagens invioladas.

### PRAZO DE VALIDADE:

Melhor se consumido até 6 meses após a data de fabricação, se respeitados os cuidados de conservação.

### VANTAGENS:

- . Produto com garantia de suprimento nutricional, proporcionado através do balanceamento de nutrientes, voltado às necessidades das populações alvo.
- . Economia de tempo, combustível, mão de obra, equipamentos e utensílio, reduzindo consideravelmente os custos.
- . Preparo de porções exatas a serem consumidas, evitando desperdício.
- . Embalagens e acondicionamento adequados ao transporte e armazenamento.
- . Boa aceitabilidade.
- . Rígidos padrões higiênicos sanitários.
- . Prazo de conservação longo.