

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Tangaraense participará novamente de Concurso Melhores Receitas

>> **Fabiola Tormes**
Redação DS

Com o objetivo de valorizar o papel das merendeiras e merendeiros na promoção da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, que o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia vinculada ao Ministério da Educação (MEC), está com as inscrições abertas para o concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar. O prazo foi prorrogado para 26 de junho.

A iniciativa, que chega a sua segunda edição, vai selecionar as cinco me-

lhores receitas servidas nas escolas públicas de educação básica de todo o país – uma por região.

Na primeira edição do concurso, no ano passado, a merendeira da rede municipal de Tangará da Serra, Nelsi Hoffmann Cassemiro, foi uma das 15 finalistas do concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar, com uma deliciosa torta de legumes. Já nesta edição a merendeira do Centro Municipal de Ensino Joana D’Arc, que já fez sua inscrição, concorrerá com a ‘Lasanha Nutritiva’. “É uma lasanha de batata doce, de carne moída com legumes e finalizada com creme de

milho”, explica a nutricionista e responsável técnica da Secretaria Municipal de Educação, Jéssica Jacovas.

Segundo a responsável, o prato já foi testado e aprovado pelos alunos da unidade escolar que, inclusive, participaram de uma atividade de educação alimentar e nutricional relacionada à receita cadastrada (item obrigatório para inscrição). “Um concurso muito importante para a valorização das merendeiras e pelo incentivo a alimentação saudável”, destaca, ao convidar as demais merendeiras do município a aceitarem o desafio.

Concurso

2ª edição

Melhores Receitas da Alimentação Escolar

O prazo para inscrições segue até o dia 26 de junho

ALERTA

IFMT divulga carta aberta à população sobre cortes nos repasses

>> **Rosi Oliveira**
Redação DS

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso - IFMT, divulgou recentemente carta aberta à população, onde faz algumas pontuações e ressalvas, à fim de levar aos alunos e pais informações sobre algumas medidas adotadas pelo Governo Federal que atingem de forma significativa e preocupante os Campi da instituição. “Só para se ter uma ideia, este ano foi repassado cerca de 50% menos orçamento para aquisição de equipamentos, estrutura física em geral, e como Tangará da Serra ainda está em fase de adaptação, sempre está comprando alguma coisa, então isso deu uma dificultada”, informou o diretor do Campus, Gilcélio Peres.



“O meu papel é deixar a comunidade ciente do que está acontecendo e essa é a ideia dessa carta”, frisou Peres

Segundo o responsável pelo Campus em Tangará, a preocupação com os cortes nos repasses financeiros se faz pelo fato de que muitas atividades que antes eram realizadas poderão deixar de acontecer. “Esses cortes todos levarão a muitos problemas. Corre-se o risco de precarizar demais os nossos serviços. Por exemplo, uma visita

técnica, se você não tem dinheiro para alugar um ônibus, você não vai. Já enviamos muitos alunos para vários lugares do país, sem recurso não tem como eles irem, então a produção científica e extraclasse pode cair muito, por isso fizemos esse alerta para a comunidade e também para o governo a quem o documento já foi enviado”, destacou Peres,

ao assegurar que apesar dos impactos em Tangará, que foram mais acentuados no setor de limpeza, que é terceirizado, não há o risco do Campus parar. “É um alerta para a comunidade ficar sabendo do que está acontecendo. O meu papel é deixar a comunidade ciente do que está acontecendo e essa é a ideia dessa carta”, finalizou.’

SELEÇÃO

Concurso premiará cinco receitas em todo país

>> **Fabiola Tormes**
Redação DS

Assim como na primeira edição, o concurso nacional Melhores Receitas da Alimentação Escolar premiará as cinco receitas vencedoras, uma por região. Os campeões receberão um prêmio de R\$ 4.800,00 e uma viagem internacional.

Para isso, o concurso terá quatro fases. A primeira etapa será eliminatória. Só podem participar do certame redes de ensino que alcancem uma pontuação mínima em relação a critérios relevantes da execução do Pnae, como adquirir produtos da agricultura familiar e possuir nutricionista responsável técnico cadastrado no FNDE, entre outros aspectos.

Na etapa estadual serão selecionadas as cinco melhores receitas de cada Unidade da Federação, num total de 135. Na fase seguinte, na disputa regional, cada região escolherá três receitas que concorrerão na fase final, no fim de outubro.

Já na etapa nacional, as 15 receitas finalistas serão preparadas e degustadas por um júri, composto por cinco pessoas: um estudante da rede pública acima de 12 anos, um nutricionista, um conselheiro de alimentação escolar, um chefe de cozinha reconhecido pela crítica e um representante das entidades parceiras do Pnae.

E, ao final, a comissão vai apontar, então, as cinco receitas vencedoras.