

NOTÍCIAS ZECA DIRCEU

Projeto no Paraná estimula consumo de pescado na alimentação escolar

20/02/2011

Olha que bela iniciativa esta de Marechal Rondon, município no Oeste do Paraná, na orla do Lago de Itaipu. Na cidade está em andamento um importante projeto para estimular o consumo de pescado, alimento muito saudável, na rede escolar.

A iniciativa, que envolve 23 escolas, atende aproximadamente 20 mil estudantes e apresenta outros impactos positivos como a aquisição da produção regional de pescado, atividade que gera empregos e renda. O projeto, intitulado “Sistema de produção de produtos processados com peixe para inclusão na merenda escolar”, e que propõe um cardápio diversificado e submetido à apreciação das crianças, promete “fazer escola” e se tornar uma excelente alternativa para os estabelecimentos de ensino de todo o Estado. A introdução deste novo cardápio, que conta com o apoio do Ministério da Pesca e Aquicultura, representa uma bem articulada parceria entre o segmento acadêmico, através do Grupo de Estudos de Manejo na Aquicultura da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE), e parceiros como a Cooperativa de Trabalho e Assistência Técnica do Paraná, a Fundação Araucária, a Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior (SETI) e a Prefeitura de Marechal Cândido Rondon. Importância social e econômica “O que ocorre no município de Marechal Rondon está de acordo com uma das prioridades apontadas pela ministra Ideli Salvatti, que aposta na alimentação escolar como uma forma de aumentar o consumo de pescado em todo o País”, lembra José Wigineski, superintendente federal da Pesca e Aquicultura no Paraná. Wigineski recorda que a produção pesqueira estadual tem crescido muito nos últimos anos e deve ser reforçada com a implantação de parques aquícolas no litoral. Os alunos de uma escola pública do município foram os primeiros a serem consultados sobre um cardápio à base de peixe. A garotada optou por almôndegas com molho de tomate, e o prato fez sucesso. A proposta do projeto é que as crianças possam no futuro experimentar produtos como fishburguer, kibe de peixe, patê de peixe, nuggets de peixe, lingüiça de pacu, além de bolo de chocolate e de cenoura feitos à base de tilápia. Mas, para manter tudo mais saudável, os alimentos não são fritos, apenas assados. Os especialistas da universidade também estudam produtos como salsicha de peixe e macarrão

com 20% de tilápia, na própria fabricação da massa. O trabalho da UNIOESTE, que se propõe ainda à difusão tecnológica dos conhecimentos, é conduzido pelos professores Nardel Luiz Soares da Silva, Armin Feiden e Pedro Celso Soares da Silva. Participam também da equipe de apoio Rosemary Tuzi Domiciliano, Ana Paula Leonel, Claudio Utech e Ana Maria da Silva, todos da mesma universidade. O êxito do projeto também está relacionado a outras iniciativas importantes. A Prefeitura compra peixes dos produtores da região e montou uma cozinha industrial para a produção da merenda. Antes de ir para a panela, o pescado passa, em Itaipu, por uma despoldadeira, que retira toda a espinha e gordura do peixe, ficando apenas a carne para a elaboração dos pratos.