

Título:	PRODUÇÃO DE MARMITAS: UMA EXPERIÊNCIA DE IMPACTO SOCIAL		
Autores:	Matheus Costa Lamas Vanessa Dreyer Aires Jamile Charara Mariele Martine Ratzinger Juliana Eduarda Bloedorn Mariana Gabriela Lapa dos Santos Bianca Ines Etges Fabiana Assmann Poll Isabel Pommerehn Vitiello		
Área	<input type="checkbox"/> Humanas <input type="checkbox"/> Sociais Aplicadas <input checked="" type="checkbox"/> Biológicas e da Saúde <input type="checkbox"/> Exatas, da Terra e Engenharias	Dimensão:	<input type="checkbox"/> Ensino <input type="checkbox"/> Pesquisa <input checked="" type="checkbox"/> Extensão <input type="checkbox"/> Inovação
Resumo:			
<p>Introdução: O Rio Grande do Sul sofreu inimagináveis perdas no final de abril de 2024. Essa é uma data que sempre será lembrada com muita angustia. Uma vez que bens materiais construídos por toda uma vida foram carregados pela água, recordações se afundaram na lama e vidas foram perdidas. Quando nos encontramos no meio de uma catástrofe, nada pode ser feito de forma individual, porém, quando se tem união, se tem força. A união em meio ao caos e sofrimento foi emocionante, milhares de voluntários na linha de frente fazendo o possível e o impossível com um só objetivo. Objetivo: Relatar a ação desenvolvida pelo Curso de Nutrição na produção das marmitas, no período das enchentes que atingiram o Rio Grande do Sul em 2024. Método: Trata-se de um estudo de relato de experiência da ação de produção de marmitas ao longo de dez dias, no período de maio de 2024 por professores e estudantes do curso, com apoio de empresas locais de alimentação e da secretaria de desenvolvimento social de Santa Cruz do Sul. Principais resultados: O curso de Nutrição da Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC) foi eficaz em quesitos de união e voluntariado, e convocou professores e alunos para produzirem marmitas para os desabrigados das enchentes. Foram 500 marmitas produzidas a partir de doações que foram designadas para o parque da Oktoberfest em SCS, para distribuição pela prefeitura, conforme orientação de sua nutricionista responsável. As marmitas foram produzidas durante dez dias no Laboratório de Técnica e Dietética localizado no Bloco 31 da UNISC. Os cardápios foram montados e planejados conforme as doações que foram recebidas, sempre visando preparar uma refeição nutritiva e equilibrada com cerca de 450 a 600 g, servindo como aprendizado para os alunos, que na prática fizeram o planejamento do cardápio, pesaram os alimentos e mediram suas quantidades conforme o per capita de cada alimento. As doações vieram da prefeitura de SCS-Desenvolvimento Social, das empresas Ao Ponto, Excelsior, Prato Feito e de pessoas da comunidade. Dentre as doações foram recebidos os seguintes itens: óleo, arroz, feijão, massa, cebola, repolho, sobrecoxa de frango, sal, costela de porco, linguiça calabresa, bife de hambúrguer, salsicha, carne moída, anéis de cebola, seleta de legumes, ervilha, abobrinha, cenoura, chuchu, farinha de trigo, salsichão, couve-flor, tomate, ovos e molho de tomate. A partir dessas doações, cardápios foram planejados, como por exemplo, cardápio número 01: arroz, feijão, costela de porco</p>			

assada e repolho refogado; cardápio número 02: massa, frango desossado com molho e chuchu refogado; cardápio número 03: arroz, feijão costela suína assada, cenoura e chuchu refogados; cardápio número 04: carne moída com molho, cebola e alho, ovo cozido, arroz e ervilha. No total foram produzidos cerca de 250 quilos de comida. **Conclusão:** Essa experiência foi uma das oportunidades de ajudar e aprender na prática o que se aprendeu na teoria em sala de aula, alinhando solidariedade com ensino, permitindo com que os alunos continuassem indo a universidade, aprendendo e ensinando. Os alunos dos semestres mais avançados puderam repassar seu conhecimento para os alunos dos primeiros semestres, e assim, a união fez a força. O curso de Nutrição da UNISC fez um trabalho importante e entregou marmitas completas que atendessem a necessidade nutricional de quem estava precisando naquele momento.

Link do Vídeo: https://drive.google.com/file/d/1JXSvDVPmueucrigg8XN6tcr2-Eo5Z_Mv/view?usp=drivesdk