INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Departamento de Nutrição e Alimentação

NOTA TÉCNICA Nº 033/2023

Orientações sobre o congelamento e descongelamento do pão.

O pão é um alimento ofertado no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que tem alta aceitabilidade pelos escolares e é de fácil manejo para preparações, como lanches, podendo otimizar o tempo de preparo. A oferta da alimentação escolar do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é regulamentada pela Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e Instrução Normativa nº 02/2021 - FUNDEPAR.

Atualmente são enviados dois tipos de pão a fim de compor os lanches oferecidos na merenda escolar. Um é proveniente da agricultura familiar e o outro é industrializado. Estes, devido ao processo de fabricação, têm tempo de validade diferentes. O pão da agricultura familiar é fabricado artesanalmente a partir de farinhas e água, com ingredientes de primeira qualidade e sem aditivos alimentares, fazendo com que sua validade seja menor, diferente do pão industrializado que possui mais tempo de armazenamento.

Desta forma, aconselhamos que o pão da agricultura familiar seja consumido logo após o recebimento, e que seu servimento seja programado para evitar que o mesmo embolore no estoque. Da mesma forma orientamos armazenar os pães industrializados em um lugar que tenha passagem de ar, e que evite a exposição à luz e umidade.

Uma estratégia eficaz para evitar a perda dos pães, é através do congelamento. Esta técnica compreende o aumento do tempo de armazenamento, mas exige alguns cuidados, que serão descritos a seguir.

Congelamento:

1º Passo: Embalagem

Sempre que possível, o ideal é utilizar a própria embalagem original do pão, mas caso não seja possível o recomendado é colocar o pão dentro de uma pacote plástico limpo e tomando o cuidado de retirar todo o ar, é preciso dar um nó bem firme no pacote para evitar a umidade que pode afetar o pão.

2º Passo: Etiqueta

Garantindo que a embalagem esteja bem fechada, é necessário identificar o pão com uma etiqueta que deve conter a data que o pão está sendo congelado e a validade máxima de 6 meses.

3º Passo: Freezer

O último passo é levar ao freezer, é necessário colocar o pão para congelar em um freezer diferente do equipamento que armazena as carnes congeladas, o pão e as carnes não podem ser armazenados no mesmo freezer para evitar contaminações.

INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL

Departamento de Nutrição e Alimentação

Descongelamento:

A maneira mais segura de descongelar pães congelados é levar à geladeira por seis a oito horas antes de usá-lo. Outra forma também é retirar do freezer e colocar diretamente no forno na temperatura de 200°C e tempo de 6 a 8 minutos para assar. A fim de facilitar o descongelamento, recomenda fatiar os pães que são entregues inteiros, antes do descongelamento.

Uma vez descongelado, o pão não pode voltar ao freezer.

Caso permaneçam dúvidas, nos mantemos à disposição para esclarecimentos.

Curitiba, 22 de setembro de 2023

Equipe Técnica de Nutricionistas

FUNDEPAR/DNA/CTAE