

VERSÃO FINAL DO RESUMO ENSINO MÉDIO/TÉCNICO - CIÊNCIAS
BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

**CHOCOLATE NUTRICIONAL FUNCIONAL: UMA ALTERNATIVA PARA O
COMBATE À DEFICIÊNCIA DE VITAMINAS A E D NO BRASIL**

Cornélio Schwambach (cornelio.schwambach@fae.edu)

Eliane Cinira Rodrigues Terra (eliane.terra@escola.pr.gov.br)

Bianca Ferreira Da Conceição (bianca.ferreira.conceicao@escola.pr.gov.br)

Luisa Cardoso Da Silva (luisa.silva24@escola.pr.gov.br)

Este projeto de pesquisa investiga a deficiência das vitaminas A e D como um persistente e relevante problema de saúde pública na sociedade contemporânea brasileira, ao mesmo tempo em que propõe a formulação, o teste e o desenvolvimento de uma barra de chocolate funcional como uma alternativa alimentar viável, prática, atrativa e de baixo custo para auxiliar de forma efetiva no combate e na prevenção dessas graves carências micronutricionais na população. A problemática central da investigação fundamenta-se na urgente necessidade de compreender até que ponto a oferta de um produto alimentício fortificado e estrategicamente formulado pode atuar na melhoria contínua do aporte nutricional diário, mitigando os severos impactos clínicos, fisiológicos, imunológicos e sociais decorrentes da hipovitaminose A e

D. Entre as consequências mais comuns dessas deficiências no organismo humano, destacam-se o comprometimento severo da resposta imunológica frente a infecções, potenciais distúrbios na mineralização e na saúde óssea, problemas na acuidade visual, além de prejuízos diretos ao crescimento e ao desenvolvimento biológico adequado em diferentes fases da vida. Diante desse panorama desafiador, o objetivo geral do trabalho consiste em desenvolver experimentalmente uma barra de chocolate enriquecida com teores adequados das vitaminas A e D, selecionando matérias-primas regionais e ingredientes de elevada densidade nutricional, boa aceitabilidade sensorial e valor econômico acessível ao consumidor final, visando promover a saúde, o bem-estar e a melhoria substancial da qualidade de vida dos indivíduos. Metodologicamente, a pesquisa enquadra-se, com base nas definições teóricas propostas por Gil (2008), como um estudo de natureza essencialmente aplicada, apresentando uma abordagem mista que combina análises qualitativas de conteúdos com medições quantitativas exatas, além de delinear objetivos pedagógicos e científicos de caráter exploratório e descritivo. Os procedimentos metodológicos desdobram-se em duas frentes de trabalho fundamentais e complementares: a realização de uma abrangente e rigorosa revisão bibliográfica e documental — que contempla o levantamento de artigos científicos indexados, relatórios da Organização Mundial da Saúde, diretrizes técnicas do Ministério da Saúde e publicações especializadas na área da ciência dos alimentos e nutrição funcional —, acompanhada do desenvolvimento experimental prático da matriz de chocolate. Ao longo do processo investigativo, serão aferidos e analisados minuciosamente a composição centesimal dos ingredientes escolhidos, os teores nutricionais finais da formulação, a estabilidade física e química das vitaminas incorporadas frente à matriz lipídica do cacau, os custos operacionais de fabricação e a viabilidade prática do alimento como opção de suplementação diária. Como resultados esperados e projetados, a pesquisa pretende demonstrar empiricamente que a barra de chocolate enriquecida constitui uma alternativa funcional altamente viável, de preparo e consumo extremamente práticos, capaz de atuar como um excelente complemento preventivo contra as deficiências micronutricionais de maneira democrática. Conclui-se, de forma preliminar e fundamentada, que o incentivo ao desenvolvimento de matrizes alimentares funcionais fortificadas representa uma estratégia interdisciplinar

altamente promissora para o fortalecimento das políticas públicas de nutrição, o estímulo à conscientização alimentar saudável e a efetiva promoção da segurança alimentar e nutricional em diversas camadas e faixas etárias da população brasileira.

Palavras-chave: vitaminas a e d alimentos funcionais barra nutricional saúde pública hipovitaminose.