



Merenda Gastrô: uma perspectiva educacional e cidadã

Autor: Cristianne Boulitreau de Menezes Barros

Email: cristiannebbarros@fac.pe.senac.br

Resumo

A merenda escolar na educação pública desempenha um importante papel na promoção de uma alimentação saudável, adequada e acessível na idade escolar, garantindo a segurança alimentar dos estudantes. Este trabalho configura-se como um relato descritivo de ação extensionista intitulada Merenda Gastrô, promovida pelo curso de Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco com vistas a qualificar gastronomicamente a merenda escolar da Escola Estadual Professor Leal de Barros (Recife/PE) em celebração ao Dia do Estudante. Concluiu-se que a atividade extensionista, além de propiciar aos alunos da escola assistida o prazer gustativo da comensalidade, integrou professores e estudantes de Gastronomia na perspectiva social de qualificação de refeições mediante o seu papel transformador na sociedade.

Palavras-chave: Merenda Escolar; Gastronomia Social; Segurança Alimentar.

1. Introdução

A alimentação saudável, adequada e acessível na idade escolar é de fundamental importância, pois além de auxiliar no crescimento e no desenvolvimento dos indivíduos, promove melhorias na aprendizagem e no rendimento escolar. No bojo das políticas social e assistencial, com vistas a garantir a segurança alimentar, a merenda escolar na educação pública permite que estudantes no ensino básico (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) tenham acesso à uma alimentação que atenda às suas necessidades nutricionais (RAPHAELLI *et al.*, 2017).

A merenda escolar é amparada também pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar/PNAE que objetiva oferecer alimentação escolar e ações de educação alimentar e nutricional a estudantes de todas as etapas da educação básica pública matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público). Conforme a Resolução FNDE nº 26/2013, o cardápio escolar deve ser elaborado por nutricionista, respeitando os hábitos alimentares locais e culturais, atendendo as necessidades nutricionais específicas (FNDE, 2017).

As escolas são, portanto, um espaço social que contribui para a formação da identidade de cada indivíduo, ou seja, seus alunos. E a merenda escolar proporciona aos estudantes uma alimentação digna, variada e nutricionalmente adequada, além de garantir a sua segurança alimentar. Dessa forma, o estudante bem alimentado, participa de forma mais ativa nas atividades escolares, o que contribui de forma decisiva na construção da sua aprendizagem (SANTOS *et al.*, 2017).

Nesta perspectiva, este trabalho objetiva relatar a experiência vivenciada por docentes e discentes do Curso Superior de Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco os quais promoveram transformações na merenda escolar da Escola Estadual Professor Leal de Barros (Recife/PE) em comemoração ao Dia do Estudante (11 de agosto). Para esta atividade, professores e estudantes de Gastronomia atuaram de forma integrada e interdisciplinar na produção das refeições em colaboração com as merendeiras da referida escola, agregando novas preparações e práticas no seu fazer culinário cotidiano.

2. Metodologia

Este trabalho configura-se como um relato descritivo de ação extensionista intitulada Merenda Gastrô, promovida pelo curso de Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco com vistas a qualificar gastronomicamente a merenda escolar da Escola Estadual Professor



**XVII CONGRESSO
INTERNACIONAL
DE TECNOLOGIA
NA EDUCAÇÃO**

**Dilemas e desafios de um
futuro presente: o que
esperar da educação?**

22 e 23 | setembro | 21

Leal de Barros (Recife/PE) em celebração ao Dia do Estudante. O curso de Gastronomia,

através de seus docentes e discentes das diferentes unidades temáticas e módulos atuaram de forma colaborativa no planejamento, desenvolvimento e operacionalização da merenda escolar da referida unidade educacional.

O público-alvo atendido pela ação foi composto pelos estudantes do ensino fundamental (n=200), bem como as merendeiras responsáveis pela produção das refeições haja vista a proposta de agregação e transformação de suas práticas culinárias. Portanto, as atividades pertinentes à pré-produção, produção e distribuição das preparações culinárias da merenda escolar foram realizadas de forma colaborativa entre professores (n=6) e estudantes de Gastronomia (n=36) junto com as merendeiras (n=3).

3. Análise de dados

A atividade extensionista Merenda Gastrô foi desenvolvida em duas datas distintas, considerando os processos de pré-produção e produção dos alimentos (10 e 11 de agosto de 2021), bem como a distribuição das refeições no Dia do Estudante. A data de 11 de agosto é comemorativa ao Dia do Estudante que foi criado no ano de 1927, em homenagem aos cem anos de fundação dos dois primeiros cursos de ciências jurídicas do Brasil, mas que ao longo dos anos homenageia todos os alunos do país e reforça a importância de sua presença nos diversos tipos de instituição de ensino (MARTINS ALMEIDA *et al.*, 2020).



Figuras 1,2 e 3 - pré-produção da merenda pelos professores e estudantes de Gastronomia na cozinha pedagógica da Faculdade Senac Pernambuco.

Professores e estudantes de Gastronomia integraram-se no desenvolvimento e elaboração de pratos do repertório nacional e internacional, utilizando insumos da rotina de produção alimentar da merenda escolar com pré-produção e produção simultânea na cozinha pedagógica da IES e na cozinha da escola. Todas as preparações culinárias foram elaboradas obrigatoriamente com os insumos disponíveis na rotina de compras da escola, bem como alimentos que fazem parte da rotina alimentar dos estudantes e com as quais as merendeiras estão habituadas. De acordo com Divino (2017), a formação em Gastronomia deve promover a construção de competências e habilidades que permitam a esses estudantes uma aprendizagem integral, interdisciplinar e transformadora que possa impactar na sociedade. Ademais, as diretrizes do Ministério da Educação definem que as Instituições de Ensino Superior/IES no Brasil têm como filosofia desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão, objetivando produzir conhecimentos capazes de transformar a realidade social.



Figuras 4 e 5 - pré-produção da merenda na cozinha da escola com as merendeiras.

O cardápio foi composto por: sanduíche de brioche, torta de sardinha, quiche de legumes, polpetone com macarrão aos molhos de tomate e branco, panacotta de coco e abóbora, brownie de achocolatado e biscoitos variados, todos elaborados de forma artesanal e propostos com vistas a agregar novas preparações e práticas no fazer culinário das merendeiras da escola. Raphaelli e colaboradores (2017) destacam que a alimentação escolar deve atender, não apenas as necessidades nutricionais dos escolares, mas também deve dar valor às suas preferências alimentares.



Figuras 6, 7 e 8 - distribuição da merenda escolar no Dia do Estudante na Escola Estadual Professor Leal de Barros (Recife/PE).

A finalização dos processos de produção, “regeneração” e distribuição das preparações componentes do cardápio da merenda escolar para o Dia do Estudante foram feitas neste mesmo dia, pouco antes do horário do recreio, em dois momentos distintos: turno manhã (9h30) e turno tarde (15h00). Santos e colaboradores (2017) apontam que as estratégias aplicadas no planejamento da merenda escolar e na promoção da educação nutricional nas escolas são fatores importantes para melhorar a aceitabilidade das refeições oferecidas, minimizando os efeitos de hábitos alimentares não saudáveis e estimulando a prática alimentar adequada entre os estudantes.

4. Conclusão

Em um ambiente, onde a alimentação e a escola se encontram, o planejamento de cardápios e a aplicação das técnicas culinárias são competências e ferramentas da Gastronomia que possibilitam a construção do cardápio e confecção da merenda escolar com o propósito de oferecer refeições com qualidade sensorial, nutricional e microbiológica. Neste contexto, este trabalho apresentou como o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, ao produzir a merenda escolar da Escola Estadual Professor Leal de Barros (Recife/PE) propiciou aos seus alunos o prazer gustativo da comensalidade, bem como agregou experiências em espaços diferenciados de aprendizagem aos estudantes de Gastronomia de forma compartilhada e colaborativa com as merendeiras da unidade escolar.

Esta atividade oportunizou, portanto, a integração de professores e estudantes de Gastronomia em uma ação extensionista de forma interdisciplinar, agregando a reflexão quanto à atuação do profissional de Gastronomia na perspectiva social de qualificação de refeições e seu papel transformador na sociedade. Ainda, esta ação fomentou a importância da participação ativa da instituição através de seu curso de Gastronomia com vistas a promover a inclusão social e educacional, diante do seu compromisso institucional que preza pela valorização e formação integral do ser humano.

Referências

DIVINO, F. Trabalho, educação e gastronomia. *In: Hoje em Dia. Opinião.* [S.l.], 2017. Disponível em: <<http://hojeemdia.com.br/opini%C3%A3o/blogs/opini%C3%A3o-1.363900/trabalho-92-educ%C3%A7%C3%A3o-e-gastronomia1.457932>> Acesso em: 21 ago. 2021.

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Sobre o Pnae. *In: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programas.* Brasília, 2017. Disponível em: <<https://www.fnde.gov.br/programas/pnae>> Acesso em: 21 ago. 2021.

MARTINS ALMEIDA, D.; FRANKLY OLIVEIRA SALES, . D.; HELENA DOS SANTOS, T.; ALVES DURÃES, D.; SILVA RODRIGUES, E.; MARCIEL PEREIRA, C.; OTHON TEIXEIRA ALVES, R. Práticas de lazer na semana do estudante em uma escola de Montes Claros no programa residência pedagógica. *Revista Eletrônica Nacional de Educação Física*, [S. l.], v. 2, n. 2, p. 29, 2020. Disponível em: <<https://www.periodicos.unimontes.br/index.php/renef/article/view/478>>. Acesso em: 27 ago. 2021.

RAPHAELLI, C. O.; PASSOS, L. D. F.; COUTO, S. F.; HELBIG, E.; MADRUGA, S. W. Adesão e aceitabilidade de cardápios da alimentação escolar do ensino fundamental de escolas de zona rural. *Brazilian Journal of Food Technology*, Campinas, v.20, n.00, [S.l.], 2017.

SANTOS, V. S.; SILVA, D. E.; ALMEIDA, M. E. F.; ABRANCHES, M. V. Uso de técnicas gastronômicas: uma estratégia para melhorar a aceitabilidade da alimentação de pré-escolares do interior de Minas Gerais. *Journal of Health & Biological Sciences*, [S.l.], v.5, n.3, p. 228-233, 2017.