



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## RESUMO EXPANDIDO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA LOCAL, ETNOECOLOGIA ALIMENTAR E  
DESENVOLVIMENTO COMUNITÁRIO.

DA COZINHA ESCOLAR À CONSTRUÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS: EXPERIÊNCIA  
COM MERENDEIRAS DAS EMEIS EM PELOTAS/RS

QUEIROZ, Gabriel Dauzacker de<sup>1</sup>; RAPHAELLI, Chirle de Oliveira<sup>2</sup>; PEREIRA, Elisa dos Santos<sup>3</sup>; MASSAUT, Khadija Bezerra<sup>4</sup>; MATHIAS, Mariana Giaretta<sup>5</sup>; GANDRA, Tatiane Kuka Valente<sup>6</sup>.

1 Universidade Federal de Pelotas, gabriel.queiroz@ufpel.edu.br

2 Universidade Federal de Pelotas, chirleraphaelli@gmail.com

3 Universidade Federal de Pelotas, lisaspereira@gmail.com

4 Universidade Federal de Pelotas, khadijamassaut@gmail.com

5 Universidade Federal de Pelotas, marimathias@hotmail.com

6 Universidade Federal de Pelotas, tkvgandra@gmail.com

### Resumo

O projeto relata uma ação extensionista desenvolvida em Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEIs) de Pelotas/RS, com foco na capacitação de merendeiras para o preparo de receitas saudáveis e sustentáveis, utilizando os insumos disponíveis nas unidades escolares. O objetivo deste trabalho é relatar essa experiência de promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, integrando universidade e comunidade. A iniciativa buscou reduzir o consumo de ultraprocessados e estimular hábitos alimentares saudáveis desde a infância, em consonância com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). A atividade gerou impacto positivo na formação das merendeiras e fortaleceu o vínculo entre universidade e comunidade escolar.

**Palavras-chave:** Cultura Alimentar. Educação Alimentar. Gastronomia Local. Gastronomia Social. Promoção da Saúde.

### 1. Introdução

A cozinha escolar é um dos espaços mais estratégicos para o cultivo da cultura alimentar saudável e para o fortalecimento do desenvolvimento comunitário. Nas Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEIs), as refeições não representam apenas o saciar da fome. Também contribuem para a construção de



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

memórias gustativas e para a formação dos hábitos alimentares que acompanharão as crianças ao longo da vida. No entanto, o aumento do consumo de alimentos ultraprocessados no país preocupa profissionais da saúde, devido à sua relação com doenças crônicas e com a perda do vínculo com alimentos naturais e regionais (Instituto Neurosaber, 2019).

Nesse contexto, a alimentação escolar torna-se um campo de disputa entre a indústria alimentícia e as políticas públicas de saúde e nutrição. Para que o cardápio escolar reflita o cuidado com a saúde infantil e respeite a sociobiodiversidade alimentar, é fundamental investir na formação das merendeiras, responsáveis cotidianamente pelo preparo das refeições e detentoras de saberes práticos fundamentais (Porvir, 2024).

A partir dessa compreensão, a Universidade Federal de Pelotas (UFPel), em parceria com a Secretaria Municipal de Educação e Desporto (SMED), desenvolveu uma ação extensionista voltada à promoção da alimentação escolar saudável. O projeto foi guiado pelo desafio de adaptar receitas às necessidades da infância, respeitando a legislação vigente (Brasil, 2020), mas também valorizando as práticas culinárias locais e a realidade da rede pública.

## 2. Objetivo

Esse trabalho tem como objetivo compartilhar uma experiência extensionista vivida com merendeiras de diversas Escolas Municipais de Educação Infantil (EMEI) em Pelotas/RS, com foco na construção de práticas alimentares mais saudáveis no ambiente escolar e na valorização dos sabores locais. A ação partiu da escuta ativa e da troca entre estudantes universitários e estudantes universitários, promovendo um espaço de diálogo que reconhece as cozinhas das escolas como lugares de cuidado, transformação e educação.

## 3. Desenvolvimento

O trabalho teve início com oficinas práticas realizadas no laboratório Aula-Show da Faculdade de Nutrição da UFPel, envolvendo as merendeiras das EMEIs do município. Nessas oficinas, o foco não foi ensinar receitas ou técnicas específicas, mas promover um espaço de escuta ativa e construção coletiva de saberes, em uma abordagem horizontal. As merendeiras compartilharam desafios, rotinas e estratégias do cotidiano escolar, enquanto os acadêmicos dos cursos de Gastronomia e Nutrição contribuíram com informações sobre alimentação saudável, aproveitamento de alimentos e segurança alimentar.

Após as oficinas, foram selecionadas receitas para aplicação direta nas escolas, com acompanhamento dos acadêmicos. Entre os preparos testados, destacaram-se: Bolinho de Maçã, Brigadeiro de Banana (Figura 1), Muffin de Couve e Pão Rosa de Beterraba. A escolha considerou a Resolução nº 6/2020 do PNAE, que proíbe o uso de açúcar adicionado para crianças de até três anos e prioriza o uso de frutas, legumes e vegetais (BRASIL, 2020), além da disponibilidade real de insumos nas escolas.

Durante a execução das receitas nas cozinhas escolares, identificaram-se desafios como a limitação de ingredientes, decorrente de entraves nos processos de aquisição pública via licitação. Isso exigiu da equipe flexibilidade e criatividade, adaptando as preparações com os alimentos disponíveis, e



ressignificando a ideia de cozinha criativa. Em muitos casos, as próprias merendeiras propuseram alterações nas receitas, enriquecendo a experiência com soluções práticas adequadas às rotinas escolares.

As crianças foram convidadas a experimentar as novas preparações e os testes de aceitabilidade revelaram boa aceitação, especialmente quando os pratos foram apresentados de forma lúdica. A experiência reforçou a importância da estética e da afetividade na construção do repertório alimentar desde a infância.

Figura 1 - Brigadeiro de banana



Fonte: Acervo do projeto.

### 3. Considerações finais

A experiência demonstrou que promover a alimentação saudável nas escolas públicas vai muito além da elaboração de receitas ou da execução de técnicas. Trata-se de um processo que envolve escuta ativa, construção coletiva, formação cidadã e respeito às realidades locais. As merendeiras não são apenas operadoras da cozinha escolar: são agentes fundamentais na promoção da saúde pública e da cultura alimentar das comunidades onde atuam.

O projeto reafirma o papel da gastronomia como ferramenta de promoção da saúde e da cidadania, especialmente quando aplicada em contextos de vulnerabilidade e crise, como as enchentes ocorridas no RS em 2024 (UFRGS, 2024), que impactaram significativamente a comunidade escolar.

As ações desenvolvidas reforçam a urgência de fortalecer políticas públicas que garantam o acesso a insumos variados e regionais, assegurem a estrutura física necessária nas cozinhas escolares e ampliem a formação continuada dos profissionais da alimentação escolar. Essa experiência reforçou o papel da universidade como agente articulador junto à comunidade escolar, promovendo práticas alimentares saudáveis por meio da extensão universitária. Alimentar de forma saudável as crianças é também alimentar o futuro da gastronomia local e da saúde coletiva do país.



---

# CONGRESSO DE GASTRONOMIA & SOCIOBIODIVERSIDADE

---

14 A 16 DE AGOSTO DE 2025 | PORTO ALEGRE - RS

## Referências

BRASIL. Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. *Diário Oficial da União*, Brasília, DF, 8 maio 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-n-6-de-8-de-maio-de-2020-256309972>. Acesso em: 12 jul. 2025.

INSTITUTO NEUROSABER. Qual a importância da alimentação no desenvolvimento infantil? Londrina, 2019. Disponível em: <https://institutoneurosaber.com.br/qual-a-importancia-da-alimentacao-no-desenvolvimento-infantil/>. Acesso em: 12 jul. 2025.

PORVIR. Inovar na educação infantil depende do reconhecimento da criança e dos seus direitos. São Paulo, 2014. Disponível em: <https://porvir.org/inovar-na-educacao-infantil-depende-do-reconhecimento-da-crianca-e-dos-seus-direitos/>. Acesso em: 10 jul. 2025.

UFRGS. Impacto da enchente no ambiente alimentar. *Jornal da UFRGS*, Porto Alegre, 2024. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/jornal/impacto-da-enchente-no-ambiente-alimentar/>. Acesso em: 11 jul. 2025.