



## RESUMO

EIXO TEMÁTICO: GASTRONOMIA: MOMENTO ATUAL E RUMOS FUTUROS

### ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO CENTRO DE EDUCAÇÃO INFANTIL FRANCISCO DOMINGOS PACHECO: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA

AMORIM, G. Charles<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Charles Goiabeira de Amorim, charles.ga@aluno.ifsc.edu.br

**Introdução:** Este relato parte da prática profissional desenvolvida no Centro de Educação Infantil Francisco Domingos Pacheco, em Garopaba (SC), onde atuo como merendeiro concursado da rede municipal. A alimentação escolar é um direito fundamental e uma ferramenta essencial para o desenvolvimento integral das crianças. Sou graduado em Gastronomia e atualmente curso a especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC). Minha atuação busca integrar conhecimentos técnicos e saberes tradicionais, promovendo segurança alimentar, cuidado e valorização da cultura alimentar local. O contexto sociocultural de Garopaba — com destaque para a pesca artesanal, agricultura familiar e biodiversidade — oferece um ambiente fértil para práticas alimentares educativas, sustentáveis e afetivas. **Procedimentos metodológicos:** O objetivo deste trabalho é compartilhar a experiência vivida no C.E.I. Francisco Domingos Pacheco, destacando a organização da rotina alimentar, o preparo das refeições e as estratégias utilizadas para garantir qualidade e afeto na alimentação escolar. A proposta também visa contribuir com o debate sobre práticas pedagógicas e de cuidado alimentar na primeira infância, alinhando-se ao eixo temático do congresso. **Resultados:** A metodologia baseou-se em observação participante e registros diários das atividades na cozinha escolar, incluindo fotografias, fichas técnicas e trocas constantes com a equipe pedagógica e nutricional. Escutas sensíveis com crianças e colegas foram fundamentais para compreender os impactos da alimentação no cotidiano da instituição. Além disso, foram incorporadas reflexões pessoais e diálogos com saberes populares ligados à memória afetiva alimentar da região e da minha trajetória familiar. Os resultados indicam uma crescente valorização do papel do merendeiro como educador alimentar. O planejamento das preparações, o cuidado com a apresentação dos pratos e o uso de ingredientes locais aumentaram a aceitação das refeições pelas crianças. Melhorias na estocagem e no reaproveitamento consciente de alimentos também foram implementadas, sempre respeitando as normas sanitárias. As refeições passaram a ser momentos de vínculo e pertencimento, especialmente quando associadas a datas comemorativas e receitas com significado afetivo. A integração entre cozinha e sala de aula ampliou o repertório alimentar infantil e fortaleceu a relação das crianças com o ato de comer. **Conclusão:** Conclui-se que a alimentação escolar pode ser um espaço potente de aprendizado, afeto e valorização cultural. A experiência no C.E.I. Francisco Domingos Pacheco reforça a importância do merendeiro como agente educativo e da promoção de práticas alimentares sustentáveis e culturalmente sensíveis, em consonância com as diretrizes do PNAE e os princípios da educação integral.