SOCIOBIODIVERSIDADE E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO CENTRO EDUCACIONAL INFANTIL FRANCISCO DOMINGOS PACHECO (GAROPABA, SANTA CATARINA)

Autores/as: Charles Goiabeira de Amorim (Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina; charles.ga@aluno.ifsc.edu.br).

RESUMO EXPANDIDO: O presente relato de experiência descreve uma prática inovadora desenvolvida no Centro Educacional Infantil Francisco Domingos Pacheco, localizado no bairro Encantada, em Garopaba, Santa Catarina. A iniciativa teve como cerne a valorização da sociobiodiversidade alimentar, promovendo a inserção de alimentos oriundos da agricultura familiar local e de territórios tradicionais no cardápio escolar. O trabalho focou em produtos emblemáticos da região, como a polpa de *Butia catarinensis* (butiá-catarinense), espécie nativa e simbólica da Mata Atlântica, a *Rubus sellowii* (amora-brasílica), utilizada no preparo de sucos, e a geleia de banana artesanal produzida no Quilombo Morro do Fortunato. Além disso, o quilombo forneceu bananas consumidas tanto *in natura* quanto utilizadas em lanches, como a farofa de banana e bolos servidos às crianças.

O principal objetivo foi descrever e analisar essa prática, destacando os impactos pedagógicos, culturais e econômicos, com o intuito de valorizar a cultura alimentar regional, estimular hábitos saudáveis, fortalecer a agricultura familiar e as comunidades tradicionais, reconhecer o papel dos merendeiros como agentes educativos e refletir sobre a replicabilidade do projeto.

Essa prática alinhou-se de forma estratégica a políticas públicas nacionais de grande impacto, como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Tais programas regulamentam e incentivam a compra de alimentos da agricultura familiar, garantindo não apenas o fornecimento de refeições saudáveis, mas também a sustentabilidade econômica de pequenos produtores.

O trabalho foi enriquecido pelo diálogo com o curso de Especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia, do Instituto Federal de Santa Catarina (IFSC) – *Campus* Florianópolis Continente. Essa formação permitiu articular a prática profissional com a reflexão acadêmica, transformando a rotina da cozinha escolar em um espaço de pesquisa-ação.

A metodologia adotada foi de natureza qualitativa, configurando-se como estudo de caso. Essa abordagem: “[...] permite investigar fenômenos contemporâneos em profundidade e

dentro de seu contexto real, quando os limites entre fenômeno e contexto não são claramente evidentes" (Yin, 2015, p. 34).

Ao optar por essa metodologia, buscou-se analisar de maneira aprofundada as práticas no ambiente escolar e seus impactos sociais, culturais e econômicos. A abordagem qualitativa mostrou-se essencial para captar as nuances de como a inserção de alimentos da sociobiodiversidade pode transformar a merenda escolar em um espaço de aprendizagem, de valorização cultural e de fortalecimento comunitário. A experiência incorporou alimentos como a *Rubus sellowii* (amora-brasílica) e a ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), reforçando a importância de valorizar espécies locais e não colonizadas, pois: "[...] as plantas alimentícias não convencionais representam um patrimônio cultural e ambiental que precisa ser preservado, pois são parte da história alimentar brasileira" (Kinupp; Lorenzi, 2014, p. 22).

Além disso, a prática pedagógica na cozinha escolar seguiu a perspectiva freiriana de valorizar o conhecimento experiencial e respeitar o sujeito envolvido, reconhecendo o papel dos merendeiros como agentes educativos (Freire, 2009). Os resultados demonstraram impactos positivos em três dimensões interconectadas: educação alimentar, valorização cultural e fortalecimento da economia local. As crianças foram estimuladas a experimentar novos sabores, os merendeiros foram valorizados como educadores e a comunidade quilombola fortaleceu sua produção e comercialização.

Conclui-se que a prática configura-se como uma experiência exitosa de gastronomia social e sustentabilidade, com grande potencial de adaptação e replicabilidade em outras regiões do Brasil, desde que respeitadas as especificidades locais e os princípios éticos que envolvem o trabalho com crianças em ambiente escolar.

Apresentação

A alimentação escolar no Brasil consolidou-se, ao longo das últimas décadas, como uma das políticas públicas mais emblemáticas de promoção da segurança alimentar e nutricional, contribuindo não apenas para o combate à fome, mas também para o fortalecimento da agricultura familiar e da educação alimentar. A partir da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e estabelece que, no mínimo, 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) devem ser utilizados na compra de produtos oriundos da agricultura familiar, a merenda escolar passou a ter papel ainda mais relevante na promoção da sustentabilidade e da economia local (Brasil, 2009).

Além de assegurar o direito humano à alimentação adequada, a política nacional de alimentação escolar reafirma a importância de respeitar os hábitos alimentares regionais, valorizando produtos locais e incentivando a diversificação produtiva. Essa abordagem aproxima-se do conceito de gastronomia social, que compreende a comida como ferramenta de transformação social, cultural e ambiental, promovendo inclusão e pertencimento. Segundo Morin (2011), "a educação deve ensinar a condição humana, a interdependência e o pertencimento à comunidade de vida", o que reforça a necessidade de práticas educativas que integrem o alimento à formação cidadã.

Nesse contexto, o Centro Educacional Infantil Francisco Domingos Pacheco, localizado na rua João Pedro Júlio, s/n, bairro Encantada, em Garopaba, Santa Catarina, tem se destacado por articular os princípios da sociobiodiversidade e da alimentação saudável em sua rotina alimentar. O município de Garopaba, inserido no bioma da Mata Atlântica, possui uma rica diversidade de frutas nativas, muitas delas subutilizadas, e comunidades tradicionais que preservam saberes alimentares transmitidos entre gerações.

O projeto aqui relatado surge da vivência cotidiana do autor enquanto merendeiro concursado da rede municipal de Garopaba, cuja atuação foi articulada à sua formação acadêmica na especialização em Cultura e Sociobiodiversidade na Gastronomia, ofertada pelo Instituto Federal de Santa Catarina. Essa combinação entre prática e pesquisa permitiu um olhar ampliado sobre o papel da alimentação escolar na promoção da educação, da sustentabilidade e da valorização cultural.

A experiência envolveu a inserção de produtos oriundos da agricultura familiar e de comunidades quilombolas no cardápio do Centro Educacional Infantil Francisco Domingos Pacheco, entre eles a polpa de *Butia catarinensis* (butiá), o suco de *Rubus sellowii* (amora-brasílica), a geleia de banana artesanal e preparações como a farofa de banana, produzidas com frutas provenientes do Quilombo Morro do Fortunato. Essa iniciativa fortaleceu o diálogo entre a escola, a comunidade e o território, permitindo que a alimentação se tornasse um instrumento de aprendizagem e cidadania.

O relato também dialoga com os objetivos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), políticas que constituem pilares da promoção da soberania alimentar e do desenvolvimento rural sustentável. "[...] os programas públicos de alimentação, quando vinculados à agricultura familiar, geram

externalidades positivas que ultrapassam a esfera nutricional, alcançando aspectos econômicos e culturais" (Belik, 2012).

Assim, a integração entre alimentação escolar e sociobiodiversidade traduz-se como prática de gastronomia social e sustentável, que conecta o campo à mesa, o território à escola e a comida à formação humana. O presente relato, portanto, tem como propósito apresentar essa experiência desenvolvida em Garopaba, analisando seus resultados e impactos sob as dimensões educativa, cultural e social, além de propor caminhos para sua replicação em outras regiões do país.

Objetivos

O intuito central desta iniciativa foi relatar e analisar a inclusão de alimentos da sociobiodiversidade na rotina alimentar do Centro Educacional Infantil Francisco Domingos Pacheco, em Garopaba, com o intuito de destacar seus impactos nas esferas pedagógica, cultural e econômica. Para isso, a experiência visou primeiramente valorizar a cultura alimentar regional, promovendo o uso de ingredientes nativos e locais, como o Butiá (*Butia catarinensis*), a Amora-Brasílica (*Rubus sellowii*) e a Banana Quilombola, reforçando assim a identidade culinária da região. Buscou-se também estimular hábitos saudáveis desde a primeira infância, apresentando às crianças sabores e alimentos locais para criar uma relação positiva com uma alimentação nutritiva e diversificada.

A iniciativa teve ainda o propósito de fortalecer a economia local e a tradição, reforçando a parceria com a agricultura familiar e as comunidades tradicionais, como o Quilombo Morro do Fortunato, em total consonância com as diretrizes das políticas públicas de alimentação escolar. Adicionalmente, foi essencial reconhecer o papel educativo dos merendeiros, destacando sua função não apenas na preparação, mas como agentes educativos e promotores ativos da sustentabilidade dentro do ambiente escolar. Por fim, a experiência se propôs a discutir sua potencialidade de replicação em outras regiões do Brasil, sublinhando a necessidade de respeitar as especificidades territoriais e culturais de cada local.

Descrição da experiência

A experiência foi desenvolvida no primeiro semestre de 2025 no Centro Educacional Infantil Francisco Domingos Pacheco, situado no bairro Encantada, em Garopaba. O CEI atende crianças de dois a seis anos de idade em período parcial e integral, sendo a alimentação escolar parte essencial da rotina diária. O processo de inserção dos alimentos da

sociobiodiversidade foi planejado em parceria com a equipe pedagógica e a coordenação da alimentação escolar do município, considerando a sazonalidade dos produtos e as possibilidades de fornecimento por agricultores familiares e comunidades locais. As frutas e produtos derivados foram adquiridos de pequenos produtores da região e do Quilombo Morro do Fortunato, cuja comunidade mantém práticas agrícolas tradicionais e saberes relacionados ao uso de frutas nativas.

Entre os alimentos incorporados ao cardápio destacaram-se: a polpa de *Butia catarinensis* (butiá), utilizada em sucos e sobremesas; a *Rubus sellowii* (amora-brasílica), espécie nativa da região Sul, usada em sucos e geleias; e a banana quilombola, aproveitada em diferentes preparações, como a farofa de banana e a geleia artesanal. Essas ações permitiram não apenas diversificar a oferta alimentar, mas também promover o reconhecimento das frutas nativas como elementos de identidade local. "[...] as plantas alimentícias não convencionais representam um patrimônio cultural e ambiental que precisa ser preservado, pois são parte da história alimentar brasileira" (Kinupp; Lorenzi, 2014, p. 22).

O método adotado foi o estudo de caso com abordagem qualitativa, centrado na observação participante e na análise das práticas alimentares cotidianas do CEI. De acordo com Yin (2015, p. 34), "o estudo de caso permite investigar fenômenos contemporâneos em profundidade e dentro de seu contexto real, quando os limites entre fenômeno e contexto não são claramente evidentes". Essa metodologia possibilitou compreender o papel educativo e social da alimentação no ambiente escolar.

As atividades envolveram toda a equipe do CEI, direção, coordenação pedagógica, merendeiros e professores, em um processo colaborativo de reflexão sobre o uso pedagógico da merenda escolar. As crianças participaram de rodas de conversa, contação de histórias, dinâmicas sobre os alimentos e atividades práticas, como o preparo coletivo de lanches simples, sempre mediadas de forma lúdica e segura.

Durante o período de execução, observou-se que o envolvimento das crianças aumentava quando conheciam a origem dos alimentos. As conversas sobre o butiá, por exemplo, despertavam curiosidade sobre onde a fruta cresce, como é colhida e qual o sabor de sua polpa. De forma semelhante, o suco de amora-brasílica tornou-se uma das bebidas mais apreciadas, devido à cor intensa e ao sabor naturalmente adocicado.

A experiência também incluiu momentos de formação continuada para os merendeiros da rede municipal, abordando boas práticas de manipulação, aproveitamento

integral dos alimentos e valorização da culinária regional. Esses encontros foram espaços de troca e reconhecimento profissional, reforçando a importância dos trabalhadores da alimentação escolar como educadores que constroem, diariamente, a experiência alimentar das crianças.

Essa abordagem prática e educativa integra o que Freire (2009) define como uma educação libertadora, na qual o conhecimento nasce do diálogo e da experiência vivida. A merenda escolar, nesse contexto, torna-se um território de aprendizagem, em que o alimento é mediador de valores, de identidade e de pertencimento.

Discussão

Considerando que a experiência relatada envolve crianças e menciona o nome do Centro Educacional Infantil Francisco Domingos Pacheco, todos os cuidados éticos e legais foram observados, conforme as diretrizes da Resolução nº 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde, que regulamenta pesquisas nas áreas de Ciências Humanas e Sociais.

O relato respeita a integridade e o anonimato das crianças, não incluindo imagens, nomes ou qualquer informação pessoal que possa identificá-las. Todas as atividades ocorreram em contexto pedagógico, supervisionadas pela direção da instituição e com a anuência da Secretaria Municipal de Educação de Garopaba. O nome do Centro é mencionado unicamente por seu caráter institucional e público, sem prejuízo à privacidade de nenhum participante.

Esses cuidados são fundamentais para assegurar o caráter ético e educativo do trabalho, respeitando o direito à proteção integral da criança, conforme previsto no Estatuto da Criança e do Adolescente (Lei nº 8.069/1990).

A análise da experiência permitiu compreender que a alimentação escolar pode desempenhar papel central na promoção da educação alimentar e nutricional, da sustentabilidade e da valorização cultural. O uso de alimentos nativos, como o *Butia catarinensis* (butiá) e a *Rubus sellowii* (amora-brasílica), revelou o potencial da sociobiodiversidade local para fortalecer vínculos entre o alimento, o território e a identidade das crianças.

De acordo com Freire (2009), “a educação autêntica não se faz de A para B, ou de A sobre B, mas de A com B, mediatizados pelo mundo”. Essa concepção reforça que o aprendizado sobre alimentação vai além do ato de comer — ele se relaciona ao diálogo, ao pertencimento e à construção de sentido.

O processo observado no Centro Educacional Infantil Francisco Domingos Pacheco também mostrou que os programas públicos, quando efetivamente articulados à prática local, geram resultados significativos. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), ao promoverem o acesso a produtos da agricultura familiar, fortalecem economias locais e criam oportunidades de aprendizagem vivas, enraizadas no território.

Como aponta Belik (2012), "[...] às políticas de alimentação, ao valorizarem o pequeno produtor e os alimentos regionais, promovem transformações sociais sustentáveis, tornando o alimento um vetor de cidadania [...]" (p. 45). Nesse sentido, a prática em Garopaba materializa o que a literatura define como *gastronomia social*, campo em expansão que une a alimentação a processos educativos e de inclusão (Nascimento e Silva, 2022).

A experiência também evidenciou que a sociobiodiversidade brasileira oferece ampla diversidade de espécies com potencial de inserção na alimentação escolar. Além do *Butia catarinensis* (butiá) e da *Rubus sellowii* (amora-brasílica), outras frutas nativas e regionais podem ser integradas conforme o bioma e a disponibilidade local. Entre elas, destacam-se a *Spondias mombin* (cajá), de grande presença no Nordeste; o *Psidium firmum* (araçá rasteiro), comum no Sul e Sudeste; o *Caryocar brasiliense* (pequi), característico do Cerrado; o *Dipteryx alata* (baru), também do Cerrado; o *Theobroma grandiflorum* (cupuaçu), da Amazônia; o *Euterpe oleracea* (açaí), amplamente consumido nas regiões Norte e Nordeste; e a *Araucaria angustifolia* (pinhão), símbolo alimentar do Sul.

A valorização desses ingredientes não apenas amplia o repertório alimentar das crianças, mas também reafirma a identidade nacional e o potencial pedagógico da alimentação escolar como política pública transformadora. Conforme Kinupp e Lorenzi (2014), "a biodiversidade brasileira é a maior do planeta e guarda em si uma infinidade de sabores, texturas e histórias, que, quando resgatadas, podem redefinir a forma como nos relacionamos com o alimento" (p. 87).

Os impactos observados foram amplos. No âmbito pedagógico, a prática estimulou o interesse das crianças por novos sabores e o reconhecimento da origem dos alimentos. No aspecto social, fortalece vínculos entre escola e comunidade, aproximando os agricultores familiares do ambiente escolar. No plano econômico, contribuiu para a geração de renda nas comunidades locais, especialmente no Quilombo Morro do Fortunato, a partir da valorização de seus produtos.

Ainda assim, desafios foram identificados. A logística de aquisição de produtos da agricultura familiar, a sazonalidade das frutas e as limitações de infraestrutura em cozinhas escolares exigem planejamento contínuo e apoio técnico. É necessário ampliar as formações voltadas à equipe de merendeiros e gestores escolares, consolidando a alimentação escolar como eixo transversal da educação e da sustentabilidade.

Como destaca Silva, Almeida e Bernardo (2021), "a educação alimentar e nutricional, quando integrada à cultura e ao território, transforma-se em instrumento de emancipação e identidade coletiva" (p. 14). Dessa forma, a experiência de Garopaba representa uma prática educativa e cultural, que ultrapassa o cardápio e alcança a construção de cidadania alimentar.

Considerações Finais

A experiência desenvolvida no Centro Educacional Infantil Francisco Domingos Pacheco evidencia que a alimentação escolar pode ser muito mais do que um serviço de nutrição: é um espaço pedagógico e de transformação social. A inserção de alimentos da sociobiodiversidade, oriundos da agricultura familiar e de comunidades tradicionais, proporcionou uma vivência rica e afetiva, unindo saberes, sabores e sustentabilidade.

Essa iniciativa reafirma o papel da alimentação escolar como política pública de educação integral, ao mesmo tempo em que fortalece economias locais e valoriza os alimentos nativos do território brasileiro. O uso de espécies como *Butia catarinensis* (butiá), *Rubus sellowii* (amora-brasílica) e banana quilombola mostrou que é possível aliar sabor, nutrição e identidade cultural na alimentação das crianças.

A experiência é exitosa porque articula três dimensões fundamentais: (a) o engajamento da comunidade escolar e dos produtores locais; (b) a valorização do conhecimento tradicional; e (c) a formação contínua dos profissionais da alimentação. Essa tríade contribui para o desenvolvimento de práticas alimentares sustentáveis, conscientes e culturalmente significativas.

Além disso, o modelo aplicado em Garopaba pode ser facilmente adaptado a outras regiões do Brasil, respeitando as especificidades locais e biomas distintos. No Nordeste, por exemplo, a *Spondias mombin* (cajá) poderia ser introduzida na forma de sucos ou polpas; no Cerrado, o *Caryocar brasiliense* (pequi) e o *Dipteryx alata* (baru) podem enriquecer cardápios escolares; na Amazônia, o *Theobroma grandiflorum* (cupuaçu) e o *Euterpe oleracea* (açaí) podem fortalecer a identidade alimentar regional; e no Sul, o *Psidium firmum*

(araçá rasteiro) e a *Araucaria angustifolia* (pinhão) reforçam a conexão entre alimentação e patrimônio natural.

Dessa forma, a experiência demonstra que a alimentação escolar é um potente instrumento de valorização da sociobiodiversidade e de construção de uma identidade alimentar brasileira plural, inclusiva e sustentável.

A proposta pode ser replicada nacionalmente como estratégia de educação alimentar e de fortalecimento da agricultura familiar, contribuindo para o cumprimento dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), especialmente o ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), o ODS 4 (Educação de Qualidade) e o ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis).

Por fim, convida-se a comunidade acadêmica e os profissionais da área de gastronomia social a refletirem sobre o papel das cozinhas escolares como espaços de aprendizado e transformação. A merenda escolar, quando construída com consciência, torna-se ato político e cultural um gesto cotidiano que educa, nutre e humaniza.

Referências:

BRASIL. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em: https:/Base Legislação da Presidência da República - Lei nº 11.947 de 16 de junho de 2009 Acesso em: 16 set. 2025.

FREIRE, P. **Pedagogia do oprimido**. 50. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2009. Disponível em: Pedagogia do Oprimido Acesso em: 7 out. 2025.

FREIRE, P. ***Educação e mudança.*** 30. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2009. Disponível em: https:/Educação e Mudança pronto com capa .doc Acesso em: 16 set. 2025.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014. Disponível em: https://ucs.br/site/midia/arquivos/ebook-plantas-alimenticias.pdf Acesso em: 16 set. 2025.

SILVA, C.; ALMEIDA, R.; BERNARDO, C. **Educação alimentar e nutricional: interfaces entre cultura, território e sustentabilidade**. *Cadernos de Educação Alimentar*, v. 4, n. 1, p.

12–20, 2021. Disponível em: https://SciELO Brasil - Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação Alimentação escolar e constituição de identidades dos escolares: da merenda para pobres ao direito à alimentação Acesso em: 16 set. 2025.

YIN, R. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015. Disponível em: https://3-YIN-planejamento_metodologia.pdf. Acesso em: 16 set. 2025.

Palavras-chave: Sociobiodiversidade Alimentar; Alimentação Escolar
; Quilombo Morro do Fortunato

Fonte(s) de financiamento/apoio: "Trabalho sem financiamento/apoio''.
Conflito de interesses: "Não há conflito de interesse a declarar".