



## **APLICAÇÃO DA GASTRONOMIA NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA**

**Autores/as:** Denilson Martins Ferreira (Universidade Federal Rural de Pernambuco/Departamento de Tecnologia Rural - [denilson.martins@ufrpe.br](mailto:denilson.martins@ufrpe.br)); Felipe Eugênio Arruda Pereira (Universidade Federal Rural de Pernambuco/Departamento de Tecnologia Rural - [felipe.arrudapereira@ufrpe.br](mailto:felipe.arrudapereira@ufrpe.br)); Laura Tenório Arcelino de Macedo (Universidade Federal Rural de Pernambuco/Departamento de Tecnologia Rural - [laura.macedo@ufrpe.br](mailto:laura.macedo@ufrpe.br)); Ana Carolina dos Santos Costa (Universidade Federal Rural de Pernambuco/Departamento de Tecnologia Rural - [ana.cscosta3@ufrpe.br](mailto:ana.cscosta3@ufrpe.br)).

**RESUMO EXPANDIDO:** Relato de Experiência

### **Apresentação**

Esse trabalho é resultado de um projeto piloto da curricularização da extensão, realizado pelos discentes do curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), executado durante a disciplina de Cozinha Alternativa, ministrada pela Professora Dr.<sup>a</sup> Ana Carolina dos Santos Costa, no semestre de 2025.1. Ações de extensão visam aproximar o universo acadêmico da comunidade externa, de forma que a sociedade possa compreender, aprender e vivenciar o que está sendo produzido e construído nas universidades, sobretudo na universidade pública. Além disso, é uma experiência prática dos docentes e dos discentes atuarem em questões contemporâneas, contribuindo com conhecimentos teóricos e práticos para questões e desafios sociais.

Dessa forma, construímos um projeto em parceria com a Escola Estadual Maria da Conceição do Rego Barros Lacerda (EREFEM), localizada na cidade do Recife/Pernambuco, onde são atendidos cerca de 1.200 alunos(as) entre os turnos da manhã, tarde e noite, sendo fornecido em média cerca de 2.400 refeições ao dia, distribuídas em dois lanches ou merendas (manhã e tarde), almoço e jantar. Durante o desenvolvimento do projeto, foram realizadas visitas técnicas à instituição, com o objetivo de compreender, junto à gestora, quais seriam as dificuldades vivenciadas no cotidiano administrativo e operacional da escola e de que forma elas poderiam impactar diretamente o resultado da alimentação escolar servida diariamente.

A partir dessas visitas e entrevistas, os discentes do curso de Gastronomia puderam identificar algumas necessidades nas quais poderiam atuar, como o desenvolvimento de materiais para controle interno e padronização, bem como a elaboração de propostas criativas com receitas desenvolvidas a partir dos insumos recebidos e destinados à alimentação semanal. Essas propostas aplicaram novas combinações e técnicas culinárias, capazes de potencializar sabores e criar alternativas para o cardápio oferecido diariamente. Proporcionando um melhor aproveitamento dos ingredientes disponíveis, uma possível evolução na educação alimentar e maior interesse e aceitação das refeições por parte dos alunos da EREFEM, resultando na



construção de um e-book intitulado “*Recriando a alimentação escolar a partir da Gastronomia*”.

## **Objetivos**

O objetivo principal deste trabalho foi proporcionar alternativas na gestão dos insumos e padronização das preparações, bem como ampliar as possibilidades de preparações na alimentação dos estudantes da Escola Estadual Maria da Conceição do Rego Barros Lacerda (EREFEM) a partir dos conhecimentos teóricos e técnicos da Gastronomia.

Dessa forma, foram traçados os seguintes objetivos:

- Compreender a dinâmica da cozinha escolar estadual por meio da visita técnica, identificando os desafios operacionais e a forma como os insumos disponíveis são utilizados.
- Elaborar e propor novas receitas que utilizem os mesmos ingredientes já fornecidos à escola, mas com combinações e técnicas novas, capazes de diversificar o cardápio e aumentar o apelo gustativo da merenda.
- Elaborar modelos de planilhas de controle e fichas técnicas, padronizando o preparo e manuseio dos alimentos, a fim de reduzir o desperdício alimentar.
- Criar um *e-book* de receitas como produto final, oferecendo um guia prático e duradouro para que a equipe de cozinha possa continuar implementando um cardápio mais variado e atraente.

## **Descrição da experiência**

A experiência foi desenvolvida durante as aulas da disciplina de Cozinha Alternativa (60h), ofertada no curso de Gastronomia da UFRPE. A proposta consistiu em elaborar uma ação social relacionada ao âmbito da Gastronomia social, sendo escolhida como espaço de intervenção a EREFEM Maria da Conceição do Rego Barros, localizada no bairro da Várzea, próximo à UFRPE.

O contato com a gestão escolar foi receptivo e resultou na realização de uma visita técnica acompanhada pela professora responsável e alguns discentes. Nessa visita, buscou-se compreender o funcionamento do sistema operacional e administrativo da cozinha da instituição e, a partir disso, identificar possíveis desafios e oportunidades de melhoria. A ação foi direcionada à equipe da cozinha e à gestora da escola, público-alvo do projeto.

Durante a visita, os discentes observaram como principais limitações a simplicidade do cardápio e a ausência de utilização de fichas técnicas nos preparos, além da falta de melhor gestão no controle de compras e recebimento de insumos. Em certos casos, a demanda de recebimento acaba sendo bastante alta devido a questões de organização de distribuição,

causando a lotação dos espaços de armazenamento dos insumos. A partir desse alto fluxo, a gestão coordena a elaboração semanal do cardápio a ser trabalhado na cozinha da escola.

Com isso, observamos que os colaboradores da cozinha recebiam frequentemente treinamentos em relação às boas práticas de manipulação e segurança dos alimentos. Entretanto, existiam lacunas no que se refere ao controle do estoque, à padronização e à repetição dos preparos, devido, respectivamente, à ausência de tabelas para acompanhamento de entrada e saída dos insumos, fichas técnicas e à limitação na diversidade dos insumos recebidos. Assim, os estudantes da disciplina de Cozinha Alternativa, do curso de Bacharelado em Gastronomia pela UFRPE, após identificar essas ausências, discutiram em sala de aula, buscando alternativas e possibilidades com a docente orientadora.

Diante desse entendimento de que haveria altas concentrações de insumos em estoque e a necessidade de uso desses alimentos, foi elaborado um livro de receitas padronizadas para 50 porções, facilitando o cálculo das proporções e a organização da produção, considerando o público de aproximadamente 1.200 alunos. Também foram disponibilizados dois modelos de fichas técnicas, com o intuito de promover maior padronização e eficiência no processo de produção da refeição escolar. Ambas as propostas foram entregues à gestão da escola de forma impressa e como arquivo virtual.

Por fim, a criação e a escolha das receitas que compõem o livro foram realizadas de acordo com a disponibilidade de ingredientes, como feijão, arroz, fubá, açúcar, amido de milho, pão (disponível duas vezes por semana), leite, coxa e sobrecoxa de frango, carne moída, charque, costela charqueada, músculo, costela e fígado bovino, lombo suíno (eventualmente), biscoito Maizena®, bolacha salgada, Nescau®, polpas de frutas, extrato de tomate, sal, colorau, alho, além de verduras para salada e tempero. Outro critério considerado durante a construção do livro de receitas pelos estudantes de Gastronomia da UFRPE foi o perfil do público e a regionalidade, optando por preparações nutritivas e atrativas, já conhecidas na região Nordeste, a fim de evitar estranhamento e rejeição.

Dessa forma, o livro reúne tanto receitas autorais — como o Bolo de Jerimum e Fubá com Calda de Goiaba, que faz a utilização integral do jerimum e da goiaba, elaborado pela Professora Dr<sup>a</sup> Ana Carolina dos Santos — quanto receitas tradicionais, como a galinhada, adaptada aos ingredientes disponíveis. Dessa maneira, com a colaboração de todos os discentes da turma de Cozinha Alternativa 2025.1, foram criadas as seguintes receitas:

- Cuscuz Colorido
- Frango Ensopado
- Arroz com Charque e Legumes
- Fígado Acebolado
- Galinhada
- Carne Moída Refogada
- Guisado de Carne Bovina
- Fricassê de Frango
- Picadinho de Carne com Molho
- Arroz Mexido com Fígado
- Feijão Tropeiro



- Baião de Dois Cremoso
- Torta Salgada com Fubá
- Tutu de Feijão com Charque
- Torta Salgada de Batata e Carne Moída
- Empadão de Pão com Frango
- Arroz Cremoso com Carne Moída
- Croquete de Feijão com Costela Bovina
- Pão com Patê de Frango
- Sanduíche de Fígado
- Madalena
- Arroz Doce
- Bolo de Milho
- Creme de Aveia com Nescau
- Mingau com Farofa de Biscoito
- Chapéu de Couro
- Bolo de Jerimum com Calda de Goiaba

## Discussão

O Brasil é, há muito tempo, considerado a “fazenda do mundo”, com a economia movida pelas vendas de commodities ao exterior, sendo o setor de alimentos fortemente movimentado. Apesar disso, o país demonstra dificuldade em distribuir os alimentos à população, como apontado na obra *“Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço”* (Castro, 2022). Dessa maneira, surgiu a demanda por políticas públicas para a democratização do acesso à alimentação mais saudável, como é o caso do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A merenda escolar, oferecida por escolas públicas em todo o território nacional, é uma política pública de saúde e educação, regulamentada pelo PNAE, que visa ofertar refeições nutritivas durante o período de aula e, conseqüentemente, minimizar a evasão estudantil. Neste contexto, no Art. 17, do PNAE (Brasil, 2023) consta que os cardápios das escolas devem ser elaborados pelo responsável técnico (RT), devendo ser pensados principalmente no quesito nutricional e na continuidade das práticas alimentares regionais, mas que muitas vezes não consideram o cardápio como uma forma de pertencimento cultural, instrumento de prazer e de socialização, que vai além das necessidades fisiológicas. Logo, em muitas instituições, o cardápio não é diversificado e, por vezes, é repetitivo pela falta de conhecimento, de criatividade ou de disponibilidade de ingredientes.

Nesse contexto, a Gastronomia entra como alternativa para diversificar e agregar a cultura local, a partir de técnicas culinárias e diferentes formas de apresentação dos mesmos ingredientes, possibilitando um leque de opções mais amplo. Ademais, é notório que o cardápio funciona como ferramenta atrativa e de captação de interesse dos estudantes quando são oferecidas diferentes opções de preparos, que tenham apelo afetivo e gustativo, tornando-os mais desejados pelo público consumidor (Carvalho, 2018).

Assim, foram traçadas estratégias como planilhas para registro e controle do estoque, fichas técnicas para padronização das preparações, custos, rendimentos e porções, bem como a elaboração de um livro de receitas considerando os insumos que são recebidos pela escola, com o intuito de auxiliar a gestora na gestão do estoque e da produção, bem como a diversificação do cardápio da merenda com foco nos colaboradores da cozinha e o aumento da adesão e do consumo da merenda pelos estudantes. Tais estratégias podem aumentar ainda mais o rendimento dos alunos nos estudos, pois, além da necessidade biológica, o indivíduo passará a ver o alimento como algo prazeroso em seu dia a dia — podendo, então, diminuir a taxa de evasão atual, que é de 5,9%, de acordo com o Censo Escolar (Brasil, 2024).

Por esse motivo, a Gastronomia pode ser uma abordagem para ressignificar a alimentação escolar através da valorização e utilização integral dos alimentos, bem como a elaboração de novas preparações no cotidiano das escolas, advindas do PNAE. Dessa forma, a Gastronomia entra com o propósito de renovar a utilidade dos ingredientes, transformando itens antes rejeitados ou repetitivos, em preparações atrativas. Um exemplo disso é o amido de milho, que era oferecido como papa doce; para esse ingrediente, foi sugerido à gestora o preparo de uma sobremesa no estilo pavê, utilizando os ingredientes licitados e criando uma opção diferenciada para os estudantes.

Portanto, alternativas simples, quando aplicadas com um olhar atento e diferenciado de profissionais da Gastronomia, ressignificam os alimentos e as refeições, promovendo também a socialização em torno daquele momento. Nesse sentido, a refeição escolar vai muito além da nutrição, tornando-se uma fonte de memórias afetivas e referenciais gastronômicos para os estudantes.

### **Considerações Finais**

Portanto, o desenvolvimento de toda essa experiência possibilitou observar como a Gastronomia pode ser utilizada como uma ferramenta social de transformação e fazer parte de políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional. A vivência do projeto possibilitou aos discentes a aplicação dos conhecimentos teóricos e técnicos da Gastronomia, bem como o desenvolvimento da criatividade durante a adaptação das receitas aos ingredientes disponíveis para o uso, além da criação de novas receitas. Para além disso, gerou uma nova perspectiva para a alimentação escolar, servindo como base e referência para a execução de cardápios mais diversos em todas as refeições servidas na Escola Estadual Maria da Conceição do Rego Barros Lacerda (EREFEM). Assim, espera-se que o trabalho desenvolvido sirva não apenas como base para as cozinhas nas escolas, mas também como fonte de referência e inspiração para outros profissionais que atuam na área de alimentação como merendeiras, nutricionistas, gestores, professores escolares e a comunidade, que busca uma alimentação saborosa, diversificada e nutritiva para o dia a dia.



## Referências

**BRASIL.** Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. *Caderno de legislação PNAE 2023*. Atualizado em mar. 2023. Disponível em: [https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/copy\\_of\\_Cadernodelegislao\\_PNAE\\_2023.pdf](https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/copy_of_Cadernodelegislao_PNAE_2023.pdf). Acesso em: 5 set. 2025.

**BRASIL.** Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira. *Censo Escolar da Educação Básica: 2024*. Disponível em: [https://download.inep.gov.br/publicacoes/institucionais/estatisticas\\_e\\_indicadores/resumo\\_tecnico\\_censo\\_escolar\\_2024.pdf](https://download.inep.gov.br/publicacoes/institucionais/estatisticas_e_indicadores/resumo_tecnico_censo_escolar_2024.pdf). Acesso em: 5 set. 2025.

**CASTRO,** Josué de. *Geografia da fome*. [s.l.]: Todavia, 2022.

**CARVALHO, Ana Patrícia L. S.** *Importância da alimentação para melhorias na aprendizagem de crianças em unidades públicas de ensino: revisão integrativa*. Disponível em: <https://revistas.ifpi.edu.br/index.php/somma/article/download/127/117/236>. Acesso em: 5 set. 2025.

**Palavras-chave:** Segurança alimentar e Nutricional; Merenda; Cozinha Alternativa.

**Fonte(s) de financiamento/apoio:** Trabalho sem financiamento.

**Conflito de interesses:** Não há conflito de interesses a declarar.