



# Oficinas culinárias como estratégia de capacitação de merendeiras de escolas públicas

CULINARY WORKSHOPS AS A STRATEGY FOR TRAINING PUBLIC SCHOOL  
DINNER LADY

**Rita de Cássia Ribeiro**

Universidade Federal de Minas Gerais  
Professora do Departamento de Nutrição  
ritagastronomia@hotmail.com

**Carolina Fádel Viana Magalhães**

Universidade Federal de Minas Gerais  
Nutricionista  
carolfvmagalhaes@gmail.com

## RESUMO

O objetivo deste trabalho foi verificar a eficácia das oficinas culinárias no treinamento de merendeiras de escolas públicas para a elaboração de refeições nutritivas. O estudo, de caráter qualitativo, pautou-se nos discursos obtidos por meio de grupos focais, pré e pós- intervenções. Inicialmente, as merendeiras consideravam o cardápio repetitivo e pouco saudável. Ao final das ações, todas as participantes apresentaram enorme satisfação com o conteúdo abordado nas oficinas, inclusive reproduzindo as receitas em âmbito domiciliar. Concluiu-se que ações de extensão pautadas em oficinas culinárias, do tipo "mão na massa", são muito eficazes para a construção e consolidação do conhecimento sobre alimentação saudável por merendeiras, motivando-as a atuarem como agentes educadoras e promotoras de saúde no ambiente escolar.

Palavras-chaves: Oficinas culinárias, Alimentação escolar, Merendeiras, Educação nutricional, Promoção da saúde.

## ABSTRACT

The objective of this work was to verify the effectiveness of culinary workshops in the training of school dinner lady in public schools for the preparation of nutritious meals. The qualitative study was based on the speeches obtained through focus groups, pre and post interventions. The cooks initially considered the menu repetitive and unhealthy. At the end of the actions, all participants showed enormous satisfaction with the content covered in the workshops, including reproducing the recipes at home. It was concluded that extension actions based on culinary workshops, of the "hands-on" type, are very effective for the construction and consolidation of knowledge about healthy eating by cooks, motivating them to act as educating agents and health promoters in the school environment.

Keywords: Culinary workshops, School meals, School cook, Nutritional education, Health promotion.

# INTRODUÇÃO

As mudanças ocorridas no padrão alimentar da sociedade brasileira têm provocado grande impacto na saúde da população, aumentando a taxa de obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis. Tais alterações também atingem as crianças, que apresentam taxas de obesidade dez vezes maiores que na década de 70 (NCD Risk Factor Collaboration – NCD-RISC – & World Health Organization – WHO –, 2017). Aproximadamente uma em cada dez crianças está obesa no Brasil, sendo a maioria meninos, especialmente entre 5 e 10 anos de idade (Castro, Galvão, Ferreira, Reis & Gusmão, 2019).

Por ter a função social de formar cidadãos críticos e conhecedores de múltiplos assuntos, a escola é um espaço ideal para a promoção da saúde e para a formação de hábitos de vida e alimentação saudáveis (Moreira, 2006; Borsoi, Teo & Mussio, 2016; Magalhães & Porte, 2019, Teixeira et al., 2020).

No que diz respeito à alimentação escolar, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma política pública que tem como objetivo principal a segurança alimentar e a promoção da educação nutricional voltada às escolas públicas. O PNAE valoriza hábitos alimentares regionais, dinamiza a teia de relações sociais entre a comunidade escolar e a sociedade, e inclui a possibilidade de compra de alimentos provenientes da agricultura familiar, promovendo o Direito Humano à Alimentação Adequada (Lei nº 11.947, 2009).

Na perspectiva do PNAE, a merendeira é um manipulador de alimentos, deve servir refeições saudáveis aos alunos, com qualidade nutricional e segurança sanitária e, portanto, deve receber treinamentos para sua formação continuada. Entretanto, na prática, não é assim que acontece nas mais diferentes realidades das escolas públicas brasileiras. Muitas vezes, as merendeiras são alocadas na função sem receberem treinamento básico para a adequada manipulação dos alimentos. Boa parte dessas profissionais – em sua maioria mulheres – são redirecionadas do cargo de serviços gerais para o de cozinheira e lançam mão de seus conhecimentos domésticos para o exercício da sua nova função (Andreotti, Baleroni, Paroschi & Panza, 2003; Pinho & Martinez, 2016).

Vale destacar que a alimentação escolar brasileira é historicamente conhecida como merenda escolar e ainda é chamada assim em quase todo o território nacional. Da mesma forma também acontece com a nomenclatura merendeira, que se refere historicamente aos profissionais responsáveis pela produção de refeições nas escolas. Na maioria das vezes, a profissão se encontra à margem do processo educacional, sendo negligenciada pelos demais atores do ambiente escolar (Pinho & Martinez, 2016). As merendeiras podem ter o seu papel inviabilizado ao serem consideradas apenas "fazedoras de merendas". Essa é uma visão equivocada e limitada do verdadeiro valor da profissão, pois além de realizarem o preparo da refeição, são elas o elo entre a alimentação e os alunos, e cada refeição servida possui potencial para se tornar um momento educativo (Gomes & Fonseca, 2018).

Assim, algumas organizações não governamentais (ONGs) desempenham papel de suma importância em apoio ao PNAE, pois as ações dessas ONGs tendem a fortalecer a expressão de um movimento social mais amplo ou, ainda, fiscalizam o desenvolvimento de políticas públicas (Russo, 2013).

Nessa direção, o Crescer e Semear (CS) é um projeto social da ONG Alice Henrique de Campos Gonçalves, que nasceu com o intuito de levar uma alimentação saudável e saborosa para o ambiente escolar e, assim, repensar a alimentação, incentivar hábitos saudáveis e, principalmente, ensinar a como se alimentar com qualidade nutricional. O projeto tem como escopo ações com o tema central "A educação através da alimentação nutritiva e saborosa".

O CS propõe, de acordo com as suas diretrizes, ministrar palestras e oficinas com as merendeiras com o objetivo de democratizar as técnicas culinárias, fornecendo conhecimento teórico sobre os alimentos, a cultura alimentar, os produtos da agricultura familiar regional e ensinar receitas simples – com o uso integral dos alimentos – acessíveis e saborosas. Esse treinamento também tem como objetivo reforçar o papel das merendeiras como agentes na promoção de uma alimentação adequada e saudável nas escolas.

Por fim, entendendo que a escola é reconhecida como um local privilegiado para a promoção de práticas alimentares saudáveis, e que as merendeiras são potenciais educadoras, é necessário capacitar todos os atores sociais do ambiente escolar para o processo educativo, de modo a viabilizar as ações coletivas relacionadas à promoção da alimentação saudável.

Ademais, projetos de Extensão Universitária podem contribuir para a criação de um ambiente que favoreça as atividades de ensino-aprendizagem sobre alimentação saudável, permitindo a troca de saberes entre todos os atores envolvidos nesse processo. Além disso, a aproximação entre a Universidade e a sociedade, nesse caso, representada pelas merendeiras, reforça ainda mais a sociabilização do saber e o compromisso do meio acadêmico na formação de indivíduos mais críticos, reflexivos e com autonomia para as práticas adequadas no ambiente de trabalho.

Portanto, o objetivo deste trabalho foi verificar a eficácia das oficinas culinárias no treinamento de merendeiras de escolas públicas para a elaboração de refeições nutritivas, com vistas à promoção da alimentação saudável no ambiente escolar.

## MATERIAIS E MÉTODOS

O estudo aqui apresentado, de caráter qualitativo, expressa a avaliação das ações de extensão planejadas e realizadas nos meses de março a dezembro de 2018, por meio de oficinas culinárias, com o intuito de qualificar as profissionais que estão à frente da produção das refeições em escolas públicas no município de Blumenau, Santa Catarina, Brasil. Ao todo, participaram das atividades 28 merendeiras de 15 escolas municipais que ainda não terceirizaram a

gestão da produção e da distribuição da merenda escolar.

Durante as ações de extensão, as merendeiras tiveram a oportunidade de participar de sete módulos teóricos e práticos de culinária uma vez ao mês e com duração de três horas, nas quais aprendiam e praticavam sobre os ingredientes, o aproveitamento integral dos alimentos e a redução do seu desperdício, o conceito de alimentação saudável e, também, sobre diversas receitas com qualidades funcionais. Ao final de todas as oficinas de capacitação, foi realizado um concurso de receitas com as merendeiras, no formato do *reality show Masterchef*, em que as melhores criações culinárias foram premiadas com eletrodomésticos provenientes de doações.

Os materiais técnicos foram desenvolvidos exclusivamente para as escolas participantes do projeto e eram compostos por parte teórica sobre o tema do módulo e, também, por receitas executadas nas oficinas "mão na massa", além de algumas receitas extras. Estas continham, em sua estrutura, os ingredientes e as quantidades expressas em peso (Kg) e em medidas caseiras, modo de preparo detalhado, tempo gasto no preparo, rendimento e peso das porções e sinalização da ausência de alergênicos e derivados de animais. Os preparos culinários trabalhados em cada módulo estão apresentados no Quadro 1 e foram escolhidos de acordo com a lista de insumos constantes na licitação pública realizada no município de Blumenau, dando preferência sempre aos produtos *in natura* ou minimamente processados e priorizando preparos com pouco ou nenhum alimento com potencial alergênico.

Quadro 1 – Preparos culinários ensinados às merendeiras durante as oficinas realizadas de março a dezembro de 2018.

Módulo	Receitas ensinadas	Módulo	Receitas ensinadas
1	Biomassa de banana verde Caponata de banana verde Maionese de biomassa de banana verde Estrogonofe com crocante de abóbora Abobrinha palha Carne "louca" com a casca da banana Biscoitos salgados Molho de tomate caseiro	5	Pão integral com flocos de aveia Broa de milho Geleia de frutas Requeijão de inhame
2	Caldo de legumes Manteiga clarificada Bebidas vegetais Sal verde Risoto de abóbora e açafrão da terra Escondidinho de abóbora e frango Macarrão de abobrinha com cenoura	6	Guacamole Torta de batata Carne seca do coração/umbigo da bananeira Nhoque de batata e capuchinha
3	Moqueca de peixe Farofinha com ora-pro-nobis Crème brûlée de coco e banana	7	Batata "frita" de forno Hambúrguer Ketchup de goiaba Pão de hambúrguer Muffin de cenoura e cobertura de chocolate Pãozinho de batata-doce Requeijão de mandioca
4	Bolo de cacau com cobertura Bolo de banana Bolo de abóbora Crackers salgados Biscoito de polvilho – doce		

Fonte: As autoras (2020).

No presente estudo, foi utilizada a técnica de grupo focal para a investigação qualitativa do impacto da intervenção proposta, ou seja, antes do início das ações e ao final, nos meses de março e dezembro, respectivamente. Além das merendeiras, participaram dois pesquisadores do projeto, sendo que um desempenhou o papel de moderador e o outro de observador, registrando e acompanhando as conversas paralelas e o comportamento das participantes.

As merendeiras foram convidadas a responderem e a discutirem perguntas de um roteiro previamente elaborado, sobre a alimentação saudável, o seu papel como agentes promotoras de educação e saúde, as dificuldades encontradas no ambiente de trabalho e as expectativas frente às ações do CS. Em dezembro, ao final das ações do CS, outros grupos focais foram realizados, nos

mesmos moldes dos primeiros, seguindo-se roteiro previamente elaborado, que tratava das percepções em relação à participação delas no projeto, quais as mudanças causadas na vida profissional e pessoal, a aceitação ou rejeição das crianças aos novos preparos, a experiência em participar de um concurso culinário, e se houve mudança na percepção da importância do seu papel como educadoras e promotoras de saúde no ambiente escolar.

Os diálogos dos grupos focais foram gravados e, depois, transcritos para análise, segundo o referencial do discurso do sujeito coletivo (Lefèvre & Lefèvre, 2014). Foram estabelecidas categorias de análise de acordo com as opiniões e expressões individuais que apresentavam sentidos semelhantes e coletivos. Portanto, a leitura inicial e a organização dos conteúdos permitiram uma análise flutuante, das quais surgiram intuições para a formulação de hipóteses. Em seguida, a partir de elementos particulares, foi possível agrupar os assuntos por aproximação de elementos contínuos e compor as categorias abordadas nesse estudo, sendo elas: i) qualidade das refeições, ii) valorização e autoconfiança no trabalho de merendeira, iii) a influência do poder público na produção de refeições saudáveis.

Paralelamente, no início das atividades, no mês de março de 2018, foi realizada a avaliação antropométrica das merendeiras com base nas técnicas propostas pela Organização Mundial de Saúde (WHO, 1995) para aferição de peso e estatura. Para a medida do peso, foi utilizada balança portátil digital marca TANITA® (BF-683W), com capacidade de 150 quilos e sensibilidade de 50 gramas. O comprimento foi aferido por meio de antropômetro vertical da marca Altuxexata®, com extensão de dois metros. Adicionalmente, calculou-se o Índice de Massa Corporal ( $IMC = \text{peso} / \text{altura}^2$ ) para classificação de estado nutricional das participantes.

Para caracterização socioeconômica das merendeiras, uma ficha foi preenchida com informações como idade, escolaridade, gênero, estado civil, número de moradores no domicílio e renda familiar.

Para os dados quantitativos, de consumo alimentar e antropometria, o banco de dados foi construído no programa Epiinfo, versão 3.4.5. As análises descritivas foram realizadas com auxílio do programa *Statistical Package for the Social Science* (SPSS), versão 19.

Essa ação de extensão, desenvolvida no âmbito do Crescer e Semear, é também um segmento da pesquisa "A gastronomia como eixo estruturante da promoção da alimentação saudável entre crianças e adolescentes", aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal de Minas Gerais, sob o número CAAE 61101115.7.0000.5149. As merendeiras foram esclarecidas sobre os métodos e objetivos da avaliação das ações de extensão e assinaram um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Todas as participantes (n=28) eram do sexo feminino, na faixa etária média de 47,6 ( $\pm$  9,76) anos. Em relação à escolaridade, 25,0% (n=7) apresentavam ensino fundamental incompleto, 21,4% (n=6) concluíram o ensino fundamental, 7,1% (n= 2) possuíam ensino médio incompleto, 21,4% (n= 6) concluíram o ensino médio, 14% (n=4) apresentaram ensino superior incompleto e 7,1% (n= 2) concluíram o ensino superior. A renda familiar de 14,3% (n=4) das merendeiras era de apenas 1 salário-mínimo, de 53,6% (n=15) entre 1 e 2 salários-mínimos, de 25,0% (n=7) entre 3 e 5 salários-mínimos, e apenas para 7,1% (n=2) a renda estava acima de 5 salários. Esses dados corroboram outros estudos que apontam a associação entre a função de merendeira, a baixa escolaridade e a renda (Carvalho, Muniz, Gomes & Samico, 2008; Pinho & Martinez, 2016).

Em relação aos dados antropométricos, constatou-se que 17,9% (n=5) se encontravam eutróficas, 28,6% (n=11) estavam com sobrepeso, 39,3% (n=11) apresentavam obesidade grau I e 14,3% (n= 4) obesidade grau II.

Portanto, o perfil socioeconômico e demográfico observado nessas trabalhadoras é composto basicamente por mulheres com baixo nível de escolaridade, baixa remuneração e com estado nutricional variando entre sobrepeso e obesidade grau I, o que é compatível com outros estudos com merendeiras de redes públicas de ensino (Monlevade, 1995; Teo, Sabedot & Schafer, 2010; Kutz *et al.*, 2020).

No presente estudo, foram analisadas as falas das merendeiras participantes por meio de grupos focais, divididos em turnos, que abordaram assuntos sobre a alimentação saudável, o seu papel como agentes promotoras de educação e saúde, as dificuldades encontradas no ambiente de trabalho e as expectativas frente às ações do CS. Vale ressaltar que os grupos focais buscam apreender atitudes e opiniões dos indivíduos em relação ao tema de uma pesquisa (Minayo, 2014). Além disso, favorecem a integração dos participantes e o surgimento de ideias originais. Os resultados obtidos nos grupos focais são provenientes das falas dos participantes naquele momento de conversas e discussões (Soares, Camelo & Resck, 2016; Guido & Costa, 2016; Servo & Araújo, 2012). Os grupos focais permitem um recorte da realidade sob a ótica dos participantes, e a análise dos dados qualitativos é rica em conteúdos objetivos e subjetivos que merecem ser explorados e compreendidos para se desvendar a realidade posta.

Portanto, antes do início das oficinas culinárias, percebeu-se que as merendeiras consideravam, no geral, o cardápio da merenda escolar repetitivo e pouco saudável, associando a não saudabilidade com a escassez de variedade dos ingredientes frescos e excesso da oferta de pão e macarrão.

*"Eu acho que não é favorável, porque é muito repetitivo".*

*"Eu acho que lá tem muito pão... muito pão, pão, pão".*

*"Eu acho que o cardápio que é preparado nas escolas é muito repetido... eu cheguei a contar quatorze merendas com macarrão no mês. Eu acho que deveria ter mais variedade. Feijão com arroz, ou uma sopa, pois a sopa a criança gosta no inverno, e é uma coisa que quase não é colocada".*

Além disso, ao serem questionadas sobre desperdício, a maioria afirmou que era mínimo e aproveitavam bem os produtos. Porém, notou-se que esta fala teria relação com o fato de utilizarem os produtos antes de perecerem, ao invés de aproveitá-los na sua integridade, como as cascas, talos e sementes.

Dados do estudo de Kutz et al. (2020), que também avaliaram as percepções das merendeiras sobre alimentação saudável, corroboram com os achados do presente trabalho. Observa-se como as merendeiras percebem o que é alimentação saudável, como essa perspicácia reflete em seu dia a dia e como se expressam em suas atividades profissionais; além da argúcia de seu papel na educação nutricional do aluno. Notou-se nos resultados do presente estudo a mesma percepção sobre alimentação saudável das merendeiras: as frutas, verduras e legumes aparecem como aspecto central do tema. Outros estudos apontam para a mesma direção, com a ideia de alimentação saudável sempre ligada a alimentos in natura (Carvalho, Muniz, Gomes & Samico, 2008; Rocha, Santos, Sousa & Kato, 2020;), fato que corrobora com o Guia Alimentar da População Brasileira, no qual se prioriza o consumo de alimentos in natura e/ou minimamente processados (Departamento de Atenção Básica & Secretaria de Atenção à Saúde, 2014).

Outro ponto de interesse indagado nos grupos focais foi verificar, antes das ações do projeto, a visão que as profissionais teriam sobre sua própria atuação como potenciais agentes promotoras de saúde e educação alimentar e nutricional no ambiente escolar. Verificou-se que elas acreditam ser um dos cargos mais importantes da comunidade escolar, com potencial de educar e incentivar às crianças para a prática de uma alimentação saudável. Por conviverem diariamente com os alunos na hora das refeições, elas conhecem as preferências das crianças e identificam aquelas que precisam de um pouco de incentivo para experimentarem novos alimentos. Entretanto, apesar de entenderem e identificarem esse potencial, sentem-se desvalorizadas em relação aos outros profissionais da escola. Somado a isso, elas também identificam e apontam a importância da participação de outro ator do ambiente escolar no sucesso da aceitação da merenda: o professor.

*"Nós somos as mais importantes da escola! Porque tudo é na cozinha".*

*"Se a gente vai lá fora, fala com os pequenos ... 'só experimenta, só um pouquinho'...a gente coloca só pouquinho, 'tia eu gostei quero mais um pouquinho'".*

*"...Eu já vi caso de professora que ela não gosta de beterraba, e ela não acha que deve colocar no prato da criança".*

De fato, vários autores evidenciam o papel fundamental dessas profissionais na educação e promoção de saúde no ambiente escolar, porém há um sentimento de desvalorização frente aos outros atores (Carvalho *et al.*, 2008; Teo *et al.*, 2010; Gomes & Fonseca, 2018). Há quem considere as merendeiras como trabalhadoras "semidomésticas" e sem profissão real, atuando apenas na preparação dos alimentos para as crianças, assim como fazem em suas casas (Monlevade, 1995). Ao serem excluídas das reuniões e decisões escolares, as

merendeiras não têm reconhecido o seu papel ou o seu potencial no ambiente escolar frente aos outros profissionais educadores. Se elas não compreendem sua função além de apenas fazer a merenda, acabam reforçando a visão de desempenharem um papel secundário e de menor importância dentro da escola (Teo et al., 2010).

Respondendo sobre as expectativas em relação às ações do projeto, apresentaram dúvidas e receios sobre a efetividade do programa, pois acreditam que será difícil obter suporte do poder público para implementar as mudanças propostas.

*"Eu acho que vai ser bem difícil... porque não é uma família, cinco ou seis pessoas, são mil, mil e duzentas... vai ser bem difícil".*

*"O volume [de refeições] é muito grande".*

*"Primeiramente, tem que ter apoio de fora ... eu acho que deveria ter o apoio da prefeitura".*

Finalizando a rodada de perguntas realizadas nos grupos focais, foi observado nos relatos descritos acima que, pela própria experiência de dificuldades e obstáculos vivenciados no cotidiano das escolas, as merendeiras entendem a forma como a prefeitura e as nutricionistas responsáveis pela merenda escolar trabalham. Portanto, conseguem vislumbrar os potenciais entraves na implantação de ações dessa natureza. Apesar da oferta de alimentos in natura, por meio da agricultura familiar defendida pelo PNAE, ainda há compra, e até mesmo doação, de grandes quantidades de produtos ultraprocessados que são alocados na merenda escolar, como relatado pelas participantes.

Assim, após a realização dos grupos focais, iniciaram-se as atividades de intervenção, que utilizaram oficinas em que as merendeiras eram convidadas a pôr a "mão na massa". Com a proposta de apresentar receitas simples e saborosas, as merendeiras manipulavam os alimentos, aprendiam sobre as características de frutas, verduras, legumes, farinhas e outros ingredientes usados nos preparos culinários e degustavam os pratos feitos por elas mesmas.

As intervenções por meio de oficinas têm grande potencial no processo de aprendizado e na adoção de hábitos de vida saudáveis. São trabalhos estruturados com grupos, sendo realizados em torno de uma questão central que se propõe trabalhar dentro de um contexto social. A elaboração buscada na oficina não se restringe a uma reflexão racional, mas ao envolvimento dos sujeitos de maneira integral em seu modo de pensar, sentir e agir, fomentando um processo criativo de aprendizagem coletiva (Martins, Dorneles, Coloni, Bernardes & Camargos, 2018). Segundo Paulo Freire (2002), "ensinar não é transferir conhecimento, mas criar possibilidades para sua produção ou sua construção".

Nesse sentido, as oficinas culinárias são ferramentas usadas na educação alimentar e nutricional que cruzam diversas estratégias pedagógicas possibilitando a consolidação do aprendizado por meio de vivências teórico-práticas (Pereira & Sarmiento, 2012). Ao se utilizar a culinária como eixo estruturante, é proporcionada a valorização da cultura alimentar e a contextualização no cenário atual da alimentação, valorizando também os aspectos simbólicos da

alimentação e o cozinhar como prática social e ferramenta de melhora da qualidade de vida e saúde (Castro et al., 2007).

A literatura é consistente quanto aos resultados positivos de treinamentos e oficinas para melhorar o desempenho e empoderar as merendeiras como agentes promotoras de saúde e educação. Rocha et al. (2020) apontaram aumento da compreensão de participantes de oficinas educativas em escolas públicas de Palmas – TO. No estudo, foram realizadas atividades cujo tema principal era “Alimentação Saudável e Sustentabilidade”, divididas em subtemas como “meu prato saudável”, “mitos e verdades”, “aproveitamento integral dos alimentos” e “horta na garrafa PET”. Pautadas no pensamento de Paulo Freire (2002), as oficinas tiveram foco na reflexão, diálogo e participação coletiva e os resultados apontaram para a compreensão de todos os pontos abordados.

Em outro estudo realizado em escolas estaduais de Salvador – BA, seguiu-se uma abordagem pedagógica social, crítica e transformadora, na qual é enfatizada a inter-relação entre o indivíduo e a estrutura social (Leite *et al.*, 2011). O tema escolhido foi “Formação em alimentação saudável e segura na escola”, tendo como estratégias metodológicas teatro, exposição dialogada, oficinas, dinâmicas de grupo, atividades práticas e dirigidas em grupos, jogos interativos, gincanas e questionários semiestruturados. Os resultados obtidos foram positivos, ressaltando que a ação educativa forma um espaço social para a construção de valores e atitudes que estimulam o desenvolvimento da autonomia e do senso de responsabilidade individual e coletiva das merendeiras (Leite *et al.*, 2011).

Em seu estudo, Castro *et al.* (2007) experimentaram a culinária como eixo estruturante para a promoção da alimentação saudável. Privilegiando alimentos in natura, valorizando a cultura alimentar e a vivência de cada um dos participantes e aprofundando assuntos como direito humano à alimentação e segurança alimentar, as oficinas valorizavam os aspectos simbólicos da alimentação e o cozinhar como prática social. Como resultados, observou-se que realizar o processo educativo com uma vivência lúdica, participativa e relacionada ao cotidiano de cada um, permitiu que o contato com uma alimentação saudável se desse de forma concreta e satisfatória, proporcionando aos participantes: reflexão, prazer ao cozinhar, motivação e conhecimento para atuação na promoção da alimentação saudável. Nesse mesmo sentido, Ribeiro et al. (2019) afirmam que os conceitos sobre alimentação saudável só se tornam concretos a partir do momento em que as pessoas entendem seus benefícios de ordem prática, vinculando esses conceitos a suas experiências e a seu cotidiano.

As preparações culinárias ensinadas nas oficinas propostas na pesquisa possuíam como características o uso de frutas e hortaliças nas mais diferentes formas, diversificando as técnicas culinárias utilizadas, como apresentado no Quadro 1. Nesse sentido, vale ressaltar que de acordo com a Lei nº 12.982/2014, é obrigatória a elaboração de cardápios diferenciados para a alimentação escolar de estudantes com diabetes, alergia alimentar, intolerância à lactose ou outra necessidade alimentar especial. Assim, o Fundo Nacional de Desen-

volvimento da Educação (FNDE), lançou em 2017 o “Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Estudantes com Necessidades Alimentares Especiais”. O guia contém orientações destinadas exclusivamente a subsidiar a elaboração de cardápios especiais para o PNAE, que beneficia diariamente cerca de 41 milhões de alunos em todo o Brasil (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2017).

Ao se propor a introdução de novas formas de preparo, que eliminem ou diminuam a maioria dos alergênicos, sem onerar ou modificar drasticamente os insumos ofertados pelo poder público, pode-se oferecer uma alimentação inclusiva e que atenda aos alunos em sua totalidade, sem necessidade de elaboração de cardápios especiais e distribuídos separadamente.

Além das receitas ensinadas nas oficinas culinárias (Quadro 1), foram disponibilizados outros materiais didáticos com 27 receitas que poderiam ser elaboradas nas escolas, todas utilizando as bases ensinadas e a descrição detalhada do modo de preparo, tais como: cookies de chocolate, torta de abobrinha e tomate, doce de abóbora, crisp da casca da batata-doce, salada de batatas com bionese, bolo de mel, torta de espinafre, entre outros.

Há poucos estudos descritos na literatura envolvendo treinamentos práticos a partir de técnicas dietéticas com merendeiras, como proposto nas oficinas desse projeto. A maioria das publicações envolvem treinamentos teóricos sobre noções de alimentação saudável, PNAE e boas práticas na produção dos alimentos; este último também pode ser acompanhado do treinamento prático (Fortes, 2005; Leite *et al.*, 2011; Scarparo, Lopes, Rockett & Venzke, 2017; Rocha *et al.*, 2020). Ressalta-se que, em todos os trabalhos, enfatiza-se a importância de manter uma periodicidade nos treinamentos para que se mantenha a qualidade do serviço prestado.

No estudo de Leite *et al.* (2011), foram realizados questionários de satisfação dos treinamentos, ao final do curso, e 9,6% das participantes disseram que a carga horária foi insuficiente, um percentual alto quando se leva em consideração que 40% dos participantes não responderam ao questionário. O curso foi aprovado pelas participantes, afirmando que gostariam de ter dele continuidade.

Scarparo *et al.* (2017) apontaram a necessidade de formar manipuladores de alimento sob a perspectiva da aprendizagem problematizadora, resgatando conhecimentos já adquiridos e experiências presentes no dia a dia. Por romper com modelos tradicionais de ensino, esta proposta é mais desafiadora. Os autores afirmam que há a necessidade de construir um programa de formação com momentos individuais e coletivos, considerando-se o tempo de serviço, as vivências e as experiências dos funcionários, abordando-se assuntos para além das boas práticas na produção dos alimentos.

Nessa direção, é importante entender a maneira como se comporta o adulto quando submetido a cursos, treinamentos e oficinas. Guerra (2011) afirma que educar proporciona oportunidades para a aquisição de novos comportamentos e o trabalho do educador pode ser mais eficiente se ele sabe como

funciona o cérebro e sua plasticidade. Utilizar estratégias multissensoriais e estimular a repetição das informações e das experiências resulta em sinapses mais consolidadas e, conseqüentemente, mais sucesso no aprendizado. Além disso, fatores do cotidiano do indivíduo como família, comunidade, trabalho e história de vida interferem significativamente na aprendizagem.

A andragogia é a ciência que estuda a educação para adultos com a finalidade de buscar uma aprendizagem efetiva para o desenvolvimento de habilidades e conhecimento (Carvalho, Barreto & Alves, 2010). Essa ciência leva em consideração que os adultos são independentes, experientes, integram o conhecimento, solucionam problemas e são mais motivados por fatores internos que externos (Vogt & Alves, 2005). A motivação também é outro importante pilar em como o aprendizado do adulto é construído, além de uma combinação entre a didática do professor e o tipo de aluno. Entretanto, o aprendizado para adultos vai além do conceito da andragogia e parece ser mais bem definido e direcionado pelo modelo de aprendizado transformativo, que leva em consideração as experiências dos indivíduos (Abela, 2009).

Portanto, entende-se que o método proposto nas oficinas realizadas nesse projeto de treinamento e capacitação de merendeiras a partir de práticas culinárias pautadas nas técnicas dietéticas, suporta o pressuposto envolvido na aprendizagem do adulto. Ao cozinhar – ato tão natural para as merendeiras –, elas conseguem mobilizar conhecimentos prévios e incorporar novos aprendizados de modo mais efetivo.

Vale lembrar que as práticas das merendeiras são permeadas por saberes tradicionais e culturais. Por isso, se os treinamentos não levarem em consideração uma construção compartilhada de experiências, eles podem não ser efetivos em promover um ambiente escolar que preze por hábitos de vida e alimentação saudáveis (Scarpato *et al.*, 2017).

Após as atividades do projeto, as oficinas e o concurso culinário, todas as participantes apresentaram enorme satisfação em fazer parte da experiência, inclusive reproduzindo o conhecimento adquirido em âmbito domiciliar, demonstrando a transformação de sua realidade, como nos relatos a seguir.

*“Ah eu amei cada aula, cada receita feita, compartilhada conosco, foi de grande importância para o nosso conhecimento, não só na escola, mas também na nossa família”.*

*“Foi enriquecedor pra vida da gente, aprender o valor de cada coisa ... a gente oferecia o alimento, mas não sabia o valor que aquele alimento tinha. Foi muito importante, de grande valor, e ninguém vai tirar isso que a gente aprendeu”.*

*“Eu gostei bastante, a gente aprende para a família da gente e para as crianças que a gente ajuda bastante... uma criança que não gosta de comer uma salada a gente incentiva e quando vê elas tão comendo e isso é muito prazeroso”.*

*A questão da incorporação do conhecimento adquirido levando a mudanças de hábitos alimentares pessoais é evidenciada ainda mais quando indagadas sobre o que aprenderam e qual o impacto do projeto na vida delas:*

*“O projeto deveria se estender para as comunidades mais carentes, para*

*trazer benefícios em casa, não só na escola porque, é... quando você aprende, você leva para a escola, para a tua família, para os teus amigos. É algo que você vai passando e repassando".*

*"Eu cortei muitas coisas na minha casa, tirei o cachorro quente ... não vou dizer que eu não faço, mas agora é muito raro, raríssimo. Refrigerante é muito difícil entrar na minha casa também, cortei bastantes coisas".*

*"O benefício levei pra dentro da minha casa, que aquele alimento vai trazer para o nosso organismo."*

O impacto efetivo dessas mudanças seria evidenciado a partir da avaliação nutricional das participantes, um tempo após a realização das oficinas – pelo menos seis meses. Talvez, os resultados impactariam até mesmo na prevalência de sobrepeso e obesidade encontrada no grupo. Isso não foi realizado, mas se entende que treinamentos contínuos e o monitoramento constante das ações são fundamentais para o aperfeiçoamento e a consolidação das práticas e das transformações observadas.

Destaca-se nas falas das participantes que os pontos de maior relevância no aprendizado e que foram realmente incorporados no dia a dia da merenda escolar foram o uso da biomassa de banana verde e o aproveitamento integral dos alimentos. A biomassa de banana verde é uma das principais bases da gastronomia funcional, servindo como espessante em substituição da farinha de trigo e com outros benefícios como, por exemplo, ser fonte de fibra e de amido resistente (Gomes *et al.*, 2017). O aproveitamento integral dos alimentos diminui o desperdício, gera menos lixo e enriquece nutricionalmente os preparos, pois vários micronutrientes e fitoquímicos se encontram nos talos, sementes e cascas. Uma alimentação que utilize os alimentos em sua integralidade torna-se mais rica, aumentando o valor nutritivo, favorecendo o baixo custo e o sabor regionalizado, uma vez que são disponibilizados alimentos frescos produzidos na região, através da agricultura familiar (Dantas *et al.*, 2018).

*"Nós fabricamos o pão e a gente desenvolveu um bolo, que é feito com biomassa".*

*"Hoje nós já passamos a usar muitas coisas que antes a gente não usava. Então isso foi um aprendizado muito bom. Por exemplo, com a couve-flor... (pausa) as florezinhas comiam, os talinhos lixinho. A cenoura cortava e as folhinhas iam fora. Agora tudo é cortado, lavado, e vai tudo para dentro da comida. Se eles não comem assim, vai para dentro do liquidificador, é batido, e vai pra dentro da comida, ninguém sabe o que tá comendo".*

*"Apreendeu-se a aproveitar tudo o que é talo de couve, tudo tudo que a gente tem. A gente só não utiliza mais a casca da cebola porque não dá".*

*"Na sopa, a gente acrescenta os talos do que tem. Ainda não fornecem tudo que a gente aprendeu nas oficinas do projeto".*

Nessa mesma direção, Lourenção, Bueno, Azeredo & Simões (2019) perceberam em seu estudo a importância do processo de aprendizagem e reciclagem de conhecimentos no ambiente escolar, inclusive com a atividade prática, de "mão na massa". Segundo eles, a atividade prática enriqueceu

o curso e ofereceu uma visão diferenciada sobre o aproveitamento integral e a utilização de sobras de alimentos, com preparações nutritivas e aplicáveis à merenda escolar.

O ponto alto para todas as merendeiras participantes do projeto foi, certamente, o concurso realizado no final dos ciclos de treinamento e oficinas, nos moldes do *reality show Masterchef*. Elas deveriam utilizar os conhecimentos sobre ingredientes e técnicas aprendidos durante as oficinas e desenvolver uma receita saudável e criativa. Uma banca de jurados experimentou todos os pratos, pontuou cada um e, ao final, anunciou a grande vencedora do desafio, que recebeu premiação especial. Todas as participantes receberam prêmios, como eletrodomésticos, e isto as deixou extremamente felizes e realizadas, como percebido no relato a seguir:

*"Foi muito, muito, muito estimulante, gratificante. As pessoas (jurados) observaram a gente trabalhar, a escolher o que iríamos usar, a preparar os pratos, e degustaram no final. Na hora da premiação foi uma surpresa, eu fiquei em segundo lugar, a Dona Maria (nome fictício) ficou em primeiro. A Dona Maria não conseguiu nem respirar, a primeira coisa que ela fez foi chorar. Foi aquela emoção, ah, foi uma explosão de emoção, aquilo foi muito bom. Quando eles falaram, 'Maria!', ela chorou. Quando falaram 'Maria da Luz' era eu, segundo lugar. Ai eu fiquei feliz, mas feliz mesmo. Agora, eu fiquei mais feliz, foi quando eles disseram que todas as participantes também ganhariam o forno. A minha felicidade foi bem maior que naquela hora, eu senti vontade de chorar, porque eu vi que todas foram valorizadas".*

Os caminhos para essas profissionais assumirem o papel de educadoras alimentares e agentes de saúde perpassa o empoderamento e a troca de saberes com os demais atores envolvidos no ambiente e na alimentação escolar. Segundo Paulo Freire (1983), a noção de empoderamento se dá como processo e resultado em que o indivíduo toma posse de sua própria vida e de suas ações através da interação com outros indivíduos. Portanto, oportunidades de aprendizados são fundamentais como ferramentas de autoconfiança.

As participantes saíram dessa experiência mais informadas e conscientes a respeito da alimentação saudável e do seu papel como agentes de promoção da saúde. Além disso, afirmaram serem capazes de manter e aplicar os ensinamentos adquiridos durante os meses do projeto, no que tange às suas funções profissionais.

*"Se forem os alimentos, se eles enviarem pra nós, sim."*

*"Se eles [poder público] mandarem para a escola, somos capazes de aproveitar tudo, como a gente já vem aproveitando. A gente aproveita as verduras, as frutas, tudo as crianças comem".*

*"Eu acho que deveria ter o apoio da prefeitura".*

A Merenda escolar é uma das políticas públicas mais antigas do Brasil, do ano de 1956 (Pinho & Martinez, 2016). Em 2009, foi criado o PNAE, com a descentralização dos recursos destinados à merenda escolar. Assim, ficou a cargo das prefeituras a administração dos recursos financeiros, que pode funcionar

de quatro maneiras: autogestão, autonomização, gestão compartilhada e terceirização (Santos, Costa & Bandeira, 2016).

Em Blumenau, cidade em que aconteceram as ações dessa pesquisa, 87% da alimentação escolar é terceirizada. O projeto foi desenvolvido apenas nos 13% restantes, que participam do sistema de autogestão. A percepção das merendeiras é que a prefeitura tem o desejo de extinguir o cargo e terceirizar a produção de refeições em todas as escolas.

A busca pela terceirização ocorre, muitas vezes, pela incapacidade do gestor público em administrar os recursos e os serviços prestados, o que pode levar a uma diminuição da qualidade das refeições servidas como forma de baratear os custos. O sistema de terceirização é alvo constante de críticas, tanto por casos de violação trabalhistas quanto na desvirtuação da função administrativa pública (Santos et al., 2016). Infelizmente, há um pensamento entre os governantes de que o importante é alimentar pessoas em situações de vulnerabilidade, seja como for, sem se preocupar com a qualidade do que está sendo ofertado.

Segundo os relatos das merendeiras, as crianças aceitaram muito bem as novas receitas, porém reclamavam da ausência da salsicha e, algumas crianças ainda levam bolachas e salgadinhos industrializados. Isso indica a necessidade de estender as ações de educação alimentar e nutricional para os pais, de forma mais regular e eficaz, possibilitando a consolidação do trabalho realizado na escola.

Os pais são modelos para seus filhos e influenciam diretamente o comportamento alimentar das crianças. Há padrões similares na alimentação de pais e filhos, independentemente da idade e da escolaridade parental (Teixeira, 2010). Os responsáveis pelas crianças precisam melhorar a sua própria relação com a comida e sua alimentação, pois elas influenciam de maneira direta na forma como seus filhos se alimentam (Bento, Esteves & França, 2015). Assim, os pais também devem ser orientados sobre a alimentação saudável e o impacto das escolhas alimentares.

## CONCLUSÃO

As merendeiras saíram dessa experiência mais confiantes, informadas e conscientes a respeito da qualidade das refeições e do seu papel como agentes de promoção da saúde, estendendo o conhecimento adquirido nas oficinas para si mesmas e para as suas famílias. Além disso, elas se mostraram capazes de manter e aplicar os ensinamentos adquiridos durante os meses do projeto, no que tange às suas funções profissionais, caso haja o apoio do poder público na aquisição e na entrega de insumos necessários.

Assim, o presente estudo demonstrou que ações pautadas em oficinas práticas ("mão na massa"), além do embasamento teórico, são muito eficazes para a construção e a consolidação do conhecimento sobre alimentação sau-

dável por merendeiras de escolas públicas, motivando-as a atuarem como agentes educadoras e promotoras de saúde no ambiente escolar.

# REFERÊNCIAS

- Abela, J. C. (2009). Adult learning theories and medical education: a review. *Malta Medical Journal*, 21(1), 11-18. Disponível em: <https://www.um.edu.mt/library/oar//handle/123456789/910>.
- Andreotti, A.; Baleroni, F. H.; Paroschi, V. H. B. & Panza, S. G. A. (2003). Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. *Cesumar*, 5(01), 29-33. Disponível em: <https://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/iccesumar/article/view/67>.
- Bento, I. C.; Esteves, S. J. M. M.; França, T. E. (2015). Alimentação saudável e dificuldades para torná-la uma realidade: Percepções de pais/responsáveis por pré-escolares de uma creche em Belo Horizonte/MG, Brasil. *Revista Ciência & Saúde Coletiva*, 20(8) 2.389-2.400. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/csc/v20n8/1413-8123-csc-20-08-2389.pdf>.
- Borsoi, A.T.; Teo, C. R. P. A.; Mussio, B. R. (2016). Educação alimentar e nutricional no ambiente escolar: uma revisão integrativa. *RIAAE – Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação*, 11( 3), 1441-1460. DOI: <https://dx.doi.org/10.21723/riaee.v11.n3.7413>.
- Cardano, M. (2017). Métodos qualitativos para pesquisa em saúde. *Journal of Nursing and Health*, 7(3). DOI: <https://doi.org/10.15210/jonah.v7i3.12847>.
- Carvalho, A. T.; Muniz, V. M.; Gomes, J. F.; Samico, I. (2008). Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco. *Comunicação em Saúde e Educação*, 12(27), 823-834. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1414-32832008000400012>.
- Carvalho, J. A.; M. P.; Barreto, M. A. M; Alves, F. A. (2010). Andragogia: considerações sobre a aprendizagem do adulto. *REMPEC - Ensino, Saúde e Ambiente*, 3(1), 78-90. DOI: <https://doi.org/10.22409/resa2010.v3i1.a21105>.
- Castro, A.; Galvão, T.; Ferreira, C.; Reis, N.; Gusmão, R. (2019). Prevalência da obesidade infantil no Brasil: revisão sistemática e meta-análise. *Revista dos Trabalhos de Iniciação Científica da UNICAMP*, 27, 1-1. DOI: <https://doi.org/10.20396/revpic2720192440>.
- Castro, I. R. R.; Souza, T. S. N.; Maldonado, O, L. A.; Caniné, E. S.; Rotenberg, S. & Gugelmin, S. A. A. (2007) Culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. *Revista de Nutrição*, 20(6), 571-588. DOI: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732007000600001>.
- Dantas, E.; Silva, E.; Lima, M. R.; Oliveira, N.; Silva, J.; Cordeiro, S.; Souza, G.; Maciel, F.; Macedo, N.; Oliveira, D.; Viera, V. (2018). A Importância do Aproveitamento In-

tegral dos Alimentos. *International Journal of Nutrology*, 11(SO1): S24-S327. DOI: 10.1055/s-0038-1674320.

Departamento de Atenção Básica & Secretaria de Atenção à Saúde (2014). *Guia alimentar para a população brasileira*. (2 ed.). Brasília: Ministério da Saúde.

Fortes, H. B. S. F. (2005). *Projeto "parceiros na cozinha": avaliação do treinamento de um treinamento para manipuladores de alimentos das creches de porto alegre conveniadas com a ong parceiros voluntários*. Monografia apresentada à Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/12346/000480831.pdf?Sequence=1>.

Freire P. (1983). *Pedagogia do Oprimido*. (3 ed.). Rio de Janeiro: Paz e Terra.

Freire, P. (2002). *Pedagogia da Autonomia: Saberes Necessários à Prática Educativa*. (25 ed.). São Paulo: Paz e Terra.

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) – Nutricionistas do Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE). (2017). *Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais*. Brasília. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas/item/10532-caderno-de-refer%C3%Aancia-alimenta%C3%A7%C3%A3o-escolar-para-estudantes-com-necessidades-alimentares-especiais>.

Gomes, K. S.; Fonseca, A. B. C. (2018). Dialogando sobre as possibilidades e desafios das merendeiras nas ações de educação alimentar e nutricional. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 13(1), 55-68. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/31340>.

Gomes, V. T. S.; Gomes, R. N. S.; Gomes, M. S.; Viana, L. V. M.; Conceição, F. R.; Soares, E. L.; Genaro, P. de S. (2017). Benefícios da biomassa de banana verde à saúde humana. *Revista Univap*, 22(40). DOI: <http://dx.doi.org/10.18066/revistaunivap.v22i40.1296>.

Guerra L. B. (2011). O diálogo entre a neurociência e a educação: da euforia aos desafios e possibilidades. *Revista Interlocução UFGM*, 4(4), 3-12. Disponível em: [https://www2.icb.ufmg.br/neuroeduca/arquivo/texto\\_teste.pdf](https://www2.icb.ufmg.br/neuroeduca/arquivo/texto_teste.pdf).

Estevinho Guido, L. F.; Costa, E. A. D. (2016). A utilização do grupo focal em pesquisa de educação ambiental como estratégia metodológica qualitativa: uma análise do projeto escola ecológica em rede (Uberaba/MG). *Ensino Em Re-Vista*, 23(2), 460-477. DOI: <https://doi.org/10.14393/ER-v23n2a2016-7>.

Kutz, N. A. A.; Pereira, D. M.; Chimello, M. F.; Pina-Oliveira, A. A.; Cyrillo, D. C.; Salgueiro, M. M. H. A. O. (2020). Percepção das merendeiras de Carapicuíba – São Paulo, Brasil, sobre aspectos da sua atuação profissional. *Investigação Qualitativa em Saúde: avanços e desafios*, 3(2020), 479-490. DOI: <https://doi.org/10.1007/s40173-020-00000-0>.

org/10.36367/ntqr.3.2020.479-490.

Lefèvre F.; Lefèvre A. M. C. (2014). Discurso do sujeito coletivo: representações sociais e intervenções comunicativas. *Texto Contexto Enfermagem*, 23(2), 502-507. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/0104-07072014000000014>.

Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. *Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências*. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm).

Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014. *Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica*. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2011-2014/2014/Lei/L12982.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L12982.htm).

Leite, C. L.; Cardoso, R. C. V.; Figueiredo, J. A. W.; Silva, K. V. N. A.; Bezerril, M. M.; Vidal Júnior, P. O.; Santana, A. A. C. (2011). Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. *Revista de Nutrição*, 24(2), 275-285. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732011000200008>.

Lourenção, L. F. P.; Bueno, L. C.; Azeredo, E. M. C.; Simões, T. M. R. (2019). Contextualização teórico-prático para o aprimoramento profissional: curso de extensão para merendeiras e serventes escolares de Paraguaçu-MG. *Interfaces – Revista de Extensão da UFMG*, 7(1), 171-179. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/revistainterfaces/article/view/19057/16131>.

Magalhães, H. H. S. R.; Porte, L. H. M. (2019). Percepção de educadores infantis sobre educação alimentar e nutricional. *Ciência & Educação*, Bauru, 25(1), 131-144. DOI: <https://doi.org/10.1590/1516-731320190010009>.

Martins, V. P.; Dorneles L. L.; Coloni, C. S. M.; Bernardes A.; Camargo, R. A. A. (2018). Contribuições de oficinas pedagógicas na formação do interlocutor da educação permanente em saúde. *Revista Eletrônica de Enfermagem [Internet]*, (20), 20-47. DOI: <https://doi.org/10.5216/ree.v20.50148>.

Minayo M. C. S. (2014). *O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde*. (14 ed.) São Paulo: Hucitec. Disponível em: <https://docero.com.br/doc/n88xsxx>.

Monlevade, J. A. C. (1995). Técnico em alimentação escolar: um novo profissional para a educação básica. *Em Aberto*, 15(67), 124-128. Disponível em: <http://www.emaberto.inep.gov.br/ojs3/index.php/emaberto/article/download/2349/2088>.

Moreira, A. C. M. (2006). *Educação nutricional na educação infantil: o papel da escola na formação de hábitos alimentares das crianças, considerando a problemática da obesidade infantil*. Dissertação de Mestrado em Educação, Arte e História, Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, Brasil.

NCD Risk Factor Collaboration (NCD-RISC); World Health Organization (WHO) (2017). *Worldwide trends in body-mass index, underweight, overweight, and obesity from 1975 to 2016: a pooled analysis of 2416 population-based measurement studies in 128.9 million children, adolescents, and adults*, (390), 2627-2642. DOI: [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(17\)32129-3](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(17)32129-3).

Oliveira, M. N.; Brasil, A. L. D.; Taddei, J. A. A. C. (2008). Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. *Ciência e Saúde Coletiva*, 13(3), 1051-1060. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-81232008000300028>.

Pereira, M. N.; Sarmiento, C. T. M. (2012). Oficina de culinária: uma ferramenta da educação nutricional aplicada na escola. *Universitas: Ciências da Saúde*, 10(2), 87-94. DOI: <https://doi.org/10.5102/ucs.v10i2.1542>.

Pinho, F. N. L. G.; Martinez, S. A. (2016). Política de alimentação escolar brasileira: representações sociais e marcas do passado. *Education Policy Analysis Archives/Archivos Analíticos de Políticas Educativas*, 24(2016), 1-31. Disponível em: <https://www.redalyc.org/pdf/2750/275043450066.pdf>.

Ribeiro, R. C.; Reis, M. T. S.; Monteiro, M. A. M. (2019). A gastronomia como estratégia de promoção da alimentação saudável na moradia universitária. *Interfaces – Revista de Extensão da UFMG*, 7(1), 01-591. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/revistainterfaces/article/download/19074/16155/>.

Rocha, L. H. A.; Santos, V. F. S.; Sousa, D. N.; Kato, H. C. A. (2020). Oficinas educativas para merendeiras de escolas públicas de Palmas - TO como estratégia de intervenção nutricional: um relato de experiência. *Interfaces – Revista de Extensão da UFMG*, 8(1) – Edição extra, 209-225. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/handle/doc/1123282>.

Russo, K. (2013). Parceria entre ONGs e escolas públicas: alguns dados para reflexão. *Cadernos de Pesquisa*, 43(149), 614-641. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0100-15742013000200012>.

Santos, S. R.; Costa, M. B. S. & Bandeira, G. T. P. (2016). As formas de gestão do programa nacional de alimentação escolar (PNAE). *Revista de Salud Pública*, 18(2), 311-322. Disponível em: <https://www.scielo.org/pdf/rsap/2016.v18n2/311-320>.

Scarparo, A. L. S.; Lopes, E. F. S.; Rockett, F. C.; Venzke, J. G. (2017). Aspectos relevantes na formação de manipuladores de alimentos que atuam na alimen-

tação escolar. *Revista Caderno Pedagógico*, 14(2), 207-223. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0100-15742013000200012>.

Servo, M. L. S.; Araújo, P. O. (2012). Grupo Focal em Pesquisas Sociais. *Revista Espaço Acadêmico*, 137, 7-15. Disponível em: <http://www.periodicos.uem.br/ojs/index.php/EspacoAcademico/article/view/16318/9872>.

Soares, M. I.; Camelo, S. H. H.; Resck, Z. M. R. (2016). A técnica de grupo focal na coleta de dados qualitativos: relato de experiência. *Revista Mineira de Enfermagem*, 20(942), 1-5. DOI: <http://www.dx.doi.org/10.5935/1415-2762.20160012>.

Teixeira, G. M. M. (2010). *Influência dos hábitos alimentares dos pais nas escolhas alimentares dos filhos*. Dissertação de Mestrado em Saúde Pública apresentada à Universidade do Porto. Porto: Portugal. Disponível em: <https://www.rcaap.pt/detail.jsp?id=oai:repositorio-aberto.up.pt:10216/55348>.

Teixeira, L. O.; Reis, I., H. K.; Pires, C. R. F.; Santos, V. F.; Sousa, D. N.; Kato, H. C. A. (2020). Relato de experiência de oficinas em educação alimentar e nutricional: capacitação de merendeiras para a promoção da alimentação saudável em escolas. *Revista Conexão UEPG*, 16, 1-12. DOI: <https://doi.org/10.5212/Rev.Conexao.v16.13717.015>.

Teo, C. R. P. A.; Sabedot, F. R. B.; Schafer, E. (2010). Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. *Revista Espaço para a Saúde*, 11(2), 11-20. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/279338761\\_Merendeiras\\_como\\_agentes\\_de\\_educacao\\_em\\_saude\\_da\\_comunidade\\_escolar\\_potencialidades\\_e\\_limites](https://www.researchgate.net/publication/279338761_Merendeiras_como_agentes_de_educacao_em_saude_da_comunidade_escolar_potencialidades_e_limites).

Vogt, M. S. L.; Alves, E. D.(2005). Revisão teórica sobre a educação de adultos para uma aproximação com a andragogia. *Revista Educação*, 30(2), 195-213. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/reeducacao/article/view/3746>.

World Health Organization (WHO) (1995). Physical status: the use and interpretation of anthropometry.

, 854(9). Disponível em: <https://apps.who.int/iris/handle/10665/37003>.

*Data de submissão:* 26/12/2020

*Data de aceite:* 12/04/2021