

CONTRIBUIÇÕES DAS AÇÕES DO CECANE/IFAM PARA A FORMAÇÃO DE MERENDEIRAS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL E ESTADUAL DO AMAZONAS EM 2022

CONTRIBUTIONS OF CECANE/IFAM ACTIONS TO THE TRAINING OF COOKS IN THE MUNICIPAL AND STATE PUBLIC NETWORK OF AMAZONAS IN 2022

Nayara da Silva Balieiro¹
Karol Ane Lima de Sousa²
Bruno Raphael Gomes de Sá Leitão³
José Lourenço Lagassi Dias⁴
Janaina de Aguiar⁵

Resumo: Por muito tempo, a merenda escolar não era oferecida para os alunos do Brasil. Mas essa realidade veio mudando com o passar dos anos, sendo percebido que a alimentação dos alunos é parte importante no seu desenvolvimento físico, intelectual e pedagógico. Dessa forma, o governo passou a incentivar programas como o PNAE, que incentiva ações de apoio a regionalização da merenda escolar, através dos CECANEs. No ano de 2021, o CECANE/IFAM foi criado com o apoio do FNDE, que aprovou um plano de trabalho para o ano seguinte, contendo quatro produtos, sendo o terceiro, objeto desse relato, Formação de Merendeiras – enriquecimento nutricional com PANC. Seu principal objetivo foi fomentar a regionalização dos cardápios e a inserção das PANC junto aos profissionais da rede pública de ensino do Estado do Amazonas e do IFAM, responsáveis pela alimentação escolar, as merendeiras e nutricionistas. Como resultado, foram realizados sete cursos no período de novembro de 2022 a janeiro de 2023, alcançando 141 merendeiras e 12 nutricionistas atuantes em escolas públicas da Semed e Seduc dos municípios de Manaus, Careiro da Várzea e Iranduba. A incorporação da aprendizagem das merendeiras, realizando as práticas em suas escolas e nos seus lares, além da troca de experiências com seus

¹ Graduada em Tecnologia em Agroecologia, Instituto Federal do Amazonas, *Campus* Manaus Zona Leste, IFAM/CMZL, nayarababby25@gmail.com

² Graduada em Gastronomia, Chefe de cozinha, Faculdade Metropolitana de Manaus, *Campus* Manaus, FAMETRO, limakarolane@gmail.com

³ Mestre em Ciências e Meio Ambiente, Docente e Merendeiro-SEDUC, Instituto Metropolitano de Ensino, *Campus* Manaus-AM e *Campus* Cascavel-PR, IME-AM e IME-PR, 201323740015@ifam.edu.br

⁴ Mestre em Agronomia Tropical, TAE Engenheiro Agrônomo, Instituto Federal do Amazonas, *Campus* Manaus Zona Leste, IFAM-CMZL, jose.dias@ifam.edu.br

⁵ Doutora em Agronomia Tropical, Docente, Instituto Federal do Amazonas, *Campus* Manaus Zona Leste, IFAM-CMZL, janaina.aguiar@ifam.edu.br

colegas que não puderam participar da formação, pôde ser comprovado através de postagens nas redes sociais que elas nos encaminham até hoje.

Palavras-chave: regionalização da merenda; merendeiras; PANC na merenda.

Abstract: *For a long time, school lunches were not offered to students of Brazil. But this reality has changed over the years, and it has been realized that the students' diet is an important part of their physical, intellectual, and pedagogical development. Thus, the government began to encourage programs such as the PNAE, which encourages actions to support the regionalization of school meals, through the CECANEs. In 2021, CECANE/IFAM was created with the support of FNDE, which approved a work plan for the following year containing four products, with the third as the object of this report, Formation of luncheons – nutritional enrichment with PANC. Its main objective was to promote the regionalization of the menus and the insertion of the PANC with the professionals of the public school system of the State of Amazonas and IFAM, responsible for school feeding, the lunch girls and nutritionists. As a result, seven courses were held from November 2022 to January 2023, reaching 141 lunch makers and 12 nutritionists working in public schools of Semed and Seduc in Manaus, Careiro da Várzea and Iranduba. The incorporation of the learning of the lunch girls performing the practices in their schools and their homes, in addition to the exchange of experiences with their colleagues who could not participate in the training, which could be proven through posts on social networks that they still refer us today.*

Keywords: *regionalization of school meals. cooks. PANC in the snack time.*

INTRODUÇÃO

Por muito tempo, a merenda escolar foi um sonho distante, já que as escolas não ofereciam alimentação para os alunos. Mas essa realidade veio mudando com o passar dos anos, sendo percebido que a alimentação dos alunos é parte importante no seu desenvolvimento físico, intelectual e pedagógico. Dessa forma, o governo brasileiro passou a incentivar programas que atuassem no fortalecimento e na criação de estratégias para que a merenda escolar viesse a se tornar cada vez mais regionalizada, mas infelizmente ainda ocorre de forma incipiente.

Pensando nisso, o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, incentiva ações de apoio a regionalização e integralização da merenda escolar com as famílias e as comunidades locais, por meio dos CECANEs – Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar. No ano de 2021 o CECANE/IFAM foi credenciado, através do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, com um plano de trabalho aprovado para o ano de 2022, que previu a realização de quatro produtos, sendo eles: 1) Mapeamento da execução do PNAE no IFAM e formação de seus atores; 2) Formação de agricultores familiares; 3) Formação de Merendeiras – enriquecimento nutricional com Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC); e 4) Formação de Merendeiros – beneficiamento de pescados regionais (IFAM, 2023). Sendo o produto 3 objeto desse relato.

Outrossim, é o reconhecimento e a valorização que não é dada de forma suficiente aos profissionais responsáveis pela manipulação dos alimentos que chegam até os alunos, as merendeiras. O trabalho exercido por elas, profissão que

mesmo tendo alguns homens como merendeiros em sua maioria é realizada por mulheres, passou por diversas transformações. De uma simples merenda que era preparada, atualmente o cardápio que chega aos merendeiros, são de refeições balanceadas por nutricionistas, e para serem servidas ao longo do dia. Mesmo com as tentativas de dar o devido valor a esses profissionais, que também são parte importante na formação e alfabetização dos alunos, ainda lhes faltam capacitações regulares, melhores salários, local de trabalho adequado, entre outros fatores que os mantenham motivados a realizar suas funções com excelência.

Consoante a isso, o principal objetivo do projeto aqui descrito, foi fomentar a regionalização dos cardápios e a inserção das Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC junto aos profissionais da rede pública de ensino do Estado do Amazonas e do IFAM – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, responsáveis pela alimentação escolar. Além de capacitar as nutricionistas e merendeiros (as) das escolas públicas, foi possível proporcioná-los trocas de experiências, sensibilizá-los quanto a importância do aproveitamento integral dos alimentos na elaboração de cardápios regionalizados e, com isso, formar uma rede de multiplicadores dos conhecimentos obtidos.

METODOLOGIA

O presente trabalho tem por finalidade apresentar um relato de experiência das ações realizadas pelo CECANE/IFAM (produto 3), durante os meses de maio, com as articulações entre as secretarias de educação, a dezembro de 2022. Esse projeto foi financiado pelo FNDE. As ações foram

realizadas em três municípios do Amazonas, através da articulação com as Secretarias Estadual e Municipal de Manaus, Careiro da Várzea e Iranduba. Foi oferecido o curso de Formação de Merendeiras – Enriquecimento Nutricional com PANC que ocorreram no setor de Agroindústria do IFAM - Campus Manaus Zona Leste, na Escola Estadual Tiradentes (Manaus-AM), na Escola Municipal Francisca Chagas da Fonseca Pinto (Careiro da Várzea-AM) e na Escola Municipal Creuza Abess Farah (Iranduba-AM), em diferentes dias, direcionado às merendeiras e nutricionistas que atuam nas escolas públicas (estaduais e municipais) dos respectivos municípios. Os cursos tiveram carga horária de 20 horas, sendo parte do curso destinado as aulas práticas e a outra parte em sala de aula invertida, onde os cursistas realizavam e registravam as atividades aprendidas em seu dia a dia.

ANÁLISE E DISCUSSÃO

Foram realizadas sete capacitações com a temática de Formação de Merendeiras – Enriquecimento Nutricional com PANC (Figura 1), tendo um total de 141 merendeiras e 12 nutricionistas capacitadas, todas atuantes na rede pública de educação de seus municípios.

Figura 1 – As PANC sendo apresentadas as cursistas antes de começar o curso.



Fonte: Balieiro, 2022.

As formações ocorreram da seguinte forma: as primeiras aconteceram nos dias 7 e 8 de novembro, no setor de Agroindústria do IFAM-CMZL, para as merendeiras e nutricionistas da Semed Manaus; Outras duas oficinas aconteceram nos dias 17 e 18 de novembro de 2022, também na Agroindústria do IFAM-CMZL, com as merendeiras e nutricionistas da Seduc Manaus; Uma oficina se deu no dia 30 de novembro de 2022, na Escola Estadual Tiradentes (Manaus-AM), para as merendeiras e nutricionista da Seduc Manaus; Outra, no dia 7 de dezembro de 2022, na Escola Municipal Francisca Chagas, para as merendeiras e nutricionista da Semed Careiro da Várzea; E a última, no dia 19 de janeiro de 2023, na Escola Municipal Creuza Farah, para as merendeiras e nutricionistas da Semed Iranduba (Figura 2).

Figura 2 – Equipe Cecane (Produto 3) ao final da formação com as merendeiras e nutricionistas da Semed Iranduba.



Fonte: Balieiro, 2023.

Os pratos desenvolvidos durante os cursos, foram pensados e elaborados pela equipe do Produto 3 junto a nutricionista do CECANE/IFAM, de forma a unir as PANC, como enriquecimento nutricional, com o que se é disponibilizado para a merenda escolar de cada município. Dessa forma, o cardápio do curso ficou assim: **Arroz PANC** (Arroz com jerimum, cariru e ora-pro-nóbis);

Almôndega PANC (almôndegas de carne bovina com talo de couve, cipó-alho e major gomes); **Hambúrguer PANC** (Hambúrguer bovino com talo de couve, cipó-alho e major gomes); **Farofa PANC** (Farofa enriquecida com casca de jerimum e caapeba); **Pasta de cipó-alho** (pasta cremosa a base de leite e cipó-alho); **Açaí turbinado** (Açaí com biomassa de banana verde); **Macarronada com ragu PANC** (Macarronada de carne desfiada com mangará); **Feijão PANC** (Feijão carioca enriquecido com ora-pro-nóbis); e **Suco PANC** (Suco de abacaxi com capim-santo e gengibre). Os pratos foram selecionados conforme os materiais e produtos disponibilizados em cada oficina, sendo assim, em algumas capacitações nem todos os pratos foram feitos (Figura 3).

Figura 3 – Alguns pratos preparados pelas merendeiras durante os cursos.



Fonte: Balieiro, 2022.

Ao final da preparação dos pratos, era feita a degustação do que as cursistas tinham preparado, e a surpresa e aprovação era quase unânime entre elas, isso pôde ser percebido através da aplicação de análise sensorial. Após a degustação e aplicação do teste, era feita uma roda de conversas, em que se tinham as trocas de experiências, o relato das merendeiras e nutricionistas com relação ao curso, suas expectativas e

surpresas. Elas demonstraram interesse pelas PANC e nos seus propágulos (mudas), sendo percebido que poucas tinham conhecimento sobre as PANC e os seus usos na alimentação. Após a parte teórica do curso, com a atividade passada para as cursistas e de feita a fala motivacional às profissionais, que em alguns casos vinham da zona rural e de localidades bem distantes de onde o curso foi ofertado, todos se juntavam para deixar o ambiente limpo e organizado.

O retorno da sala de aula invertida foi a aplicabilidade das práticas aprendidas durante as oficinas em suas respectivas escolas e em seus lares. O que ainda é visto em registros fotográficos e vídeos compartilhados por elas através dos canais de comunicação recomendados durante os cursos, como as redes sociais, como mostra a Figura 4.

Figura 4 – Merendeiro da Escola Estadual Sebastião Augusto Loureiro Filho colocando em prática na merenda escolar o que aprendeu durante o curso.



Fonte: Lima, 2022.

Segundo Dosso e Durigon (2022, p. 1-2):

O resgate e o processo recente de popularização das PANC têm se refletido em um aumento da visibilidade das espécies alimentícias em levantamentos etnobotânicos e no crescente interesse na inserção dessas plantas na agricultura urbana, principalmente em hortas

escolares e comunitárias. Nesse último caso, além de trazer novas possibilidades alimentares às crianças e adolescentes, o contato com as PANC pode assumir um papel pedagógico importante, especialmente no que se refere ao Ensino de Ciências e de Biologia.

Nesse trabalho de Dosso e Durigon (2022) foi feito um levantamento bibliográfico em plataformas de pesquisas sobre artigos e outros trabalhos publicados, que mostrassem escolas do Rio Grande do Sul que realizaram iniciativas voltadas para a inserção das PANC na merenda escolar, ou mesmo tentativas de se fazer hortas pedagógicas dentro do ambiente escolar. Essas ações, mostram quão importante é para o enriquecimento nutricional da alimentação oferecida aos alunos, para a formação pedagógica deles e um resgate cultural de uma culinária que foi esquecida por muitos. A região sul do Brasil é a pioneira na popularização das PANC, principalmente com a repercussão do livro do biólogo Valdely Knupp (Kinupp; Lorenzi, 2014a), que segundo ele, as PANC são:

Plantas alimentícias não convencionais (PANC) são espécies comestíveis nativas, exóticas, espontâneas, silvestres ou domesticadas que não fazem parte da cadeia produtiva e da dietética habitual atual de uma parcela da população, englobando também partes não usuais de plantas conhecidas com potencial alimentício (Kinupp; Lorenzi, 2014, p. 768b).

O pouco conhecimento que se tem dessas espécies e a globalização de nossos hábitos alimentares, fez com que esquecêssemos da nossa própria cultura.

Em Manaus, Moura (2017) realizou uma pesquisa sensorial com receitas feitas com PANC, desenvolvidas no Laboratório de Nutrição do INPA – Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia, e oferecidas em

duas escolas que se propuseram a participar da pesquisa. O resultado obtido na pesquisa foi acima do esperado, comprovando a aceitabilidade das PANC na merenda escolar.

Ferreira (2020) menciona uma importante conquista para o Estado do Paraná, que trata da aquisição de produtos 100% orgânicos para a merenda escolar, através do decreto N° 9117 instituído pelo Governo do Estado, que regulamentou a Lei n° 16.751, de 29 de dezembro de 2010 (Paraná, 2010). No artigo 3° da Lei N° 3.454, de 10 de dezembro de 2009, que instituiu o Programa de Regionalização da Merenda Escolar – PREME, diz que:

Art. 3° A merenda escolar distribuída na rede pública estadual de ensino será composta, preferencialmente, por produtos hortifrutigranjeiros, florestais, extrativistas e agroindustrial, regionais, pesqueiros de cultivo e extrativistas, produzidos no Estado do Amazonas, respeitando-se a sazonalidade (Amazonas, 2009, p. 2).

Ferreira (2020) cita que “levando-se em consideração o fácil acesso e cultivo de tais plantas, a inclusão dessas PANC na merenda pode incentivar o uso nas próprias casas e a valorizar cada vez mais o pequeno produtor local e a agricultura familiar”, o que fortalece o decreto mencionado no início da fala.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Portanto, a incorporação da aprendizagem das merendeiras veio por meio da prática em suas escolas e nos seus lares, além das trocas de experiências com outros colegas, ato comprovado através de postagens nas redes sociais que elas nos encaminham até hoje.

Para que a popularização das PANC e a regionalização na merenda ocorra de fato, o Poder Público precisa incorporar a sugestão das nutricionistas e merendeiras, por terem familiaridade com os alunos, na inclusão de produtos oriundos da agricultura familiar local. Dessa forma, seguindo o que determina a Lei Nº 11.947 de 16 de junho de 2009, que trata do atendimento da merenda escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola, diz que pelo menos 30% dos recursos repassados pelo FNDE devem ser destinados à compra direta de produtos advindos da agricultura familiar, dispensando a obrigatoriedade de licitação, desde que o produto tenha o mesmo valor do mercado.

Tudo isso corroborou com o que foi proposto pelo projeto do CECANE/IFAM. Além da geração de emprego e renda para os agricultores familiares, a regionalização da merenda escolar vem como um resgate cultural, o que pode ser visto com a inserção das PANC. E as merendeiras, juntamente com as nutricionistas, têm papel principal na divulgação das delícias culinárias com as PANC.

REFERÊNCIAS

- AMAZONAS. *Lei Nº 3.454, de 10 de dezembro de 2009*. Dispõe sobre o Programa de Regionalização da Merenda Escolar – PREME. Manaus, AM: Diário Oficial do Poder Executivo, 2009.
- 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 aos alunos da educação básica. Brasília, DF: Diário Oficial da Casa Civil, 2009.
- DOSSO, E. S.; DURIGON, J. *A popularização das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) nas escolas: sistematização e análise de experiências na Região Sul do Brasil*. Anais da Reunião Técnica sobre Agroecologia - Agroecologia, Resiliência e Bem Viver - Pelotas, RS: v. 17 n. 3, Mar, 2022, p. 1-5.
- FERREIRA, K. B. *Plantas alimentícias não convencionais como possibilidades na merenda escolar*. 2020. F. 36. Trabalho de Conclusão de Curso (Licenciatura Interdisciplinar em Ciências Naturais) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Ponta Grossa, 2020.
- IFAM, Instituto Federal do Amazonas. *Centro Colaborador em Nutrição e Alimentação Escolar - CECANE/IFAM*. Disponível em: <http://www2.ifam.edu.br/pro-reitorias/extensao/proex/cecane>. Acesso em: 22 Mar. 2023.
- KINUPP, V. F.; LORENZI, H. *Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: Guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas*. São Paulo: Instituto Plantarum de estudos da Flora, 2014. P. 768.
- MOURA, L. C. C. dos S. *Avaliação sensorial e aceitabilidade de novas preparações com o uso de PANC na merenda escolar em escolas públicas na cidade de Manaus*. Manaus – AM: INPA, 2017. p. 1-24.