



## **Saberes e sabores: oficina com merendeiras e cozinheiras sobre boas práticas na cozinha e a importância cultural da gastronomia em Guajará-Mirim/RO**

Artur Camargo Diniz<sup>1</sup>  
Gabriela Machado Gonçalves<sup>2</sup>  
Belcris Brochier Mazzitelli<sup>3</sup>  
Mariana do Nascimento Lopes<sup>4</sup>  
Ébano Sturm Fernandes<sup>5</sup>  
Izabella Rodrigues Rosa<sup>6</sup>  
Marta Santin<sup>7</sup>  
Jeisson da Silva Borges<sup>8</sup>  
Natália Machado Nunes<sup>9</sup>  
Mara Rubia Andre Alves de Lima<sup>10</sup>  
Claudia Giuliano Bica<sup>11</sup>

As prefeituras das cidades pequenas enfrentam grandes dificuldades financeiras que afetam diretamente o repasse de dinheiro para a merenda escolar. Atualmente a prefeitura da cidade de Guajará-Mirim (RO) repassa R\$ 0,36 por criança para a escola fornecer a merenda escolar levando com isso a recorrente falta de mantimentos em regiões mais carentes. O uso inteligente e planejado de ingredientes é uma alternativa para um cardápio variado e saudável. Objetivos: Capacitar agentes multiplicadores (merendeiras e cozinheiras) sobre as boas práticas na cozinha, visando a produção de uma merenda escolar de boa qualidade e nutritiva através do reaproveitamento de alimentos, e da valorização da cultura local por meio da gastronomia. Metodologia: A oficina foi executada em 3 momentos: a) Inicialmente, dinâmica “quebra-gelo” abordando a importância da gastronomia local na cultura por meio da evocação de memórias antigas relacionadas com alimentos da região, como frutas e temperos, e de alimentos de outras regiões com os quais não tinham vínculo; b) um diálogo sobre boas práticas na cozinha para a preparação da merenda, com o auxílio de uma apresentação de slides; c) Por fim, foi realizada uma prática com receitas nutritivas com reutilização de alimentos (brigadeiro de casca de banana e bolo de feijão). Resultados e Conclusões: Após a realização das oficinas, foi notável o aumento de motivação das participantes. Muitas vezes esquecidas, as

---

<sup>1</sup> UFCSPA.

<sup>2</sup> UFCSPA.

<sup>3</sup> UFCSPA.

<sup>4</sup> UFCSPA.

<sup>5</sup> UFCSPA.

<sup>6</sup> UFCSPA.

<sup>7</sup> UFCSPA.

<sup>8</sup> UFCSPA.

<sup>9</sup> UFCSPA.

<sup>10</sup> UFCSPA.

<sup>11</sup> UFCSPA.

merendeiras e cozinheiras tiveram reconhecimento da importância do papel realizado por elas na formação de hábitos saudáveis de alimentação e no desenvolvimento psicomotor das crianças servidas. Além disso, o interesse na criação de outras receitas com reaproveitamento de alimentos foi despertado. Concluiu-se também que o compromisso da boa alimentação escolar inclui diversos servidores da educação, como os diretores e professores.