



DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL: NUTRICIONISTAS E COZINHEIRAS ESCOLARES

SUSTAINABLE DEVELOPMENT: NUTRITIONISTS AND SCHOOL COOKS

Élister Lilian Brum BALESTRIN FANIN¹

<https://orcid.org/0000-0003-1029-3903>

Jaciara Reis Nogueira GARCIA²

<https://orcid.org/0000-0002-6069-8071>

Estela HOLZ³

<https://orcid.org/0000-0002-7476-9504>

Elaine Maria Spoti BERTASSO⁴

<https://orcid.org/0000-0001-6705-6090>

Daniela Tatiane RIBEIRO⁵

<https://orcid.org/0000-0003-1029-3903>

Cristiane Bento RUFINO⁶

<https://orcid.org/0000-0003-4198-4934>

Resumo: A partir do encontro entre Educação Ambiental, Educação Alimentar e Nutricional e Desenvolvimento Sustentável, tem sido desenvolvidas ações para os profissionais da alimentação escolar dos municípios da região oeste do Paraná, pela Itaipu Binacional, com a parceria do Conselho de Desenvolvimento dos Municípios Lindeiros ao Lago de Itaipu e das Prefeituras Municipais. Neste sentido, o presente trabalho apresenta a experiência de seis municípios paranaenses (Capitão Leônidas Marques, Marechal Cândido Rondon, Medianeira, Lindoeste, Tupãssi e Brasilândia do Sul) que participaram das ações em 2019. Foram realizados encontros para cozinheiras, coordenadores escolares e nutricionistas, que culminou no concurso de receitas saudáveis. Nos seis municípios estudados as percepções foram semelhantes, como o envolvimento em todas as formações realizadas, assim como nas etapas do concurso de receitas. Os conhecimentos levaram a possibilidade de ampliar

¹ Mestra em Desenvolvimento Regional, Nutricionista, Capitão Leônidas Marques, Paraná, Brasil. elbbalestrin@hotmail.com.

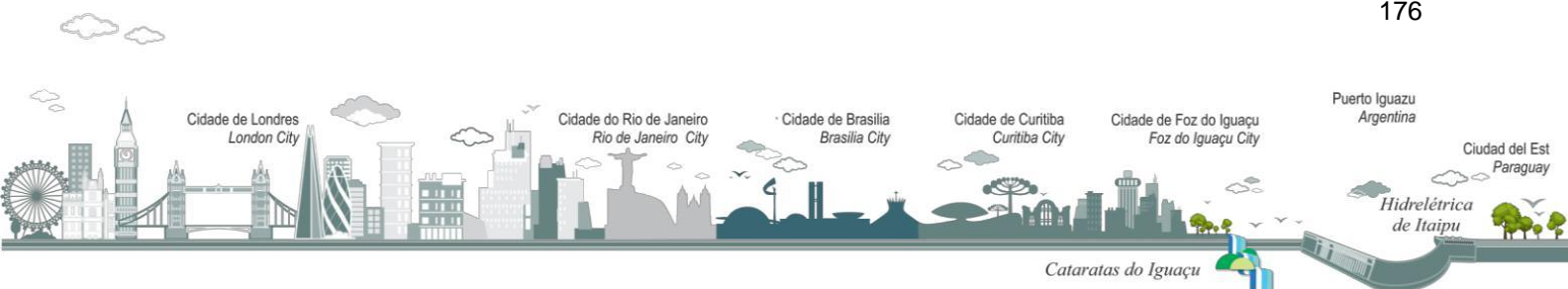
² Mestra em Desenvolvimento Rural Sustentável, Nutricionista, Marechal Candido Rondon, Paraná, Brasil. jaciareais@hotmail.com.

³ Especialização em Alimentação e Nutrição no Espaço Escolar, Nutricionista e tecnóloga em alimentos, Medianeira, Paraná, Brasil. estelaholz@outlook.com.

⁴ Especialização nutrição com ênfase em alimentação escolar, Nutricionista, Tupãssi, Paraná, Brasil. elainemsb@hotmail.com.

⁵ Especialização em Segurança Alimentar e Nutricional, nutricionista, Lindoeste, Paraná, Brasil. daniribeiro_nutri@hotmail.com.

⁶ Especialização em nutrição aplicada com ênfase em alimentação escolar Nutricionista, Brasilândia do Sul, Paraná, Brasil. crisbrnutri@hotmail.com.





os conhecimentos adquiridos para outros atores sociais. O reflexo dessas ações pode apontar para uma multiplicação de saberes e vivências capazes de criar perspectivas para o Desenvolvimento Sustentável.

Palavras Chave: Desenvolvimento sustentável. Segurança alimentar e nutricional. Alimentação escolar.

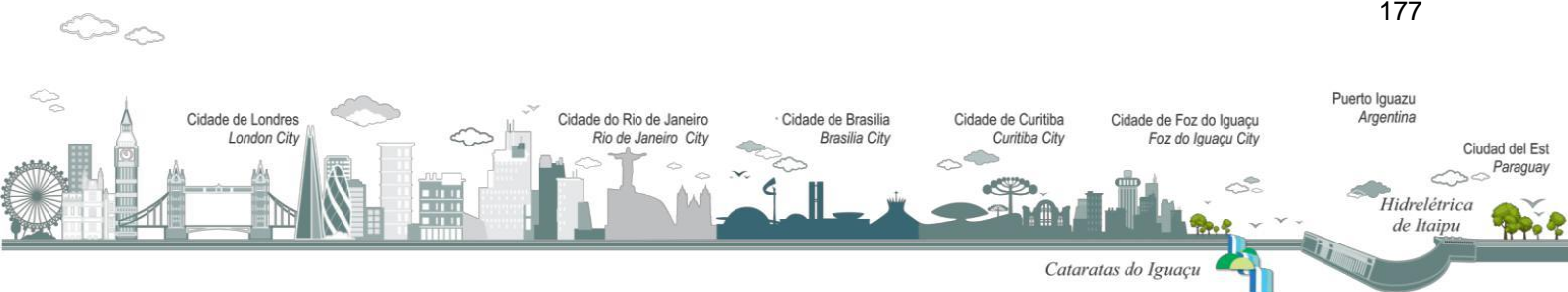
Abstract: Since the meeting between Environmental Education, Food and Nutrition Education and Sustainable Development, actions have been developed for school feeding professionals in the municipalities of the western region of Paraná, by Itaipu Binacional, in partnership with the Development Council of Municipalities bordering the Lake Itaipu and the City Halls. In this sense, the work to present the experience of six municipalities in Paraná (Capitão Leônidas Marques, Marechal Cândido Rondon, Medianeira, Lindoeste, Tupãssi and Brasilândia do Sul) who participated in the actions in 2019. Meetings were held for cooks, school coordinators and nutritionists, which culminated in the healthy recipes contest. In the six municipalities studied, the perceptions were similar, such as involvement in all training courses, as well as in the stages of the revenue contest. The knowledge led to the possibility of expanding the knowledge acquired to other social actors. The reflection of these actions can point to a multiplication of knowledge and experiences capable of creating perspectives for Sustainable Development.

Key Words: Sustainable Development. Food and nutrition security. School feeding.

INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) está entre as políticas públicas estratégicas para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) (BRASIL, 2009). Nessa perspectiva, para consecução do Direito Humano a Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA), a alimentação escolar deve ser sustentável nos aspectos ambientais, sociais, culturais e econômicos. Para tanto, é fundamental o desenvolvimento de ações que envolvam a Educação Ambiental (EA), a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) voltados para a conscientização dos nutricionistas, cozinheiras e da comunidade escolar sobre papel de cada um como promotor da saúde e do Desenvolvimento Sustentável (DS).

Diante disso, como resultado desse encontro entre a EA, a EAN e o DS, desde 2007, são desenvolvidas para os profissionais da alimentação escolar dos municípios da região oeste do Paraná, ações sócio-ambientais e de ecopedagogia pela Itaipu Binacional, com a parceria do Conselho de Desenvolvimento dos Municípios Lindeiros



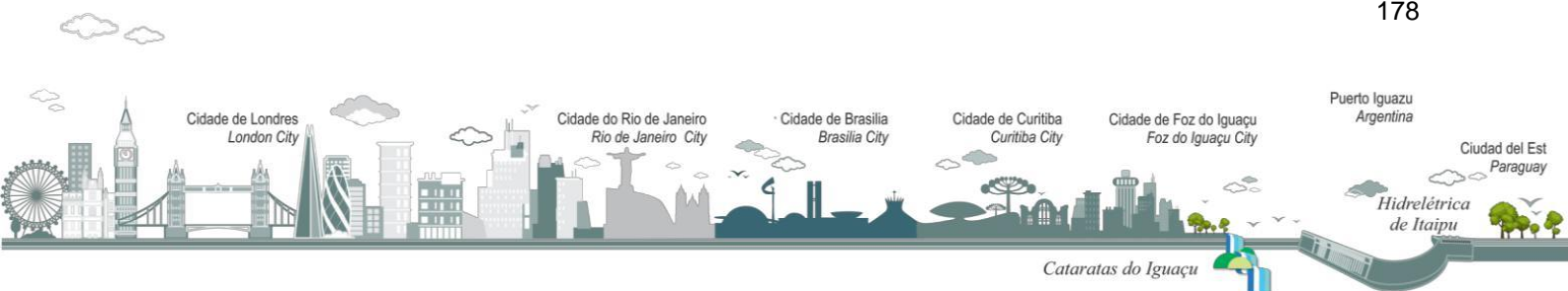


ao Lago de Itaipu e das Prefeituras Municipais. Essas ações tem o objetivo de promover a garantia da Alimentação adequada, saudável e sustentável para todos os alunos das escolas da região. Nesse aspecto, a metodologia utilizada para a realização das atividades, concorda com o que apresenta o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas (2012), baseando-se no diálogo e na promoção de autonomia com base interdisciplinaridade e sustentabilidade, na valorização das diferenças históricas e regionais, com valorização dos saberes regionais e populares.

Nesse sentido, foram realizados Cursos de Formação Continuada em Segurança Alimentar e Nutricional para Cozinheiras e Nutricionistas que culminaram com Concursos de Receitas Saudáveis e elaboração de Cadernos de Receitas Saudáveis da Alimentação Escolar nos anos de 2007, 2009, 2014 e 2019. Nas três primeiras edições, participaram os 29 municípios pertencentes à Bacia do Paraná 3, e em 2019, o número de municípios participantes foi ampliado para 57, incluindo os 54 municípios da região Oeste Paranaense, e 03 municípios da região do Consórcio Intermunicipal para Desenvolvimento da região sul do Mato Grosso do Sul (CONISUL).

Nas formações, além de integração entre as cozinheiras da alimentação escolar com os nutricionistas e outros atores sociais ligados a alimentação escolar dos municípios, buscou-se estimular a aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar, principalmente os de cultivo orgânico e agroecológicos, o aproveitamento integral dos alimentos (cascas, talos, sementes), a valorização de alimentos da biodiversidade local.

Vale ressaltar, que nessa parceria o papel dos participantes está principalmente em garantir localmente a multiplicação do conhecimento adquirido, possibilitando a expansão do público atingido. Assim, o presente trabalho pretende apresentar a experiência de 06 municípios paranaenses (Capitão Leônidas Marques, Marechal





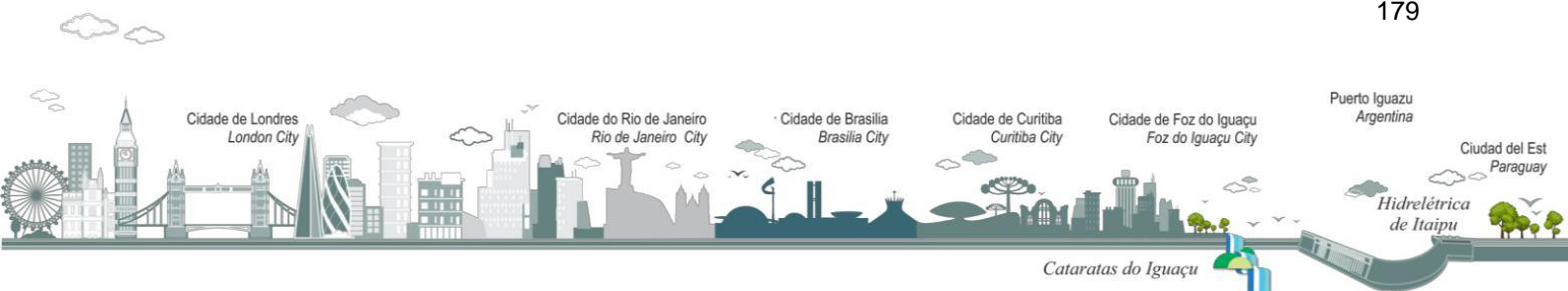
Cândido Rondon, Medianeira, Lindoeste, Tupãssi e Brasilândia do Sul) presentes nas ações no ano de 2019.

METODOLOGIA

Tomando como base três eixos de atuação do PNAE: Alimentação, Nutrição e Promoção da Saúde, Educação Alimentar e Nutricional e as Atribuições dos Nutricionistas e gestores do Programa em nível municipal, o Projeto de Formação Continuada em Segurança Alimentar e Nutricional planejou ações facilitadoras e norteadoras para a efetividade da Lei 11.947/2009 (BRASIL, 2009) através de 27 encontros, divididos em 3 etapas. Para a Formação, cada município participou de 06 encontros com 8 horas cada: 3 somente com os nutricionistas e 03 com a participação das cozinheiras, coordenadores e /ou diretores da alimentação escolar.

Os temas abordados nas formações para as cozinheiras: relações interpessoais, importância da agroecologia e alimentos orgânicos para sustentabilidade, compostagem e separação de resíduos típicos da atividade na cozinha; aproveitamento integral de alimentos na alimentação escolar; utilização das Plantas alimentícias não convencionais na alimentação escolar. Para nutricionistas: educação alimentar e nutricional; licitações públicas e compras por chamadas públicas dos produtos da agricultura familiar; necessidades alimentares especiais.

Para a realização do concurso de receitas, cada município organizou separadamente conforme as instruções que eram as mesmas para todos. Indicavam que cada Instituição de ensino poderia participar com 01 receita que deveria ser criada e testada pelas cozinheiras utilizando pelo menos 80% de alimentos da agricultura familiar. Um ponto fundamental era que esta receita deveria futuramente fazer parte do cardápio escolar.





RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nos seis municípios estudados as percepções foram semelhantes, como o envolvimento em todas as formações realizadas, assim como nas etapas do concurso de receitas. Os municípios, através de suas equipes de gestão apoiaram a participação das cozinheiras escolares para a Formação Continuada, assim como a possibilidade de ampliar os conhecimentos adquiridos para outros beneficiários das ações, como as demais cozinheiras escolares assim como para os alunos das redes municipais de ensino desses municípios estudados.

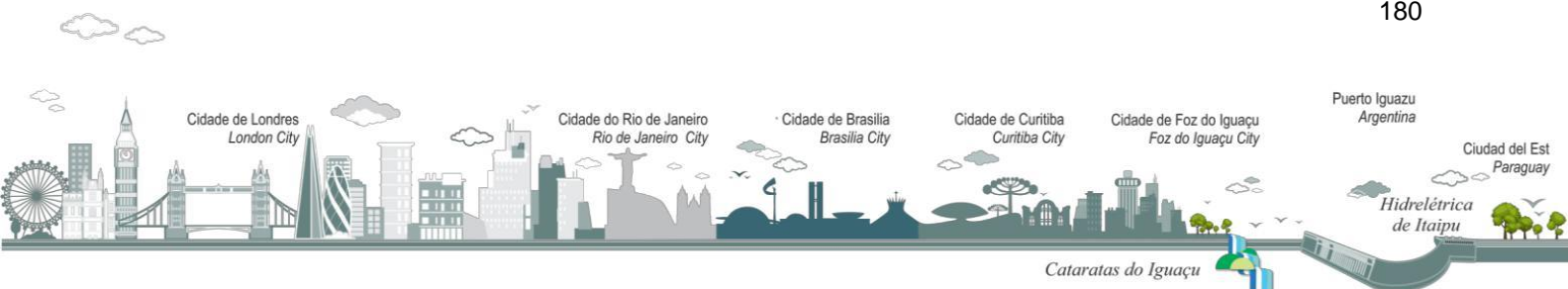
Na tabela 1, pode-se verificar a possibilidade dessa ampliação no número de beneficiados com as ações, principalmente para os alunos.

Tabela 1 - Perfil dos municípios estudados e sua relação com beneficiados das ações de formação continuada em Segurança Alimentar e Nutricional.

Município	Escolas	Centros de Educação Infantil	Número de estudantes	Número de nutricionistas	Coordenador alimentação escolar	Número de cozinheiras
Brasilândia do Sul	02	02	430	01	-	08
Capitão Leônidas Marques	06	03	1692	01	01	23
Lindoeste	03	01	660	01	01	07
Marechal Cândido Rondon	18	08	5342	02	01	45
Medianeira	13	08	6500	01	01	55
Tupãssi	04	03	916	01	-	14

Fonte: As autoras, 2020.

O momento do concurso foi o mais esperado pelas cozinheiras escolares, pois além do sentimento de valorização do seu trabalho, há o exercício da criatividade,





interatividade, resgate de saberes e sabores, fortalecimento de vínculos do papel da cozinheira junto a Segurança Alimentar e Nutricional dos alunos.

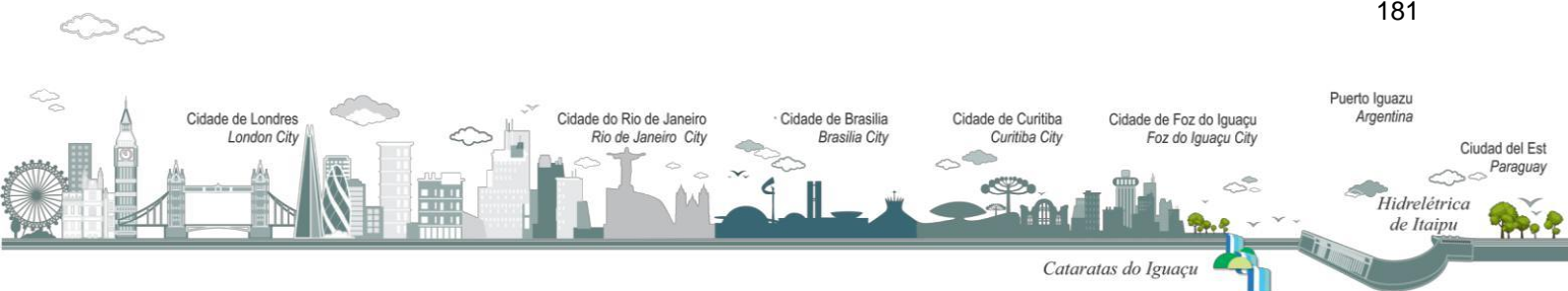
Percebeu-se que um dos pontos mais ressaltados pelos os municípios é a visibilidade dada às cozinheiras no âmbito escolar. Isso promove uma ampliação da visão equipe pedagógica das unidades escolares sobre a importância dessas profissionais e isso gera motivação para inovar em seu trabalho. Em vários depoimentos das cozinheiras apontou para o reconhecimento de sua valorização e o “despertar de suas criatividade”, o autoconhecimento e a segurança em criar estratégias para um novo desafio.

Para as nutricionistas as formações impulsionaram a criatividade e a troca de experiências, companheirismo, expectativa da busca pelo conhecimento e aperfeiçoamento profissional. As participações nas formações e o no concurso, oportunizou destacar o reconhecimento de outros atores sociais como ações com potencial para ser desenvolvidas anualmente e ainda como oportunidade de desenvolvimento sustentável nesses municípios.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

As atividades envolvendo as cozinheiras escolares, em especial o concurso de receitas, apontaram para uma maior motivação dessas profissionais, pois mesmo após o concurso elas podem continuar criando receitas novas até mesmo por ver o interesse das crianças em conhecer o trabalho. Isso trouxe a elas um crescimento profissional buscando evoluir através da competitividade e divulgação do trabalho. Ou seja, reconhecimento de todos.

Para as nutricionistas, as formações e o concurso foram pontos positivos para suas formações profissionais e também para o estímulo de cozinheiras escolares, o que pode oportunizar um panorama positivo para Segurança Alimentar e Nutricional.





O reflexo dessas ações propostas pela Formação Continuada pode apontar para uma multiplicação de saberes e vivências capazes de criar perspectivas para o Desenvolvimento Sustentável.

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 aos alunos da educação básica. **Diário Oficial da União República Federativa do Brasil.** Brasília, DF, 16 jun. 2009.

