

A importância da merendeira na produção de alimentos e o seu amor pela profissão: uma visão extensionista do curso de gastronomia da UFPB no Município de Pitimbu-PB.

Fabiano Silva dos Santos¹, Hélida Thailana Silva Nascimento², Noádia Priscila Araújo Rodrigues³

As merendeiras são diretamente responsáveis pelo processo de produção da refeição e do caráter social do Programa de Alimentação Escolar. Pois, tem um importante papel e influencia na preparação do alimento (COSTA; LIMA; RIBEIRO, 2002; COSTA et al., 2001). Porém, mesmo com toda essa responsabilidade, este profissional, em muitas situações, é desvalorizado. O presente trabalho teve como objetivo principal verificar a aceitação da merenda a partir da motivação e satisfação (amor) pela profissão. Uma vez que a alimentação adequada na infância permite o crescimento saudável, bem como a prevenção de diversas patologias. É de extrema importância garantir uma alimentação saudável e livre de riscos, sejam eles físicos, químicos ou biológicos. Através do conhecimento acerca das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e da sua implementação. Sabe-se que a alimentação é um ato de amor e de doação, sendo assim, a merendeira está doando, através do seu trabalho diário, amor ao estudante que se alimenta na escola. E com isso a troca de afetividade entre a merendeira e o alunado, uma vez que a merendeira toma um papel de segunda mãe ou vó no ambiente escolar. Não apenas o preparo, mas também o momento de servir ao aluno deve ser feito com esmero e cuidado. Para tanto é preciso sempre valorizar o trabalho dessas profissionais mesmo que seja com uma palavra de carinho ou de agradecimento, isso justificado pelo amor ao preparar o alimento. Estabelecendo-se, desse modo, um elo afetivo entre o estudante e a merendeira. Em uma Escola pública do município de Pitimbu-PB, foi verificado que, quando as merendeiras produziam a refeição com mais satisfação o que demonstrava amor a profissão e ao ato de servir o público escolar, o desperdício era mínimo. Isto pode ser justificado pelas características sensoriais que notadamente eram mais apreciáveis ao gosto dos alunos. Através da pesagem do resto-ingesta em diferentes turnos e dias, foi possível concluir que o amor ao preparar o alimento, sob as mesmas circunstâncias e com os mesmos ingredientes, contribuíra para uma melhor aceitação da merenda. Isto pode ser justificado pelo fato de que havia uma maior preocupação com a aceitabilidade dos pratos. O amor pelo ato de cozinhar é de extrema importância na gastronomia. Visto que, como atividade empírica ou

mesmo científica, pode revelar diversos sentimentos, tais como amor ou ódio. E neste intervalo, é preciso que a merendeira busque transmitir ao preparar o alimento suas melhores qualidades, afim de evitar possíveis danos à saúde do público atendido pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar e garantir maior aceitação de alimentação saudável e coerente com os hábitos alimentares da região.

Palavras-chave: merenda escolar, alimentação saudável, refeição.

¹ Aluno do curso de gastronomia, discente bolsista, e-mail: binho_kil@hotmail.com

² Aluna do curso de gastronomia, discente colaboradora, e-mail: helidathailana@live.com

³ Professor orientador, e-mail: noadia_priscila@hotmail.com