

## **Um Olhar da Gastronomia sobre a Alimentação Infantil: a experiência da Creche Waldemar da Silva Filho**

Max Müller\*/Luciano Gonzaga Galvão\*\*

### **Objetivo:**

Avaliar o cardápio, a forma de preparo e a apresentação dos pratos servidos às crianças na Creche Waldemar da Silva Filho.

### **Justificativa:**

A preocupação com a alimentação das crianças da Creche Waldemar da Silva Filho, desde o início é uma preocupação da atual gestão (2009-2013).

A creche, atualmente, encara a alimentação escolar como parte pedagógica fundamental, integrada ao Projeto Político Pedagógico da Unidade. Diante deste contexto, não seria possível pensar diferente uma vez que são servidas quatro refeições diárias às 215 crianças.

### **Metodologia:**

A pesquisa caracterizou-se como qualitativa e de campo. O tipo de pesquisa, pode ser classificado como um estudo de caso, o qual segundo Triviños (1987), considera como uma possibilidade de se obter informações detalhadas de um fenômeno, neste caso, a alimentação escolar na educação infantil da creche Waldemar da Silva Filho em Florianópolis – SC. Quanto à perspectiva qualitativa, a intenção foi de avaliar o cardápio e forma de preparo e apresentação dos pratos servidos às crianças por meio de observação e relatos, dando significado a fala dos sujeitos envolvidos (LAVILLE e DIONE, 2001). Como a coleta das informações aconteceu diretamente na realidade, esta se configura como de campo. A intervenção ocorreu entre maio e dezembro de 2011.

### **Contextualização:**

Em 2009 a Creche Waldemar dissolveu a comissão de refeitório composta por quatro profissionais e ampliou a comissão para todos os 60 funcionários que integravam o quadro de servidores efetivos, substitutos e terceirizados. A participação e opinião de todos fez crescer a identidade do grupo com a Alimentação Escolar. A Professora Cristiane Rodrigues Henrique foi fundamental na Coordenação e organização dos trabalhos desenvolvidos pela Comissão do Refeitório em reuniões quinzenais com a participação de todos. Esta Unidade Educativa deixa de encarar a alimentação como algo isolado e ousadamente passa a exigir beleza e requinte transformando o ambiente cada vez mais acolhedor para as crianças.

A direção da Creche buscava uma melhoria na apresentação dos pratos, algo que saltasse aos olhos das crianças e comunidade escolar, servindo de estímulo para bons hábitos alimentares. Para dificultar as ambições e anseios da Direção surge a

---

\* (Gastrônomo formado pela ASSESC e empresário do ramo da Gastronomia...)

\*\* (Professor especialista em Educação Física Escolar da PMF e Diretor da Creche Waldemar da Silva Filho)

portaria 038/2010, que aparentemente dificultou este processo, mas, ao contrário da implosão da alimentação escolar profetizada dentro da Unidade Educativa e de outros territórios educacionais, a creche transformou o medo do novo em trampolim para novas conquistas.

Conhecendo o excelente trabalho desenvolvido pelo Gourmet Max Müller na Grande Florianópolis, com seus cursos e apresentação impecável de seus pratos e produtos, o Diretor Luciano G Galvão contatou, em maio 2011, o Gourmet para intervir positivamente na alimentação da creche. Max Müller prontamente se comprometeu a visitar a creche e, o primeiro contato que teve ao ver o entusiasmo da creche em receber bem aqueles que chegam fez a diferença e o estimulou a retornar os estudos em Gastronomia alterando seu foco inicial em celíacos para a alimentação infantil. O Gourmet apresentou sua proposta e a creche não teve gastos, desta forma a intervenção do acadêmico foi viabilizada.

O cardápio desenvolvido pelas nutricionistas da rede prevê os nutrientes necessários para as crianças da creche em cada faixa etária específica em suas quatro refeições diárias oferecidas, porém torna-se quase impossível garantir a ingestão adequada dos nutrientes pelas 215 crianças desta unidade escolar. Fica a cargo dos profissionais que atuam no cotidiano da creche otimizar o consumo dos alimentos.

Após a intervenção do Max, a apresentação dos alimentos começou a melhorar significativamente e o mais incrível é que juntamente com a adesão da creche ao projeto Horta Escolar da PMF e ao acúmulo de tarefas voltadas à alimentação, a motivação dos profissionais começou a crescer junto às mudanças. A aquisição de louças em aço inox e a compra de produtos como facas para diferentes cortes e utensílios de cozinha, além de melhorar o aspecto dos pratos, dinamizou significativamente o trabalho das cozinheiras, que agora atuavam ao lado de um gourmet.

A creche começou a sair na mídia e a ser procurada pela mídia, ocorrendo inclusive dispensa de emissoras de rádio e televisão devido à correria e as demandas pedagógicas em 2011, ainda assim listamos alguns links para acesso:

<http://crechewaldemar.blogspot.com.br/search?updated-max=2012-03-07T18:51:00-08:00&max-results=7&start=7&by-date=false>

<http://www.jornalocarona.com.br/semana.pdf>

<http://www.pmf.sc.gov.br/noticias/index.php?pagina=notpagina&noti=5720>

<http://www.gourmetacessorios.com.br/index.php?cmd=cursos&id=80>

[http://www.assesc.edu.br/index2.php?secao=noticias\\_ler.inc.php&id\\_noticia=242&publicidade=no&inicial=no&id\\_menu\\_atual=10](http://www.assesc.edu.br/index2.php?secao=noticias_ler.inc.php&id_noticia=242&publicidade=no&inicial=no&id_menu_atual=10)

[http://pt-br.facebook.com/faculdadesassesc/posts/170807336348653,](http://pt-br.facebook.com/faculdadesassesc/posts/170807336348653)

Pouco depois, no Rio de Janeiro, apareceu na mídia algo do gênero, contudo extremamente superficial e generalista, com uma proposta reducionista que ensinava cozinheiras a produzir um único prato fora do contexto e dinâmica das Unidades Educacionais. Neste período, a Creche Waldemar da Silva Filho, pioneira, conduzia a intervenção do Gourmet com sua imersão total dentro da Unidade Educativa e colhia

os frutos desta parceria. O Dia da Pizza com Max foi extremamente significativo, inclusive com a adesão das crianças na linha de produção envolvidas em uma experiência ímpar junto ao Gourmet. O Cação assado e à milanesa com as bolachas da creche foi aprovado também pelas nutricionistas do DEPAE e trouxe novas perspectivas e possibilidades na produção e preparo de pratos. O churrasco no parque fez surgir uma nova versão do CHOURIPAM (pão com linguiça tradicional da Unidade Educativa), que encontrava-se fadado à extinção amplamente defendida por “doutores” da infância com o advento da portaria 014/2010.

### **Resultados Alcançados:**

Hoje a Creche Waldemar da Silva Filho se sente mais segura e preparada com relação à alimentação escolar. Os eventos e atividades da creche possuem íntima relação com a alimentação e o Projeto de Aniversariantes do Mês realizado desde 2011 conta com complexa estrutura e não falha no quesito sabor e estética. Recentemente, com a parceria dos pais e profissionais a creche realizou uma das festas juninas mais incríveis destes 27 anos de existência, sendo totalmente gratuita aos presentes, com a doação de hortifrúteis pelas famílias e a produção de deliciosas guloseimas pelas cozinheiras, além da pescaria realizada com brinquedos construídos pelas próprias crianças. Uma ambição antiga viabilizada por nossa equipe que foi encorajada em virtude dos bons resultados atingidos em 2011.

Ainda hoje percebemos os reflexos da presença do Gourmet em nossa creche. Os alimentos continuam ousados e coloridos, um convite à alimentação de qualidade. Como a rotatividade é grande em nossa cozinha, das 5 cozinheiras terceirizadas restou apenas uma e um esforço significativo da equipe em manter a mesma qualidade de preparo de 2011.

O Gastrônomo Max Müller e a Creche Waldemar da Silva Filho agradecem os diversos Departamentos da PMF envolvidos (GEPE-DAE, DEPAE, Imprensa da Educação), a ASSESC, os profissionais e principalmente as crianças da Creche Waldemar da Silva Filho (nossa razão), por acreditarem que é possível fazer diferente, que é possível ousar e que um pouco de tempero naquilo que está posto pode gerar um sabor novo e, ainda que desconhecido, tornar-se um sabor digno dos grandes mestres da culinária.

Esta parceria com certeza não termina aqui. Que cada nova ideia possua a inspiração de um novo prato e traga um sabor especial a todas as crianças.

### **Referências:**

LAVILLE, Christian; DIONNE, Jean. **A construção do saber: manual de metodologia da pesquisa em ciências humanas**. Porto Alegre: Artmed, 1999;  
TRIVIÑOS, A.N.S. Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação. São Paulo: Ática, 1987.