

# PANCbook: um desenho pedagógico para formação de merendeiras no incentivo ao uso das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) na alimentação escolar

Karole Pereira Silva<sup>1</sup>

Kathia Marise Borges Sales<sup>2</sup>

## Resumo

As merendeiras desempenham um papel crucial no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes por meio do acesso a alimentos saudáveis e balanceados. Faz-se necessário, portanto, incorporar seus conhecimentos e práticas vinculadas à dinâmica e ao contexto a temas, tais como as relações étnico-raciais e a sustentabilidade. Nesta pesquisa de mestrado, em andamento, pretendemos desenvolver a formação de merendeiras por meio de um desenho pedagógico orientado na perspectiva freiriana, incentivando o uso das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) na alimentação escolar. Assim, desejamos, especificamente: apresentar as PANC e possibilidades de uso na alimentação, enfatizando a afroperspectiva de espécies selecionadas; discutir a importância do papel educacional das merendeiras, seus saberes e sua formação segundo um desenho pedagógico que contemple suas especificidades; desenvolver a formação de merendeiras tendo o Círculo de Cultura freiriano como dispositivo de pesquisa e provocação formativa em um formato híbrido; e elaborar o PANCbook, um livro digital, de forma colaborativa com as praticantes culturais contendo as receitas produzidas, informações nutricionais e o contexto histórico-social de sua utilização. Trata-se de uma pesquisa-formação na cibercultura, de natureza aplicada e abordagem qualitativa, cujo dispositivo de pesquisa será o círculo de cultura. A produção de dados se dará a partir do diário de campo, questionário e grupo focal. O estudo está na etapa de delineamento do desenho pedagógico de formação junto ao planejamento prévio das oficinas híbridas a serem aplicadas.

**Palavras-Chave:** Merendeiras; PANC; Alimentação Escolar; Formação; Círculo de Cultura.

## 1. Introdução

Este texto, inicia-se com apresentação da temática estudada, seguido dos objetivos gerais e específicos, além da fundamentação teórica acerca das participantes da pesquisa – as merendeiras – e seu saber-fazer, além da discussão no que tange às PANC, seu conceito e as possibilidades de uso na alimentação escolar. Logo após, será explicitada a metodologia seguida dos resultados obtidos a partir de dados primários e discussões teóricas. Por fim, descrevem-se as considerações finais e os caminhos empíricos.

O desenvolvimento desta pesquisa de mestrado em andamento se dá no âmbito do Programa de Gestão e Tecnologias Aplicadas à Educação (GESTEC), vinculado ao

<sup>1</sup> Mestranda em Gestão e Tecnologias Aplicadas à Educação – UNEB; Bolsista FAPESB, Salvador, Bahia, Brasil; karoleps86karoleps@gmail.com

<sup>2</sup> Doutora em Difusão do Conhecimento; Professora titular da Universidade do Estado da Bahia - UNEB; Salvador, Bahia, Brasil; kmarise@uneb.br

Departamento de Educação do *Campus* I-Salvador, da Universidade do Estado da Bahia (UNEB), tendo por proposição elaborar um desenho pedagógico de formação para as merendeiras, no intuito de incentivar o uso das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) na alimentação escolar. Com base na temática, delineamos a questão norteadora: como um desenho pedagógico de formação orientado na perspectiva freiriana pode incentivar as merendeiras ao uso das PANC na alimentação escolar? Atendendo à pergunta, a pesquisa se propõe a desenvolver a formação de merendeiras por meio de um desenho pedagógico orientado na perspectiva freiriana incentivando o uso da PANC na alimentação escolar.

Visando o alcance dos resultados, os objetivos específicos propostos são: apresentar as PANC e possibilidades de uso na alimentação, enfatizando a afroperspectiva de espécies selecionadas; discutir a importância do papel educacional das merendeiras, seus saberes e sua formação, segundo um desenho pedagógico que contemple suas especificidades; desenvolver a formação de merendeiras tendo o Círculo de Cultura freiriano como dispositivo de pesquisa e provocação formativa em um formato híbrido; elaborar o PANCbook, um livro digital, de forma colaborativa com as praticantes culturais, contendo as receitas produzidas, informações nutricionais e o contexto histórico-social de sua utilização.

As merendeiras, também chamadas de manipuladoras de alimentos, desempenham um papel crucial no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, assegurando que tenham acesso a alimentos saudáveis e balanceados no cotidiano das escolas públicas de educação básica do país. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme a Lei 11.647 de 17 de junho de 2009, em atos normativos, preconizam a formação dessas profissionais, mas deixam de evidenciar sua importância como educadoras não docentes. Para tal, podem ser propostas formações com viés dialógico e abordagem temática que transcenda os aspectos meramente técnicos e instrucionais.

Nessa perspectiva, percebemos a importância de incorporar os conhecimentos e as práticas vinculadas à dinâmica e ao contexto da realidade dessas profissionais, inclusive as discussões sobre temas necessários, tais como as relações étnico-raciais e a sustentabilidade. Pretendemos, a partir de uma abordagem temática com enfoque na alimentação, considerando saberes e sabores sobre as plantas, especificamente, discutir a respeito de um grupo ainda negligenciado, embora as discussões sejam ascendentes dentro e fora no universo acadêmico: as Plantas Alimentícias Não Convencionais, as PANC, acrônimo criado em 2007 pelo Biólogo e Professor Valdely Ferreira Kinupp (2007).

Cabe ressaltar que o termo PANC brasileiro é atualmente discutido sob uma ótica paradoxal, pois há debates atuais acerca do que faz de uma espécie ser uma PANC e outra não ser. Isso pode depender da localidade, dos usos mais frequentes por comunidades quilombolas, agricultores rurais, da sabedoria popular dos quintais, cujos usos se constituem através de seus saberes e valores culturais, tradicionais e até mesmo ancestrais. Isso posto, o questionamento “PANC para quem?” promove o debate que visa evidenciar as implicações culturais, sociais e gastronômicas associadas aos usos dessas plantas, principalmente quando analisados na perspectiva contracolonizadora que tensiona o termo quanto à sua formulação.

Sendo assim, considerando um olhar mais atento acerca da atuação das profissionais mulheres merendeiras como educadoras não docentes, alguns questionamentos e incômodos afloraram, tais como: a visibilidade da atuação dessas profissionais perante a comunidade escolar; a ocorrência de seus processos de estudo, aperfeiçoamento e formação para sua prática; o reconhecimento de seus saberes a partir de suas vivências; e também as viabilidades de usar mais plantas nos cardápios escolares, de formas mais variada, além dos usos mais comuns, como em temperos e nas saladas.

Nesse âmbito, esta pesquisa, em andamento, trata-se de um estudo de intervenção, direcionando às participantes uma formação baseada nos pressupostos da pesquisa-formação na cibercultura como metodologia, tendo o Círculo de Cultura freiriano como dispositivo de pesquisa adaptado ao modelo híbrido na qual os encontros entre os participantes podem acontecer de forma presencial, síncrono ou de modo assíncrono. A pesquisa-formação na cibercultura foi cunhada por Edméa Santos (2019), como uma pesquisa que se institui em contextos formativos nos quais a formação em si é o grande desafio. Frente a isso, o dispositivo de pesquisa eleito para o alcance das produções advindas dos praticantes culturais, os dados gerados, é o Círculo de Cultura (CC) proposto por Paulo Freire (1999), cujas concepções pedagógicas são fundamentadas no diálogo, na problematização da realidade, superação da educação bancária, e também na horizontalidade das relações. Nesse contexto, promove-se uma educação crítica, dialógica e emancipatória, na qual o conhecimento se constitui como um processo coletivo no qual educadores e educandos compartilham saberes.

Sendo a academia um lugar de produção do conhecimento, ainda é notória as ausências de autores negros como referência nos estudos disciplinares, além de discussões que abarcassem outros paradigmas, na verdade já existentes, emergentes e necessários. Por conseguinte, esta pesquisa se ancora na afroperspectiva, paradigma teórico que propõe a análise da realidade a partir da centralidade dos sujeitos negros, considerando suas experiências,

epistemologias e formas de resistência, cuja abordagem crítica é situada na diáspora africana, especialmente no contexto brasileiro. Segundo Noguera (2011, p. 7), “A afroperspectividade consiste no solo pré-filosófico, a terra, a desterritorialização, a fundação, os elementos sobre os quais os conceitos são assentados”, além disso, pode ser compreendido como “[...] um plano de imanência porque diz respeito a si mesma, não se pode remetê-la a outra coisa que não seja ela mesma, um belo terreiro que permite que personagens conceituais melanodérmicos dançam com as coreografias dos conceitos” (Noguera, 2011, p. 9).

Tal delimitação implica na seleção das espécies que farão parte dos diálogos formativos traçados para as participantes desta pesquisa, bem como na abordagem pedagógica. Nesse contexto, os saberes e sabores das plantas envolvem conhecimentos e tecnologias ancestrais, desde a escolha, o plantio, o preparo ao uso alimentar, e a seleção das PANC sob a ótica da afroperspectiva visam o enaltecimento e a valorização desses conhecimentos “outros”, bem como se destaca como um meio estratégico de aplicabilidade da Lei 10.639/03 na educação.

## **2. As merendeiras e seu saber-fazer profissional**

Dentre as atrizes e os atores da comunidade escolar estão as merendeiras, como são comumente conhecidas as profissionais responsáveis pelo preparo e pela distribuição da alimentação escolar e pela higienização das áreas físicas da cozinha. Porém, seu papel não se restringe a essas funções, pois elas mantêm um contato diário e direto com os estudantes e acabam exercendo uma função contundente em relação à educação alimentar e nutricional (Malgaço; Silva; Souza, 2023). Elas apresentam saberes e conhecimentos que podem ser agregados ao seu fazer (Santos, 2022), além de serem consideradas atrizes-chave para consolidação das ações do PNAE. Conforme descrevem Leite *et al.* (2011), na perspectiva do PNAE, o conteúdo normativo prevê a promoção de atividades de formação dos recursos humanos na execução das refeições.

O PNAE destaca-se como um dos maiores programas de alimentação escolar do mundo, sendo o único a prestar um atendimento universalizado. Teve início na década de 40, e ao longo de diferentes governos e marcos históricos, vem contribuindo para a aprendizagem, o desenvolvimento escolar, bem como para a formação de hábitos alimentares mais saudáveis, corroborando assim para o crescimento e desenvolvimento dos educandos (Alvarez, 2022).

O programa tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares

saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional, e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Desse modo, a alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, logo será promovida e incentivada com vistas ao atendimento das diretrizes estabelecidas, conforme descrito na Lei 11.647 de 17 de junho de 2009, destacando-se: o emprego da alimentação saudável e adequada; a inclusão da educação alimentar e nutricional; a universalidade do atendimento; a participação da comunidade no controle social; o apoio ao desenvolvimento sustentável; e o direito à alimentação escolar.

As merendeiras são sujeitas ativas e fundamentais do PNAE, apesar de não serem referenciadas com essa denominação nesta legislação, tais profissionais trabalham com os dois pilares do programa: a oferta de alimentação adequada e saudável e a educação alimentar e nutricional. Apesar de todo o arcabouço legal existente, tanto no que se refere à alimentação escolar quanto à legislação que garante que todo funcionário da escola é um educador, a tarefa executada pela merendeira pode ser limitada a uma atividade meramente técnica e higienista (Melgaço; Souza, 2022).

Dentre as atribuições que devem ser exercidas pelas merendeiras, Chaves (1998) destaca: receber, conferir, pesar, guardar mantimentos, separar ingredientes para confecção da merenda no depósito, cortar, descascar, preparar as refeições, servir, higienizar utensílios e o ambiente. Além dessas e outras atividades, também incentivam os escolares a consumirem determinados alimentos, se preocupam com a rejeição e a aceitação do cardápio (Tanajura, 2011; Melgaço, 2021; Melgaço; Souza, 2022; Santos, 2022; Dias 2022).

Sendo assim, é importante ressaltar sua autopercepção como promotoras de uma alimentação saudável para os estudantes na garantia de que a educação aconteça. A formação de hábitos saudáveis dos alunos é outra questão relevante, visto que, por meio da alimentação escolar, os estudantes podem ter acesso a uma variedade de alimentos que atende às suas necessidades fisiológicas e à sua demanda nutricional. Ao consumir, rotineiramente, alimentos nutritivos e variados, eles passam a incorporá-los, naturalmente, na alimentação e, com o aporte da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), além da manutenção do seu estado nutricional, passam a entender a importância destes em sua alimentação (Dias, 2022). As potencialidades das merendeiras enquanto promotoras da EAN são evidenciadas por Melgaço, Silva e Souza (2023), assim como a atuação dessas trabalhadoras no fronte para que as práticas se tornem cada vez mais exitosas no cotidiano da escola.

Em relação aos cardápios servidos nas unidades escolares, estes são pensados e elaborados pelos nutricionistas responsáveis com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada (Brasil, 2009). As merendeiras não exercem participação nesse processo, embora o seu saber-fazer, como menciona Reis (2015), reverbere nas lembranças, na criatividade e na imaginação.

De acordo com Melgaço (2021), a escola se configura como espaço e tempo privilegiados para a construção dos conhecimentos, desde os conteúdos da educação formal, por meio dos componentes curriculares, até as aprendizagens das relações sociais humanas. Tais relações decorrem do âmbito de convivência entre escolares, professores e demais participantes da comunidade escolar. Acolhendo essa perspectiva, esse espaço pode desenvolver ações que valorizem a alimentação, reconhecendo a necessidade de respeitar as crenças, os valores e as representações que se estabelecem em relação à alimentação, e propor mudanças a partir de reflexões para as práticas que não contribuam para a promoção da saúde, (Almeida, 2019).

Essas profissionais se caracterizam como um grupo formado basicamente por mulheres, mestiças e negras, com baixo nível de escolaridade, em precária situação social e exercendo, em muitos casos, o papel de chefe de família (Chaves, 1998; Monlevade, 1995). Quanto ao termo “mestiças”, citado pelos autores, esclarecemos entender que apenas o uso da denominação “negras” abarca mulheres pardas e pretas, evitando-se palavras com sentido pejorativo ou discriminatório.

Ademais, a maioria das merendeiras é composta de mulheres não muito jovens, entre 35 a 55 anos de idade, negras e pardas, pobres, com pouca escolaridade, sem formação profissional, com salários reduzidos e sendo muitas chefes de família (Chaves, 1998). No que se refere ao recorte cor, raça e classe, os estudos desenvolvidos por Melgaço (2021), Santos (2022), coadunam como descrito pelo autor.

Ao descrever o espaço da cozinha, Reis (2015) relata a potência desse lugar e salienta o quanto ainda é permeado pela feminilidade, lembranças e memórias, embora nessas lembranças também carreguem marginalidade permeadas pelo limiar, porque, ao longo da história, mulheres têm comandado e ocupado os espaços da comensalidade e alimentação. Historicamente, os trabalhos ligados ao ato de cozinhar e limpar têm sido atribuídos às mulheres, e ao analisar a divisão do trabalho, numa perspectiva de gênero, raça e classe social,

percebe-se as desigualdades entre homens e mulheres, e entre mulheres brancas e mulheres negras (Santos, 2022).

Tanajura (2011) explicita que a predominância do sexo feminino entre as merendeiras pode estar relacionada à associação com o trabalho doméstico, tarefa principalmente desenvolvida pelo referido gênero. Visto que a preparação das refeições e todas as demais atividades relacionadas são geralmente destinadas pela sociedade às mulheres, são raríssimos, mas em crescimento, os casos em que o homem assume os cargos relacionados aos afazeres domésticos. Sendo assim, percebe-se que o discurso de natureza biológica interfere na organização do trabalho e nos aspectos estruturais de natureza racista e sexista, conduzindo a força de trabalho feminina e negra a uma dimensão mais desigual (Januário *et al.*, 2019).

Os atravessamentos das intersecções entre gênero, raça e classe também são elencados por Santos (2022), pois são intrínsecos à vida e ao trabalho desenvolvidos por essas profissionais, ao articular nos seus estudos eixos relevantes, tais como: a divisão sexual do trabalho, quando relega às mulheres o trabalho doméstico; a divisão racial e social, que desvaloriza o trabalho das mulheres negras, em decorrência da construção da inferioridade racial desde a colonização; saliente, portanto, que essas constituem a base da pirâmide social no Brasil.

Diante disso, a respeito da interseccionalidade, convém destacar o pensamento de duas referências no Brasil: Lélia Gonzalez e Carla Akotirene. Gonzalez (1987) aponta os efeitos adversos das intersecções entre o racismo e sexismo contra a população negra, em particular as mulheres negras, considerando a naturalização a subalternização de seus corpos e subjetividades, destituindo-as de conhecimento, saberes e/ou de produzirem seus próprios constructos.

Akotirene, embasada nos estudos de Kimberlé Crenshaw, formuladora do termo em questão, descreve que “[...] a interseccionalidade permite-nos enxergar a colisão das estruturas, a interação simultânea das avenidas identitárias, além do fracasso do feminismo em contemplar mulheres negras, já que reproduz o racismo” (Akotirene, 2019, p. 19). Desse modo, a autora chama atenção que “A interseccionalidade é sobre a identidade da qual participa o racismo interceptado por outras estruturas” (Akotirene, 2019, p. 48).

Desse modo, no âmbito de atuação dessas profissionais, convém repensar as formações meramente técnicas. Sob essa ótica, destaca-se aplicabilidade do Círculo de Cultura, pois evidencia o viés democrático e libertador pautada nas vivências rompendo com a fragmentação

conteudista e verticalizada (Freire, 1999). Para formação de um sujeito crítico e participativo, a abordagem de temas como as relações étnico-raciais são cruciais, uma vez que há existência de leis que lembram o histórico racista do Brasil, como é o caso das leis 10.639/03 e 11.645/08 que tornam obrigatório nas escolas o ensino da história e cultura afro brasileira e indígena e suas contribuições na construção do país (Santos, 2022).

### **3. PANC “para quem?” e possibilidades de uso na alimentação escolar**

Grande parte da megabiodiversidade do Brasil abarca muitas espécies de plantas que podem ser utilizadas como alimentos, mas são desconhecidas, subutilizadas ou ainda negligenciadas e tem o potencial genético subexplorado. Conhecemos e produzimos somente uma pequena parcela dentre todas as plantas a serem consumidas pelos seres humanos, e há aquelas ausentes nas listas de vegetais consumidos comumente, seja por falta de costume e/ou conhecimento, pelo desuso, ou ainda pela exclusão das cadeias produtivas de larga escala.

O acrônimo PANC, Plantas Alimentícias Não Convencionais, foi um conceito cunhado por Valdely Ferreira Kinupp em 2007, a partir de sua tese de doutorado, defendida na Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS. Sendo discutido e disseminado no meio acadêmico desde 2008, esse grupo de plantas estão inseridas na área do conhecimento da botânica, e ao longo dos anos, vem expandindo diálogos e aplicabilidade com outras ciências, como a nutrição, gastronomia, agronomia, as tecnologias dos alimentos, dentre outras, conforme menciona Oliveira (2022).

Conforme descreve Kinnup (2007), muitas plantas são denominadas “daninhas” ou “inços”, pois medram entre as plantas cultivadas, no entanto, são espécies com grande importância ecológica e econômica. Muitas dessas espécies, por exemplo, são alimentícias mesmo que atualmente em desuso (ou quase) pela maior parte da população. O mesmo é válido para plantas silvestres, as quais são genericamente chamadas de “mato” ou “planta do mato”, as quais, no entanto, são recursos genéticos com usos potenciais inexplorados.

Nesse contexto, Oliveira (2022) menciona a relevância da dimensão de não convencionalidade do termo estar associada tanto às diferenças regionais (geográficas) que podem considerar determinadas plantas convencionais ou não, quanto à inclusão (ou não) de alguma espécie ao setor agroalimentar, ou seja, se há produção e/ou comercialização em escala ou não do cultivar em questão. Assis *et al.* (2016) destacam, por exemplo, o termo PANC como polêmico porque muitas vezes suscita o questionamento: “Não convencionais para quem?” De

fato, é preciso reconhecer que, nessa categoria, existe uma clara questão de perspectiva geográfica. O que é não convencional para uns pode ser corriqueiro para outros. O maxixe é um exemplo dos mais didáticos. Nas regiões Norte, Nordeste e Centro-Oeste, tem ampla circulação, mas ainda é pouco consumido nas demais regiões do Brasil. Perfil parecido tem o umbu, fruto encontrado e obtido por extrativismo em todo o semiárido do Brasil.

Então, sob uma perspectiva contracolonialista, Oliveira (2022) apresenta alguns tensionamentos do termo PANC em diálogo com a concepção emergente do pensador quilombola mestre Nêgo Bispo, um semeador de palavras, que descreve: “O contracolonialismo é simples: é você querer me colonizar e eu não aceitar que você me colonize, é eu me defender. O contracolonialismo é um modo de vida diferente do colonialismo” (Santos, 2023, p. 35).

Em vista disso, Santos (2023) propõe o termo como modo de enfraquecimento ao colonialismo, evidenciando a resistência dos povos africanos, indígenas, quilombolas como referencial para cunhá-lo como espécie de “antídoto” ao colonialismo. Assim, em contraposição aos colonizadores, o contracolonialismo evidencia a resistência, a cultura e as práticas das organizações sociais, bem como as manifestações coletivas dos povos colonizados mediante as imposições dos colonizadores. Sob essa ótica, as questões relativas à conceituação das PANC apresentada por Oliveira (2022), decorre da descrição partir de uma formulação branca, acadêmica e urbana, propondo a criação de uma nomenclatura para além da não convencionalidade que abarque os diferentes modos de vida dos agrupamentos humanos que não somente aos ligados às dimensões alimentares. Isso posto, evidencia-se o questionamento ordinário intencionalmente correlato aos que desejam tensionar o conceito das PANC é: não convencional para quem?

A abordagem não homogeneizada sobre essas plantas que carregam valores tradicionais, culturais e saberes ancestrais podem ser evidenciados em uma perspectiva histórico-cultural, relacionando planta e comunidade e seus usos segundo a biointeração, proposta por Santos (2023), por meio de uma relação comunitária e coletiva. Esse estudo adota o termo PANC, no entanto, coaduna com Oliveira (2022), pois acredita que essa terminologia pode estar se caracterizando como um processo de colonização moderna dos conhecimentos tradicionais associados a saberes e fazeres ancestrais de alimentos racializados.

No âmbito da alimentação escolar, estudos, projetos e atividades vêm sendo desenvolvidos, elencando os possíveis meios de estímulo e inserção na alimentação escolar, formulação de cardápios, além do fomento a uma alimentação adequada e saudável, e também da educação alimentar nutricional (Assis *et al.*, 2016; Ranieri, 2018; Branco; Silva; Barbosa,

2022). Esse contexto endossa as diversas possibilidades de uso das PANC, envolvendo diferentes atores da comunidade, dentre eles gestores, docentes, estudantes, família, merendeiras e cozinheiras.

Na Bahia, destaca-se a Rede PANC, no fomento ao uso dessas plantas na merenda escolar no Centro Educacional Carneiro Ribeiro (Escola Parque) em Salvador. As ações na instituição, conforme descrevem Assis, *et al.* (2016), desenvolvidas com o apoio da rede junto ao núcleo de jardinagem e a comunidade escolar, deram visibilidade ao protagonismo dos educandos. Desde a divulgação das plantas até o resgate de material botânico, perpassando por uma divulgação mais abrangente dessas plantas, evidenciou a atuação de pessoas mais velhas junto aos mais jovens na perspectiva de inserir as PANC no cardápio da escola.

Nessa conjectura, vislumbra-se as possibilidades de inserção das PANC na alimentação escolar no intuito de ampliar a oferta de nutrientes, proporcionando a diversificação de cardápios e complementação alimentar. Em relação ao (re)conhecimento de valores culturais e tradicionais, é possível ampliar a valorização de ingredientes locais, regionais e naturais no fomento ao uso dessas plantas nas refeições, considerando sua relevância para assegurar a segurança alimentar e nutricional.

#### **4. Metodologia**

Quanto aos caminhos metodológicos, esta pesquisa trata-se de uma Pesquisa-Formação na cibercultura – metodologia que concerne a pesquisa como uma abordagem inspirada nos princípios da etnografia que busca integrar a pesquisa ao processo de formação acadêmica dos estudantes (Santos 2005, 2019) –, de natureza Aplicada, e abordagem Qualitativa, tendo como dispositivo de pesquisa o Círculo de Cultura (CC) (Freire, 1999).

A produção de dados se dará a partir do diário de campo, questionário e grupo focal. Foram selecionados dois lócus, duas escolas estaduais localizadas em bairros distintos e próximos na periferia de Salvador, Bahia: a Escola Estadual Professor Roberto Santos, localizado no bairro de Castelo Branco, e o Colégio Estadual Edvaldo Brandão Correia, localizado no bairro de Cajazeiras VI, nas quais atuam, respectivamente, 6 e 9 merendeiras.

O fato de ter sido moradora do bairro de Castelo Branco e atuar como docente na primeira instituição, além de residir atualmente em Cajazeiras e já ter lecionado na segunda escola foram importantes para esse direcionamento. Assim, o fato de haver uma relação de

pertencimento a essas comunidades e esses dois bairros serem próximos foi fundamental na escolha dos lócus, além de possibilitar a ampliação do quantitativo de participantes.

A Escola Estadual Professor Roberto Santos fica localizada no bairro de Castelo Branco, nº 538, na 3ª etapa, cujo ponto de referência é o final de linha de ônibus. A unidade escolar oferece vagas para estudantes do 6º ao 9º ano do ensino fundamental 2, no período matutino e também no vespertino com foco na regularização do fluxo escolar, sendo composta atualmente por 408 estudantes e estes são beneficiários, diariamente, da alimentação escolar preparada por 6 merendeiras. Já o Colégio Estadual Edvaldo Brandão Correia fica localizado no bairro de Cajazeiras IV, no caminho, rua Bela Vista, sem número, no final da rua. A instituição atende atualmente a 1.400 estudantes nos turnos matutino vespertino e noturno, ofertando vagas para o ensino médio técnico com turmas em tempo integral, EJA à noite, além de funcionar como polo do Programa Universidade para Todos. A escola possui, em seu quadro funcional, 3 cozinheiras e 9 merendeiras.

As formações foram pensadas considerando um planejamento prévio segundo o Desenho Pedagógico (DP) de formação inspirado nas fases do CC freiriano. As oficinas temáticas serão intituladas “Giras Formativas PANC”, remetendo à circularidade com base na cosmopercepção africana na qual a visão de mundo que valoriza a interconexão, a continuidade e o caráter cíclico da existência, além do próprio CC. Essas acontecerão em 8 momentos, com duração de no máximo uma hora, com 3 encontros presenciais, em cada escola, 3 síncronos e 2 momentos assíncronas, totalizando 8 horas de formação durante os meses de março e abril.

As temáticas serão definidas a partir do primeiro encontro com as praticantes culturais no grupo focal, tomando como referência as cinco fases adaptadas, para aplicar o CC, a saber:

- a) na primeira fase, haverá o levantamento de saberes das merendeiras acerca do seu papel educacional e sobre o uso das plantas na alimentação, com ênfase nas PANC;
- b) na segunda fase, haverá a seleção de temas a partir do universo temático apresentado pelas praticantes;
- c) a terceira fase consistirá na criação de situações existenciais típicas da rotina dessas profissionais a partir de situações-problemas;
- d) na quarta fase, as praticantes serão desafiadas a propor receitas, tomando como base os cardápios que já fazem parte da rotina das unidades escolares, pensando e trazendo as perspectivas de incluir as PANC;

e) na quinta fase, pretende-se reunir as todas as participantes promovendo o diálogo em um último encontro síncrono sobre as receitas propostas e as motivações para as escolhas realizadas, bem como a aplicabilidade das temáticas discutidas.

## 5. Resultados e Discussão

As informações primárias decorrem de análise observacional e das visitas e dos diálogos realizados nas escolas com a gestoras e as merendeiras durante o segundo semestre de 2024. Em relação à composição do quadro de colaboradoras e seus respectivos vínculos institucionais, em diálogo prévio com as gestoras e logo depois diretamente com as participantes, foi possível obter os dados primários a seguir:

- Na Escola Estadual Professor Roberto Santos, atuam 6 merendeiras, e no Colégio Estadual Edvaldo Brandão Correia, trabalham 3 cozinheiras e 6 merendeiras. Nessas unidades escolares, as profissionais alternam em suas jornadas durante a manhã, tarde e noite, em 8 horas por dia para atender aos 3 turnos de funcionamento das escolas.
- Em relação ao vínculo empregatício, verificou-se que nenhuma delas é funcionária efetiva, e seus vínculos contratuais estabelecidos são via Regime Especial de Direito Administrativo (REDA) ou através de empresa terceirizada definida por licitação estadual.
- Nas duas instituições escolares, observou-se que a rotina dessas profissionais é célere, dinâmica e com uma alta demanda de trabalho. Elas atuam em espaços físicos que podem ser melhorados em relação à estrutura, além de carecer de alguns materiais.

Em diálogo com as diretoras e merendeiras, ao apresentar o convite para participação na pesquisa, elas confirmaram receber o cardápio da merenda escolar pronto e padronizado pela da Secretaria de Educação (SEC) do Estado da Bahia, mas todas afirmaram a necessidade de fazer algumas adaptações nas receitas no cotidiano.

Importante salientar que o estudo está em fase de apreciação pelo Comitê de Ética e Pesquisa após a solicitação de ajustes no cronograma, e a fase de campo está previsto para ocorrer em julho de 2025.

O regime contratual verificado nas instituições coaduna com o descrito com Tanajura (2011), salientando no seu estudo a ausência de contratos efetivos em substituição aos temporários atuais. Nesse sentido, a terceirização pode gerar uma maior rotatividade dos(as) profissionais, baixa remuneração e pouca qualificação, reforçando assim aspectos de

precarização do trabalho. Para autora, as merendeiras trabalham em estados fatigantes: “É um ciclo de atividades exaustivas que permanece durante todo o turno de trabalho, de seis às oito horas em pé” (Tanajura, 2011, p. 42).

Tais perspectivas coadunam com discussões realizadas por Dias (2022), que destaca a sobrecarga no trabalho e, muitas vezes, falta de condições físicas para realizar as atividades rotineiras, tais como manusear os caldeirões e mexer o alimento. No intuito de compreender os desafios enfrentados cotidianamente na profissão, a autora pontua as principais dificuldades vivenciadas na elaboração da alimentação escolar, que perpassa: pelo recebimento, pela conferência e pelo armazenamento dos produtos que servirão de base para o preparo; pela leitura e a execução do cardápio, principalmente, os relacionados com a alimentação de alunos com necessidades alimentares específicas; pela sua relação com os dois comandos diretos, o diretor da escola e o nutricionista do PNAE, bem como com os demais sujeitos da comunidade escolar.

De acordo com as observações primárias realizadas, algumas questões supracitadas foram notórias, como a rotina atarefada das merendeiras, o tempo em pé para que as atividades sejam desenvolvidas, além da necessidade do estabelecimento prévio de uma logística que atenda às etapas desde a recepção dos alimentos, ao acondicionamento, às adaptações no preparo, servir, além da higienização dos utensílios em espaço físicos de trabalho limitados. Desse modo, percebe-se o desafio que abarca a questão norteadora deste estudo, pois, diante de atividades rotineiramente cansativas e céleres dessas profissionais e de muitos estudos e políticas públicas, ainda enfatizam o treinamento técnico para o preparo de alimentos, segurança alimentar e boas práticas de manipulação (Tanajura, 2011; Santos, 2022; Dias, 2022), percebe-se que as formações podem ser ressignificadas através de uma formação mais ampla e humanizada, que valorize sua identidade, cultura e seu papel social.

## **6. Considerações Finais**

O estudo encontra-se em fase final de planejamento para que a pesquisa de campo seja iniciada, visto que o delineamento do desenho pedagógico de formação está sendo definido junto ao planejamento prévio das oficinas híbridas a serem aplicadas. Ademais, acreditamos que um desenho pedagógico de formação poderá ser utilizado em diversos tipos de formações para pessoas que atuam no preparo e manipulação de alimentos em situações em que a produção

acontece em maiores escalas, a saber: hospitais, presídios, abrigos, orfanatos, por exemplo, ampliando, deste modo, as perspectivas de aplicabilidade deste estudo.

Frente a isso, a proposição de uma formação cujo foco não esteja direcionado à gestão pedagógica, docentes e discentes, mas voltada aos atores ainda menos evidenciados da comunidade escolar, como os funcionários administrativos, de limpeza e da cozinha, por exemplo, pode ser proposta e aplicada para que essas pessoas sejam suscitadas também como educadores não docentes. No que tange às merendeiras como protagonistas neste lugar, cabe destacar seu papel crucial no desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, assegurando que tenham acesso a alimentos saudáveis e balanceados, sendo assim indispensáveis para os processos de aprendizagens.

Em suma, ressaltamos a importância dos saberes, conhecimentos e experiências vivenciadas pelas merendeiras na futura elaboração do PANCbook para que, posteriormente, com as validações necessárias, sejam ampliadas as possibilidades das PANC passarem a ser mais visibilizadas e incentivadas a compor a alimentação escolar de forma mais saudável e sustentável.

### Referências

AKOTIRENE, Karla. *Interseccionalidade*. São Paulo: Polém, 2019.

Almeida, Kátia Cilene de. *Educação alimentar e nutricional na escola: uma ação normativa ou problematizadora*. 2019. 145 p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal de Minas Gerais, Minas Gerais, 2019. Disponível em: [https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/34702/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O%20E%20RECURSO%20EDUCACIONAL\\_%20K%C3%81TIA.pdf](https://repositorio.ufmg.br/bitstream/1843/34702/1/DISSERTA%C3%87%C3%83O%20E%20RECURSO%20EDUCACIONAL_%20K%C3%81TIA.pdf). Acesso em: 20 jun. 2024.

ALVAREZ, Daniela Bicalho. O Pnae em fatos e números: a importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília, DF, 2022. Disponível em: [https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2022/02/fatos-e-numeros-online\\_FIAN\\_ideal-2.pdf](https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2022/02/fatos-e-numeros-online_FIAN_ideal-2.pdf). Acesso em: 3 de mar. de 2023.

ASSIS, José Geraldo de Aquino *et al.* Plantas Alimentícias Não Convencionais na Bahia: uma rede em consolidação. *Agriculturas*, [S. l.], v. 13, n. 2, p. 16-20, 2016. Disponível em: <https://aspta.org.br/revista/v13-n2-plantas-alimenticias-nao-convencionais/plantas-alimenticias-nao-convencionais-na-bahia-uma-rede-em-consolidacao/>. Acesso em: 10 maio 23.

BRANCO, Camila da Silva Vaz; SILVA, Elga Batista da; BARBOSA, Maria Ivone Martins Jacintho. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no contexto da Gastronomia e da Educação Alimentar e Nutricional. *Segurança alimentar e nutricional*, [S. l.], v. 29, p. 1-15, 2022. Disponível em:

<https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8665956>. Acesso em: 15 maio 2024.

BRASIL. Ministério da Educação. *Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009*. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília: MEC, 2009. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas-alimentacaoescolar>. Acesso em: 12 maio 2024.

BRASIL. *Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003*. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da Rede de Ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira", e dá outras providências. Brasília: Casa Civil, 2003. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/2003/110.639.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.639.htm). Acesso em: 16 mar. 2025.

BRASIL. *Lei nº 11.645, de 10 março de 2008*. Altera a Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, modificada pela Lei no 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática "História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena". Brasília: Casa Civil, 2003. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111645.htm). Acesso em: 16 mar. 2025.

CHAVES, Fátima Machado. *O trabalho de serventes e merendeiras de escolas públicas da cidade do Rio de Janeiro*. 1998. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, 1998.

DIAS, Mariana Sousa de Oliveira. *Memória de merendeiras sobre a alimentação escolar: concepções e contribuições*. 2022. 157 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia, Vitória da Conquista, 2022. Disponível em: <http://www2.uesb.br/ppg/ppged/wp-content/uploads/2022/07/MARIANA-SOUSA-DE-OLIVEIRA-DIAS.pdf>. Acesso em: 15 mar. 2024.

FREIRE, Paulo. *Educação como prática da liberdade*. 23. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1999.

Januário, Ana Claudia dos Santos *et al.* A cozinha como um espaço de trabalho feminino negro. In: MELO, P. *et al.* (Orgs.). *Descolonizar o feminismo: VII Sernegra*. Brasília: IFB, 2019. p. 220-237. Disponível em: <https://arquivorevistaeixo.ifb.edu.br/index.php/editoraifb/issue/view/115>. Acesso em: 16 mar. 2025.

KINUPP, Valdely Ferreira. *Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS*. 2007. 562 f. Tese (Doutorado em Fitotecnia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/12870/000635324.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 28 ago. 2022.

LEITE, Catarina Lima *et al.* Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. *Revista de Nutrição*, Campinas, n. 24, v. 2, p. 275-285, 2011. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732011000200008>. Acesso em: 16 mar. 2025.

GONZALES, Lélia. Racismo e sexismo na cultura brasileira. *Revista Ciências Sociais Hoje*, São Paulo, p. 223-244, 1987.

MELGAÇO, Mariana Belloni. *As merendeiras do DF: voz e silêncio no Programa Nacional de Alimentar Escolar*. 2021.233p. Dissertação (Mestrado Profissional em Educação) – Universidade de Brasília, Brasília, 2021. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/handle/10482/41845>. Acesso em: 10 mar. 2024

MELGAÇO, Mariana Belloni; SOUZA, Rodrigo Matos de. Produzindo a subalternidade: as merendeiras nos documentos e iniciativas da gestão federal do PNAE. *Educação em Revista*, Belo Horizonte, v. 38, e34023, 2022. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/edur/a/TBgxDhr8ZHrvXRxbKqgWMtS/>. Acesso em: 15 mar. 2024.

MELGAÇO, Mariana Belloni; SILVA, Luanna Ferreira da; SOUZA, Rodrigo Matos de. Hoje tem galinhada: o papel das merendeiras na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada. *Educação e Pesquisa*, [S. l.], v. 49, n. contínuo, p. e260167, 2023. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/ep/article/view/216845>. Acesso em: 30 jan. 2024.

MONLEVADE, João Antonio Cabral. Técnico em alimentação escolar: um novo profissional para a educação básica. *Em Aberto*, Brasília, ano 15, n. 67, p. 124-8, 1jul/set 1995. Disponível em: <https://emaberto.inep.gov.br/ojs3/index.php/emaberto/article/download/2349/2088>. Acesso em: 16 mar. 2025.

NOGUERA, Renato. *O ensino de Filosofia e a lei 10.639*. 1. ed. Rio de Janeiro: CEAP, 2011.

OLIVEIRA, Bruna Pedrosa Thomaz de. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) e globalização: reflexões contra colonialistas sobre a erosão da agrobiodiversidade brasileira. In: COPENE, 22., 2022, [S. l.]. **Anais eletrônicos [...]**. [S. l.]: COPENE, 2022. Disponível em: <https://www.copene2022.abpn.org.br/anais/trabalhos/anais01?simposio=231>. Acesso em: 10 maio. 2023.

RANIERI, Guilherme Reis. *Levantamento etnobotânico das plantas alimentícias nos municípios de Areias e São José do Barreiro - SP: um patrimônio nos quintais urbanos*. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/106/106132/tde-18072018-183932/pt-br.php>. Acesso em: 28 fev. 2024.

REIS, Leonardo Rangel dos. *O sabor dos saberes e a poiésis das merendeiras escolares: experiências limiars na cultura e nas itinerâncias epistêmico-existenciais das estudantes do Curso Técnico em Alimentação Escolar do IFBA*. 2015. 314 p. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2015. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/20692>. Acesso em: 18 mar. 2024.

SANTOS, Antônio Bispo dos. *A terra dá, a terra quer*. São Paulo: Ubu Editora/PISEAGRAMA, 2023.

SANTOS, Cristina Jesus dos. *O papel das merendeiras na educação escolar em Itabuna-BA: alimentação e implicações raciais, de gênero e classe social*. 2022. 92 f. Dissertação (Mestrado em Ensino e Relações Étnico-Raciais) – Universidade Federal do Sul da

Bahia, Itabuna, 2022. Disponível em:  
[https://sigconteudo.ufsb.edu.br/arquivos/20221862262d1f73684591d580a9c47e/O\\_papel\\_das\\_merendeiras\\_na\\_educacao\\_escolar\\_em\\_Itabuna-BA\\_\\_Com\\_Ficha\\_catalogrfi.pdf](https://sigconteudo.ufsb.edu.br/arquivos/20221862262d1f73684591d580a9c47e/O_papel_das_merendeiras_na_educacao_escolar_em_Itabuna-BA__Com_Ficha_catalogrfi.pdf). Acesso em: 15 jan. 2024.

SANTOS, Edméa. *Educação online: Cibercultura e Pesquisa-formação na prática docente*. 2005. 351 f. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2005.

SANTOS, Edméa. *Pesquisa-formação na cibercultura*. Teresina: EDUFPI, 2019.

TANAJURA, Indira Menezes Pinto de Castro. *Acepções de merendeiras sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar em um bairro de Salvador, Bahia*. 2011. 95 f. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011. Disponível em: <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/11167>. Aceso em: 10 mar. 2024.

## **Pancbook: A Pedagogical Design For Training School Cooks To Encourage The Use Of Unconventional Food Plants (Panc) In School Meals**

### **Abstract**

School cooks play a crucial role in the physical and cognitive development of students through access to healthy and balanced food. It is necessary to incorporate their knowledge and practices linked to the dynamics and context of issues such as ethnic-racial relations and sustainability. For this ongoing master's research, we asked: how can a pedagogical training design based on the Freirean perspective encourage school cooks to use PANCs in school meals? In this sense, we intend to develop the training of school cooks through a pedagogical design based on the Freirean perspective, encouraging the use of PANC in school meals. Specifically, we want to: introduce PANCs and the possibilities for their use in the diet, emphasizing the Afroperspective of selected species; discuss the importance of the educational role of school cooks, their knowledge and their training according to a pedagogical design that takes into account their specificities; develop the training of school cooks using the Freirian circle of culture as a research device and formative provocation in a hybrid format; and produce the PANCbook, a digital book, collaboratively with the cultural practitioners containing the recipes produced, nutritional information and the historical and social context of their use. This is a research-training project in cyberculture, of an applied nature and qualitative approach, whose research device will be the circle of culture. Data will be collected using field diaries, questionnaires and focus groups. The study is at the stage of outlining the pedagogical design of the training together with the prior planning of the hybrid workshops to be applied.

**Keywords:** School cooks; PANC; School meals; Training; Circle of Culture

## **Pancbook: Une conception pédagogique pour la formation des cuisiniers scolaires visant à encourager l'utilisation des plantes alimentaires non conventionnelles (PANC) dans les repas scolaires**

### **Résumé**

Les cuisiniers scolaires jouent un rôle central dans le développement physique et cognitif des élèves à travers l'accès à une alimentation saine et équilibrée. Il est nécessaire d'intégrer leurs savoirs et pratiques liés aux dynamiques et contextes de questions telles que les relations ethno-raciales et la durabilité. Pour cette recherche de master en cours, nous avons posé la question : comment un dispositif de formation pédagogique inspiré de la

perspective freirienne peut-il encourager les cuisiniers scolaires à utiliser les PANC dans les repas scolaires ? Dans ce sens, nous avons l'intention de développer la formation des cuisiniers scolaires à travers une conception pédagogique basée sur la perspective freirienne, en encourageant l'utilisation des PANC dans les repas scolaires. Plus précisément, nous visons à : introduire les PANC et leurs possibilités d'utilisation dans l'alimentation, en mettant l'accent sur l'afroperspective des espèces sélectionnées ; discuter l'importance du rôle éducatif des cuisiniers scolaires, leurs savoirs et leur formation selon un dispositif pédagogique qui prend en compte leurs spécificités ; développer la formation des cuisiniers scolaires en utilisant le cercle de culture freirien comme dispositif de recherche et de formation dans un format hybride ; et produire le **PANCbook**, un livre numérique, de manière collaborative avec les praticiens culturels, contenant les recettes produites, les informations nutritionnelles ainsi que le contexte historique et social de leur usage. Il s'agit d'un projet de recherche-formation en cyberculture, de nature appliquée et d'approche qualitative, dont le dispositif de recherche sera le cercle de culture. Les données seront collectées par le biais de journaux de terrain, de questionnaires et de groupes focaux. L'étude se trouve à l'étape de conception du dispositif pédagogique de formation, parallèlement à la planification préalable des ateliers hybrides à mettre en œuvre.

**Mots-clés** : Cuisiniers scolaires ; PANC ; Repas scolaires ; Formation ; Cercle de culture.

## **Pancbook: Un diseño pedagógico para la formación de cocineros escolares con el fin de fomentar el uso de plantas alimenticias no convencionales (PANC) en las comidas escolares**

### **Resumen**

Los cocineros escolares desempeñan un papel fundamental en el desarrollo físico y cognitivo de los estudiantes mediante el acceso a una alimentación sana y equilibrada. Es necesario incorporar sus saberes y prácticas vinculados a dinámicas y contextos de cuestiones como las relaciones étnico-raciales y la sostenibilidad. Para esta investigación de maestría en curso nos preguntamos: ¿cómo puede un diseño de formación pedagógica basado en la perspectiva freireana incentivar a los cocineros escolares a utilizar las PANC en las comidas escolares? En este sentido, pretendemos desarrollar la formación de cocineros escolares a través de un diseño pedagógico inspirado en la perspectiva freireana, fomentando el uso de PANC en los menús escolares. Específicamente, buscamos: introducir las PANC y las posibilidades de su utilización en la dieta, con énfasis en la afroperspective de especies seleccionadas; discutir la importancia del rol educativo de los cocineros escolares, sus saberes y su formación de acuerdo con un diseño pedagógico que contemple sus especificidades; desarrollar la capacitación de los cocineros escolares utilizando el círculo de cultura freireano como dispositivo de investigación y de formación en un formato híbrido; y producir el **PANCbook**, un libro digital, de manera colaborativa con los practicantes culturales, que contenga las recetas elaboradas, información nutricional y el contexto histórico y social de su uso. Se trata de un proyecto de investigación-formation en cibercultura, de carácter aplicado y enfoque cualitativo, cuyo dispositivo de investigación será el círculo de cultura. Los datos se recopilarán mediante diarios de campo, cuestionarios y grupos focales. El estudio se encuentra en la fase de delineamiento del diseño pedagógico de la formación, junto con la planificación previa de los talleres híbridos a aplicar.

**Palabras clave**: Cocineros escolares; PANC; Comidas escolares; Formación; Círculo de cultura.