



Resposta ao Questionamento Nº 01/22

A comissão Estadual do Primeiro Desafio das Merendeiras do Mato Grosso do Sul, Cidade Empreendedora ciclo 2021-2022, vem tornar público a consulta realizada e a análise desta comissão.

Consultante: Município de Terenos/MS

Data da demanda: 17/01/22

Relato da consulta:

No dia da capacitação das manipuladoras, como será? As cozinheiras devem já trazer os cardápios? Haverá preparação de produtos (cocção de alimentos)? Ou será algo mais teórico?

Análise e esclarecimento.

A Capacitação técnica do Chef de Cozinha, será realizada da seguinte maneira:

- a) Primeiro ocorrerá um contato inicial entre Chef e Nutricionista (RT- PNAE) para identificar quais os principais itens (produtos) da agricultura familiar utilizados pela agricultura familiar na alimentação escolar. Poderão ser indicados novos produtos de acordo com alinhamentos entre Chef e RT-PNAE
- b) Após isso, o Chef formatará e encaminhará uma lista de produtos e a quantidade que será necessária para as preparações (cocções) dos pratos da capacitação.
- c) No dia determinado para o CICLO DA ETAPA MUNICIPAL, será realizada a oficina prática com os itens escolhidos. Nessa oficina o Chef fará preparações utilizando os produtos selecionados.
Para essa oficina é importante que seja escolhido um local onde possa ser realizada as cocções de alimentos, como: cozinha de escola, cozinhas de centros comunitários, cozinhas de entidades religiosas etc. O fornecimento dos produtos, bem como o local, será de responsabilidade do município.
- d) As manipuladoras de alimentos (merendeiras) não precisam trazer suas receitas para participar do encontro. O objetivo é que após a oficina as manipuladoras se sintam desafiadas a preparar um prato delas, um produto com a identidade delas, para avaliação do comitê local e, caso seja escolhida, participar da preparação (cocção) deste prato para seleção da representante municipal.
- e) No dia seguinte, pela manhã serão selecionadas as preparações, até 5 (cinco) que farão parte do desafio municipal. No período da tarde, no horário identificado pelo comitê organizador local, serão colocados a prova as preparações.
- f) O prazo para realizar a preparação dos produtos (cocção dos alimentos) é de até 02 (duas) horas.

Campo Grande, 17 de janeiro de 2022

Marcus Farias

Presidente da Comissão Estadual 1º Desafio Estadual das Merendeiras