

A MERENDEIRA COMO EDUCADORA

Sandra Cristina Ferreira Mendonça[1]

José Guilherme Franco Gonzaga [2]

Círculo de Saber: 07 Trabalho e Educação

Resumo: Este trabalho de pesquisa tem como tema: “O trabalho da merendeira como educadora”. A partir da sistematização refletida sobre meu trabalho enquanto merendeira, realizei pesquisa bibliográfica sobre as políticas de alimentação escolar e entrevista por escrito com a responsável pela merenda escolar no Município de Santana do Livramento/RS. A instigação inicial ao trabalho foi o seguinte questionamento: Somos, as merendeiras, educadoras? Essa inquietação provocou a busca por este olhar e para compreender o sentido das respostas a esta questão. A partir de então, na medida em que se desenvolveu o curso de graduação em Educação do Campo, passei a compreender de outra forma meu trabalho, ressignificando-o para além do ato de preparar alimentos, mas um ato de educar pela e com a alimentação.

Palavras-chave: Educação do Campo; Políticas Públicas - PNAE; Merendeiras Educadoras

Introdução

Este trabalho de pesquisa foi realizado no curso de graduação em Educação do Campo - Licenciatura, com ênfase em Ciências da Natureza, da Universidade Federal do Pampa – *campus* Dom Pedrito/RS, tendo como tema: “O trabalho da merendeira como educadora”.

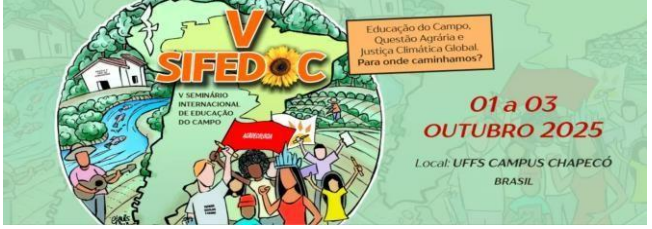
A escolha do tema deveu-se ao fato de uma das autoras desempenhar a função de merendeira há bastante tempo, e após ingressar na graduação em Educação do Campo, no decorrer das aulas, através das falas e leituras, nas componentes do professor que orientou o TCC, foi surgindo uma inquietação sobre os atores da escola. Afinal, “todos nós atores da escola, funcionários e professores, somos educadores?” A partir de então, surge o tema central da pesquisa: “O TRABALHO DA MERENDEIRA COMO EDUCADORA”.

Minha[3] primeira experiência como merendeira foi em uma escola do campo, onde permaneci por seis anos. A partir desse envolvimento com a escola do campo, passei a trabalhar em uma escola de zona urbana, a qual estou há doze anos, que

[1] Licenciada em Educação do Campo - Unipampa. E-mail: sancristinamendonca@gmail.com

[2] Professor Adjunto do Curso de Educação do Campo – Unipampa E-mail: josegonzaga@unipampa.edu.br

[3] Para a escrita deste artigo, optamos por deixar em primeira pessoa e em itálico a expressão da experiência da autora e em momentos de escrita coletiva, com a participação do coautor, optamos pela conjugação em terceira pessoa.



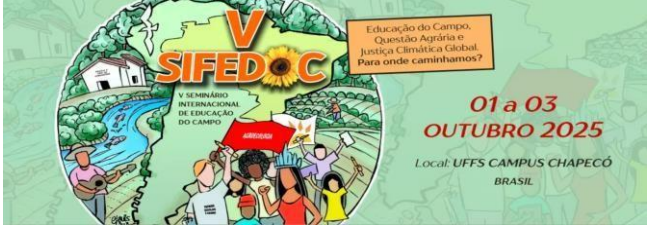
tende também alunos do Campo. Ambas as escolas estão localizadas no município de Santana do Livramento, no Rio Grande do Sul. Para realizar esta pesquisa, busquei em minha memória como fiquei sabendo da existência do curso Educação do Campo e o meu ingresso no mesmo, minhas práticas e minhas vivências.

Quando eu estava finalizando o ensino médio na EJA (Educação de Jovens e Adultos), colegas chegaram com a notícia do Curso Educação do Campo com ênfase em Ciências da Natureza. Bem entusiasmadas diziam: "que maravilha, imaginem só, nós estamos finalizando a EJA e já podemos ingressar num curso de nível superior federal é um sonho". Eu, com medo por saber que quando falou em Ciências da Natureza era para dar aula, fui recuando. Dias depois, comentei sobre o curso na escola em que eu trabalho como merendeira, me deram o maior apoio, me incentivaram um monte, me ajudaram a fazer a inscrição, mesmo assim meu interesse era pouco devido a ser uma licenciatura, o medo de enfrentar era muito.

Um dia antes do término do envio do memorial, recebo uma ligação de uma docente do curso Educação do Campo, dizendo que eu havia feito à inscrição e não tinha enviado o memorial, sendo um dos requisitos para ingressar. Novamente, coloquei o meu medo, pois com as palavras da docente parei para pensar, conversei com minha filha e ela disse: "vai mãe, encara que tu vai conseguir".

A pesquisa traz como centralidade o meu trabalho, o meu dia a dia, a minha atuação como merendeira. Li artigos, realizei pesquisas bibliográficas e também fui buscar informações sobre a merenda escolar na Secretaria de Educação do município, a qual é a mantenedora da escola onde atuo como merendeira. Para isso, realizei uma entrevista mediante um questionário. A entrevista foi realizada a partir de autorização da Secretária e assinatura de Termo de Livre Consentimento da Responsável pela merenda. No questionário, foram realizadas 11 perguntas sobre os temas: qual a concepção de uma alimentação saudável; cardápio da merenda escolar; aquisições de alimentos da agricultura familiar; formação continuada com as merendeiras (cozinheiras, manipuladoras de alimentos); formação com o conselho de alimentação das escolas; e, avaliação com a comunidade (estudantes e professores) sobre a qualidade da merenda.

Os objetivos que inspiraram este trabalho são: a compreensão do trabalho da merendeira como educadora são identificar, bem como refletir as ações da merendeira no processo de educação, compreendendo os espaços da cozinha e do refeitório como um espaço de relações sociais e pedagógico. *No ano de 2016, ingressei no Curso de Educação do Campo na Unipampa, e no decorrer das aulas,*



através das falas e leituras, nos componentes Teoria do Currículo, Organização do Trabalho Pedagógico e Políticas Públicas, que o professor co-autor ministrava, surgiu uma inquietação sobre os atores da escola. Daí, passei a me perguntar: "todos nós atores da escola, funcionários e professores somos educadores?"

Assim como surgiam as dúvidas, surgiam também as respostas sobre os atores da escola. Foi possível perceber que cada um que faz parte do educandário tem sua parcela de contribuição para o bom desenvolvimento da escola e que, afinal, **somos todos educadores**, seja o funcionário ou o professor, e cada um contribui para o bom desenvolvimento da escola, colaborando com a formação dos alunos.

Monlevade (2000), nos confirma essa ideia:

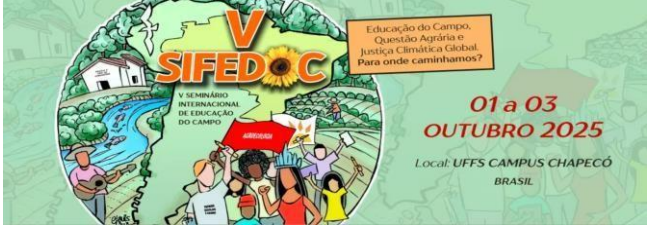
> A escola, não é um campo neutro de aplicação de habilidades profissionais. Cada um dos atores no processo escolar, tanto os que estão em contato direto com os estudantes, em sala de aula nos recreios, nas cantinas, nos corredores e nos portões, como os que manipulam o registro de planejamento, da execução e da avaliação na secretaria escolar devem estar comprometidos com os objetivos educacionais e integrados numa ação coletiva, que é a ação de educar, diferenciada em cada nível de ensino, mas sempre caracterizada como educação escolar.

Nesse sentido, é a merendeira que leva a erva medicinal para fazer um chá para aquele integrante da escola que está tendo um problema de saúde, valorizando assim os saberes tradicionais. Desta forma: Torna-se primordial seu envolvimento em contextos de educação permanente em saúde, os quais valorizam seu papel na escola, para que possam executar e reafirmar práticas de incentivo e ensino sobre alimentação saudável, destacando-se ainda a valorização dos saberes tradicionais e diálogo horizontal entre todos os atores sociais da escola. (Devides; Maffei; Catazoni, 2014).

Segundo Nunes (2000, p. 67):

> A educação permeia os múltiplos espaços da escola e ultrapassa seus muros. Vários atores participam do processo educativo; cabe reconhecê-los, valorizá-los, recuperá-los para que, de alguma forma, isso seja canalizado para a educação, já que, afinal, esse é o objetivo fundamental da escola.

Percebe-se, neste contexto, que a cozinha e o refeitório são espaços onde acontecem relações humanas de aprendizado e de cuidado com o outro o tempo todo. Por isso, dizemos que a merendeira é uma educadora, mesmo quando as pessoas ou ela mesma não se perceba como tal. A diferença é que, quando se ela se percebe como educadora e os outros também a percebem, tanto melhor



educadora-merendeira ela será. Como bem salienta Mia Couto (2018):

> Cozinhar é o mais privado e arriscado ato. No alimento se coloca ternura ou ódio. Na panela se verte tempero ou veneno. Quem assegurava a pureza da peneira e do pilão? Como podia eu deixar essa tarefa, tão íntima, ficar em mão anônima?. Nem pensar, nunca tal se viu, sujeitar-se a um cozinhador de que nem o rosto se conhece.
> – Cozinhar não é serviço, meu neto – disse ela. – Cozinhar é um modo de amar os outros.

O texto nos remete ao cenário da vida social, sendo que pela comida se estabelece afinidades, estreitamento de laços, memória social a partir do que a pessoa viveu. Comer nos remete a prazer, dádiva, obrigação de dar, receber e retribuir. Desta compreensão do trabalho da merendeira, compreendo que é necessário mais reconhecimento e valorização, pois tal ato é um “modo de amar os outros”, como um modo de educar os outros.

Desta forma, Gomes (2014, p. 3):

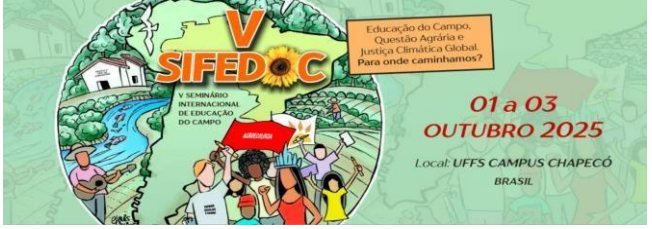
> No âmbito deste processo de reconhecimento e valorização do profissional que atua no interior de instituições educacionais, destaca-se a necessidade de reconhecer a relevância do prestígio social no processo de valorização do profissional que está voltado diretamente ao preparo da alimentação escolar, o manipulador de alimentos ou popularmente conhecido como a merendeira. Considerando-se a necessidade que o ser humano tem de ser notado e admirado pelos outros componentes de sua equipe de trabalho, a merendeira deseja receber um tratamento da escola semelhante ao dado aos demais profissionais que lá trabalham.

Destaca-se que a merendeira hoje tem um papel fundamental na educação dos alunos, pois de certa forma, acaba tendo um contato direto e diário com os mesmos. Portanto, (Cavalcanti, Silva e Silva, 2009) destacam que, “a alimentação também é considerada uma atividade educativa com o intuito de fornecer aos alunos informações e conhecimentos relacionados à formação de hábitos alimentares saudáveis”.

Nesse sentido, que no próximo título traremos um pouco da história sobre a merenda na escola.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

No ano de 1955, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) foi executado e gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), sendo a política pública de segurança alimentar e nutricional mais antiga do



Brasil em execução.

O PNAE, tem como objetivo suprir as necessidades nutricionais dos alunos, através da oferta de no mínimo uma refeição diária, atendendo os requisitos nutricionais referente ao período em que este se encontre na escola, contribuindo com o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes e a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio da oferta de refeições e de ações de educação alimentar e nutricional.

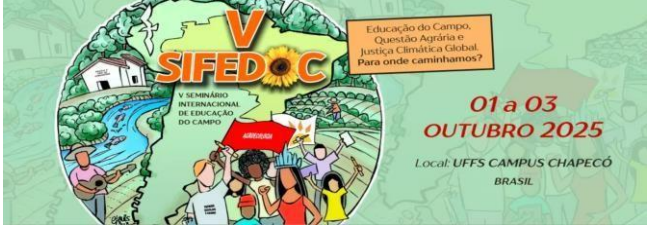
O público atendido pelo programa (PNAE) são os alunos de toda educação básica como creches, pré-escola, escolas indígenas e quilombolas, ensino fundamental e médio, educação de jovens e adultos (EJA), ensino integral, programa de fomento às escolas de ensino médio em tempo integral, matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público), independente da condição social, raça, cor, etnia e religião. O programa é cumprido por meio de repasses do governo federal para os estados e municípios em 10 parcelas anuais com base no Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento.

Este programa articula o direito à alimentação escolar com o beneficiamento da agricultura familiar, adquirindo produtos para a alimentação escolar, na proporção de 30% do valor total disponibilizado pelo órgão (PNAE). Sendo assim, temos produtos naturais orgânicos de qualidade nas escolas. As verbas destinadas pelo governo ficam nas comunidades do próprio município, onde os agricultores familiares melhoram suas expectativas de vida e investimentos na sua produção agrícola e qualidade de vida.

A MERENDA DA ESCOLA SILVEIRA MARTINS

A escola Silveira Martins é onde atuo como merendeira, e esta escola atende 184 alunos entre o turno manhã e tarde, e cada um faz duas refeições diárias. Os alunos do turno da manhã chegam e tomam o café da manhã e a partir das 11h30min é oferecido o almoço antes de retornarem para casa. Os alunos do turno da tarde almoçam na entrada às 13h30min e às 16hs é oferecido o lanche da tarde. Por ser uma comunidade de pessoas carentes, muitas crianças dependem dessa refeição servida na escola, às vezes sendo a única do dia.

Para a elaboração da merenda, recebemos os ingredientes da mantenedora da escola (SMEC) Secretaria Municipal de Educação e Cultura. Ao receber, são



conferidas as quantidades e a validade dos produtos. Após, faço o armazenamento dos mesmos adequadamente. Os alimentos não perecíveis (alimentos que podem ser guardados por períodos longos e que podem ficar em temperatura ambiente, por exemplo, arroz, feijão, óleo, etc.) são recebidos em duas remessas. Após o término de alguns alimentos, é feito o relatório que condiz com a quantidade que ainda resta para vir novamente outra remessa, não deixando nunca ocorrer a falta destes alimentos para ter sempre a merenda para oferecer aos alunos. Os alimentos perecíveis (alimentos com pouco tempo de durabilidade, e sua decomposição é de maneira simples e rápida, por exemplo, carnes, frutas, verduras, legumes, etc.), a carne (centro de paleta, linguiça, peito de frango, guisado e charque) é entregue uma vez no mês. Já os hortifrútis têm o pedido feito por telefone uma vez por semana. O pão é recebido diariamente. *No final do expediente, preencho o diário nutricional da escola, especificando o cardápio do dia, o número de pessoas que se alimentaram e quais gêneros alimentícios foram consumidos.*

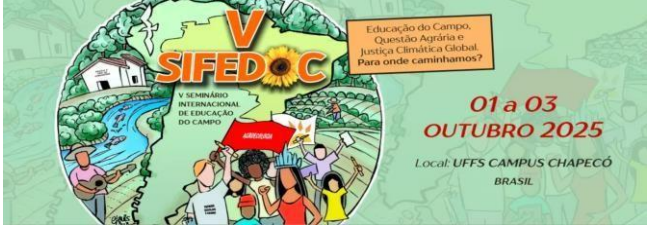
As escolas recebem pré-estabelecido pela nutricionista da Secretaria de Educação, mas nem sempre é possível segui-lo devido à falta dos gêneros alimentícios. Ainda, durante o ano, geralmente acontece o corte de fornecimento do pão e dos hortifrútis devido à falta de pagamento, e nem sequer avisam para nos programarmos para o dia seguinte. A escola fica sabendo do ocorrido porque a direção ou a merendeira, ligam para os fornecedores.

Mesmo na falta de alimentos, procuro ser criativa na elaboração da alimentação e também utilizo pouco sal, açúcar e menos óleo, proporcionando aos alunos uma alimentação saudável. Brasil (2009, p. 50) destaca que:

> O Educador Alimentar, também tem a responsabilidade de auxiliar nessa questão, executando um cardápio mais saudável, utilizando menos gordura e açúcar para fazer as deliciosas preparações servidas pela sua escola.

Em entrevista realizada com a nutricionista responsável pela merenda nas escolas municipais de Sant'Ana do Livramento, ela aduziu que para a elaboração do cardápio é levado em consideração a idade dos estudantes, hábitos regionais e culturais, sendo tudo calculado, de forma a contemplar 30% das necessidades nutricionais diárias dos estudantes que permanecem por período parcial na escola.

Na concepção da nutricionista, uma alimentação saudável é baseada em alimentos naturais e pouco processados como: frutas, verduras, legumes e vegetais, evitando o consumo de alimentos açucarados e gordurosos. Neste ponto, concordo



com a nutricionista sobre a alimentação saudável, desde que esses alimentos sejam sem agrotóxicos, alimentos esses vindos da agricultura familiar como reza no PNAE, onde diz que 30% do valor repassado é para ser investido na compra de produtos naturais oriundos dos agricultores locais.

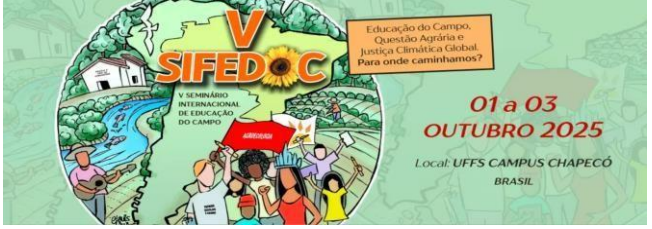
Há anos desempenho a função de cozinheira (merendeira, manipuladora de alimentos) e bem poucas vezes acontece de esses produtos chegarem até a escola. A nutricionista diz que o fato de esses alimentos não serem ofertados durante todo o ano e que, também acontece de não ser ofertado nenhuma vez no ano. Ainda segundo ela, o sistema burocrático acarreta a demora, não tendo tempo suficiente para o fornecimento dos gêneros da agricultura familiar durante todo o ano.

Atualmente, as escolas estão recebendo, alface, cebolinha, salsa, beterraba, cebola, morango, cenoura, queijo, iogurte e biscoitos. Essa distribuição está sendo feita desde o início do segundo semestre, condizente com a fala da nutricionista, que quando conseguem fazer a compra dos gêneros da agricultura familiar já é final de ano, porém há vários anos acontece desta forma.

Quanto à formação continuada, a nutricionista, informou que as merendeiras, participam no início do ano de uma formação onde é exposto o cardápio, normas de higiene e limpeza. A autora deste artigo que é merendeira considera que *como atua há bastante tempo como merendeira, "não considera uma formação".* Entretanto, é importante para pessoas que ingressam como contratadas que não têm experiência na área.

A avaliação sobre a qualidade da merenda com a comunidade não é feita pela nutricionista e sim pela escola quando acontece, em reuniões com os pais, professores e funcionários. A direção esclarece o porquê da oferta de tal refeição, informando a forma como esta é preparada pela merendeira, bem como salienta a falta de alguns produtos alimentícios. Logo, é aberto espaço para contribuições e colocações acerca da merenda. Em todas as reuniões em que a autora participou a merenda sempre foi elogiada como de boa qualidade. Já a nutricionista informou que não são raras as reclamações em relação à qualidade da merenda, considerando todas as escolas do município.

Portanto, mesmo com esses entraves na merenda escolar, eu dou o melhor de mim no meu ambiente de trabalho, me dedico, gosto do que faço, ajudo na educação do paladar, construindo hábitos alimentares e afetivos. Tenho como maior satisfação quando o aluno recebe o alimento e sua felicidade está estampada em seu rosto por estar ali se alimentando. O carinho que nos envolve é recíproco. Tem



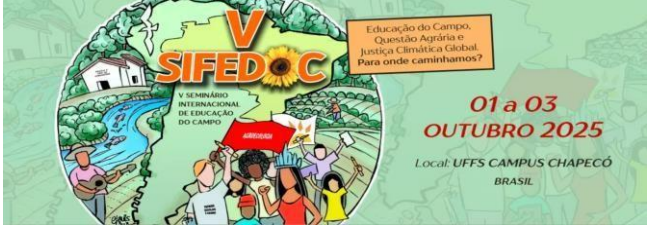
uns alunos mais próximos que, conforme a vida que levam, passam por inúmeras necessidades como a falta de alimento, o convívio familiar não é bom. Chegando no ambiente escolar, se identificam com alguém, sendo eu muitas vezes essa pessoa que eles relatam seus problemas, como casos de violência sexual, espancamentos, falta de alimentos em casa.

Devido ao contato diário, onde os alunos vão no mínimo duas vezes por dia merendar e até mesmo buscar algum objeto na cozinha, eu conheço cada um pelo nome e sei de suas preferências, dos alimentos que gostam e também dos alimentos que nunca experimentaram, existindo o elo entre a merendeira, as refeições escolares e os alunos. Muitos dos problemas vivenciados pelos alunos, as professoras e a direção da escola não são sabedoras. No que posso ajudar, eu ajudo e o que não está no meu alcance levo até a supervisão da escola.

Sempre que há atividades de ensino articuladas com alimentos, os professores vão até a cozinha e me passam o que gostariam que eu trabalhasse com os alunos. Além da merenda escolar, em qualquer festividade o alimento está presente, como nas datas comemorativas, dia dos pais, das mães, dia do estudante, reuniões dos servidores da escola (professores e educadores) e comunidade escolar.

A feira das ciências é realizada uma vez no ano, e sempre tem algum tema relacionado à alimentação. No ano de 2018, o cardápio estava inserido na mesma com o tema, ALIMENTOS UTILIZADOS NO PREPARO DA MERENDA ESCOLAR BONS PARA O CÉREBRO. Durante sete dias, os alunos do 9º ano iam merendar e tomavam nota de quais produtos foram utilizados no preparo da alimentação. Após, retornavam para a sala, dando continuidade aos estudos, realizando a pesquisa dos alimentos que tomaram nota, vendo quais eram bons para o cérebro. *Foi gratificante trabalhar o cardápio da escola, a merenda escolar, coisas presentes no meu dia a dia como profissão e também como discente no curso Educação do Campo, a biologia presente na cozinha*.

Na semana da alimentação, é preparado junto com os alunos refeições saudáveis como salada de fruta, saladas verdes e tortas com hortaliças. Esse trabalho é realizado geralmente com os anos finais do ensino fundamental. O dia da “ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL“ é comemorado no dia 16 de outubro. Quando são realizadas essas atividades, passo aos alunos a higienização dos mesmos para que possam manusear de forma segura os alimentos. Eles lavam as mãos, após passam álcool e colocam luvas se necessário e o uso da touca é indispensável, e mãos à



obra. Os alunos se sentem realizados em poder participar dessas atividades fora da sala de aula, onde os mesmos preparam seu próprio alimento. *Nesse sentido, a cozinha da minha escola também é lugar de criança, de aprendizagem e de conhecimentos, preparar o alimento nos aproxima, sendo um ato de carinho com o próximo, estratégia pedagógica que reflete no trabalho educativo.*

A MERENDEIRA COMO PARTE DA GESTÃO ESCOLAR

Na escola, o meu comprometimento vai além da cozinha e do refeitório, participo do conselho escolar onde represento os funcionários e também como tesoureira do CPM da escola.

Conforme Melo (2023):

> O conselho escolar é uma das instâncias da gestão democrática nas escolas. É um órgão que deve ser composto por representação dos vários segmentos que formam a comunidade escolar, como professores, funcionários, pais e/ou responsáveis por alunos e equipe gestora (diretor, vice, coordenadores etc.). Esse órgão, legalmente, deve atuar nos diversos processos da gestão da escola, em vários assuntos ou temas inerentes à escola, desde assuntos que envolvem docentes e discentes, como aprendizagem, práticas pedagógicas, indisciplina etc. como também a parte administrativa da escola, o financeiro, a manutenção da infraestrutura física do prédio da escola... Enfim, esse órgão deve ter atuação ampla e em tudo que diz respeito à gestão de uma escola.

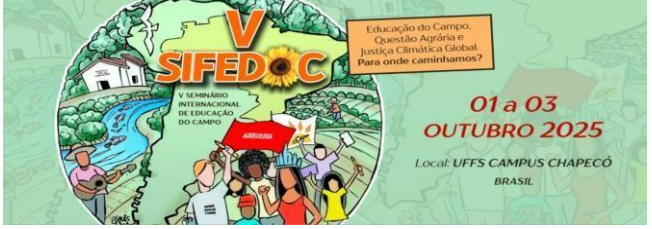
O **objetivo do conselho escolar** é fazer com que a comunidade participe do processo educacional, auxiliando e apoiando a equipe gestora em questões administrativas, financeiras e pedagógicas.

O CÍrculo de PAIS e Mestres (CPM)– É uma entidade jurídica sem fins lucrativos, participam do mesmo a comunidade escolar (pais, professores e funcionários), responsáveis pela formalização dos procedimentos de recebimentos de verbas repassadas por órgão federais, estaduais e municipais, bem como pela execução e prestação de contas desses recursos.

A relação entre **Conselho Escolar e CPM** é de complementaridade, elas caminham juntas, uma não sobrevive sem a outra na escola**.**

Conclusão

Este trabalho trouxe minhas práticas, minhas vivências e também o meu ingresso no curso Educação do Campo, tendo como centralidade o meu trabalho, o

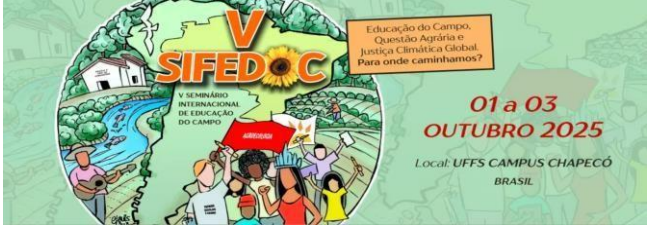


meu dia a dia, a minha atuação como merendeira. Antes de ingressar no curso Educação do Campo, a visão que eu tinha sobre minha profissão era de uma mera serviçal, estar ali somente para preparar a merenda e fazer a limpeza da cozinha e do refeitório. Mesmo eu atuando em outros espaços, participando de outras atividades, tendo o contato direto com os alunos, eu não me percebia educadora.

Portanto, precisei ingressar no curso Educação do Campo para saber que cada um de nós, atores da escola, somos educadores, e que cada um tem sua parcela de contribuição dentro da escola. E mesmo eu sendo funcionária pública há 18 anos, fui saber coisas da minha profissão em um curso de nível superior, este qual estou concluindo. Conhecimentos como, políticas públicas, o trabalho como princípio educativo, sem falar no meu crescimento como pessoa. Sanei dúvidas que eu tinha sobre a merenda escolar, despertou em mim a curiosidade, pois sempre que surgiam dúvidas eu partia para a pesquisa. Pessoas que antes eu passava pela vida delas despercebida, hoje me veem com outros olhos. Vejo que pessoas merecem todas o mesmo tratamento, independente de ter estudo ou não. Inclusive colegas de trabalho mudaram a forma de me tratar depois que ingressei no curso, assim como também tenho colegas que passaram a investir mais na minha pessoa, atrelando o meu trabalho com a graduação.

A professora de ciências muitas vezes me chamava na sala para eu participar junto com os alunos das atividades expostas por ela. Além do componente de estágio, essa foi uma contribuição de muita valia nos meus estágios. O meu maior medo na graduação eram os estágios, mas uma luz apareceu e me disse "vai em frente, é só estudar que tu consegue", pessoa esta também docente do curso. E eu disse a ela "- mas não quero atuar como professora, preciso mesmo fazer os estágios?". Respondeu a professora: "- por isso é uma licenciatura". Respondi a ela: "- fazer o quê? Até tento sair da cozinha, mas ela não sai de mim".

Às vezes, me pego a pensar em que mundo eu vivia. Hoje eu sei que política pública são conjuntos de programas, ações governamentais que visam assegurar determinado direito de cidadania para vários grupos da sociedade, ou para determinado segmento social, cultural ou econômico. Como o PNAE, política pública que eu já poderia ter conhecimento de como funcionava, porque sou a manipuladora, a educadora do setor de alimentação, sendo o elo entre as refeições escolares e os alunos, pois as merendeiras ajudam a educar o paladar, construir hábitos alimentares e memória afetiva. O contato diário com as crianças permite que conheçam cada uma pelo nome e saibam das preferências, dos hábitos de higiene,



dos alimentos que gostam e daqueles que nunca experimentaram.

Já o PDDE (programa dinheiro direto na escola), eu tinha um breve entendimento porque faço parte do CPM da escola e durante as reuniões a equipe gestora deixava bem claro que para receber a verba do PDDE, a escola precisava de pessoas da comunidade escolar para formar o CPM. Mesmo entendendo um pouco do programa, eu não sabia que era uma política pública voltada para a educação.

Foi assim que conclui o curso, vencendo o medo, mudando de ideia quanto a atuar na sala de aula como docente, e agradecida pela oportunidade de realizar esta graduação que só veio a agregar coisas boas em minha vida, conhecimento, muito aprendizado, e está aqui a real afirmação de que somos seres em construção.

Referências bibliográfica

BRASIL. **Lei n° 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, Brasília: Presidência da República, 2009.

CAVALCANTI, A. de L; SILVA, F, M, da; SILVA, M, G, da. **A importância do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) para a qualidade de vida dos alunos.** Revista Saúde e Tecnologia, v. 2, n. 1, 2009.

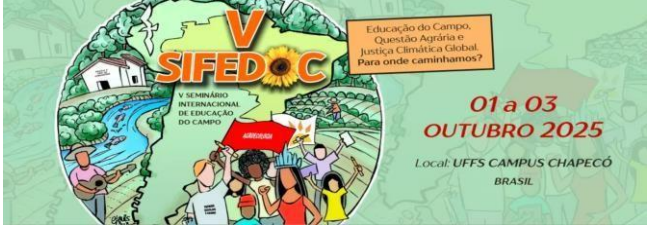
DEVIDES, G, G, G; MAFFEI, D, F; CATANOZI, M, P, L, M. **Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação.** Revista Brazilian Journal of Food Technology, v. 17, n. 2, 2014.

GOMES, K, dos S. **Cozinhando e dialogando**: Merendeiras, suas possibilidades e desafios para ações de educação alimentar e nutricional em escolas públicas do Rio de Janeiro. Dissertação (Mestrado em Ciências) – NUTES, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

MONLEVADE, J, A, C. **Funcionários das escolas públicas**: Educadores profissionais ou servidores descartáveis. Brasília: Idea, 2000.

NUNES, B, de O. **O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro.** Dissertação (Mestrado em Saúde Pública), Escola Nacional de Saúde Pública, ENSP/FIOCRUZ, 2000.

Melo, M, L, V. **Conselho Escolar:** O legítimo gestor escolar. Revista Educação Pública, v. 23, n. 49, 2023.



MIA COUTO, A, E, L. ‘**Cozinhar não é serviço… Cozinhar é um modo de amar os outros’.** Revista Prosa Verso e Arte. São Paulo. 2018.