

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
CURSO DE PEDAGOGIA

SUÉLEN MENDES DE BONFIM OLIVEIRA

**CHEIRO DE COMIDA DA ESCOLA:
A MERENDA E AS MERENDEIRAS NA EDUCAÇÃO.**

MARINGÁ
2013

SUÉLEN MENDES DE BONFIM OLIVEIRA

**CHEIRO DE COMIDA DA ESCOLA:
A MERENDA E AS MERENDEIRAS NA EDUCAÇÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso – TCC,
apresentado ao Curso de Pedagogia da
Universidade Estadual de Maringá, como
requisito parcial para obtenção do grau de
licenciado em pedagogia.

Orientação: Prof. Dra. Ivana Guilherme Simili.

MARINGÁ

2013

SUÉLEN MENDES DE BONFIM OLIVEIRA

**CHEIRO DE COMIDA DA ESCOLA:
A MERENDA E AS MERENDEIRAS NA EDUCAÇÃO**

Aprovado em:

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dra. Ivana Guilherme Simili
Universidade Estadual de Maringá

Patrícia Lessa dos Santos
Universidade Estadual de Maringá

Maria Christine B. Menezes
Universidade Estadual de Maringá

AGRADECIMENTOS

Agradeço ao principal mentor da minha força de vontade, Deus, sem ele eu jamais teria tanta crença em mim, é só por meio dele que consegui ter fé, acreditando que seria capaz de ir em frente.

Agradeço imensamente a minha família, minha mãe Zélia Mendes de Bonfim, meu pai Adejair Carneiro de Bonfim e minha irmã Camila Mendes de Bonfim, por, desde sempre, me apoiarem e não me deixarem desistir nunca, mesmo com os obstáculos que ocorreram, sempre acreditaram em mim e tenho certeza que minha formação é a realização do sonho de vocês. Sem eles, minha base, hoje, eu não seria a mulher que sou.

Agradeço, com todo amor do mundo, a pessoa que é minha vida, meu chão, meu tudo, o meu marido Leandro de Oliveira. Sou grata por sua paciência ao longo desses anos, pela compreensão nos momentos de crises de nervoso e desespero, por achar que não iria conseguir, por entender que nem sempre é fácil ser acadêmica e mulher, mas que tentei nunca deixá-lo de lado. Você é a parte mais importante dessa minha formação, pois me ajudou, e muito, nessa caminhada, te amo.

Agradeço aos meus amigos que ouviram, durante esses anos, as reclamações, as alegrias, as tristezas, que vivenciaram comigo todo o processo da graduação e me incentivaram a continuar firme na batalha.

Agradeço as amigas conquistadas no curso, pelos momentos de estudos e risadas, de choros e alegrias, e alguns de desespero, mas que, no fim tudo, deu certo.

Agradeço a minha orientadora Ivana Guilherme Simili, pela sua fascinante dedicação e paciência. Você foi a peça chave para a concretização do meu trabalho. Agradeço, ainda, as professoras Patrícia Lessa e Maria Christine por aceitarem fazer parte da banca de defesa. E, também, a todos os professores que serviram de base para a minha formação.

Agradeço a vida por me permitir presenciar esse momento tão almejado e desejado.

Muito obrigada por não desistirem de mim.

DEDICATÓRIAS

Dedico o meu trabalho ao meu marido, Leandro, um exemplo de homem.

Dedico a minha mãe, uma batalhadora.

Dedico ao meu pai, um lutador e dedicado à família.

Dedico a minha irmã, pelo orgulho que sente de mim.

Dedico aos meus avós (maternos e paternos), que já não estão presentes neste plano, mas que, com certeza, torceram pela minha vitória.

Dedico às merendeiras, mulheres de garra, que lutam pelo seu reconhecimento no papel de educadoras.

RESUMO

Apresentar uma reflexão sobre a merenda escolar na educação, com vistas a mostrar a merendeira nas instituições escolares, constitui o principal objetivo deste trabalho. Exporemos o lado educativo dessa profissão e como o comer na escola tem um papel fundamental na educação da sensibilidade para o paladar dos educandos. A pesquisa é de natureza bibliográfica e documental, em específico, os estudos sobre alimentação e merendeiras sob o enfoque das políticas públicas, da história da educação e da cultura. O livro *Sou merendeira – rotinas profissionais do agente de alimentação escolar* foi o documento analisado para entender o papel que as merendeiras desempenham no trabalho de preparação das merendas e na cultura da alimentação das crianças. Relacionar o trabalho da merendeira com a educação e a cultura escolar foi o encaminhamento teórico e metodológico. Para cumprir com nossos objetivos, traçamos a história da merenda nas políticas públicas da educação, com ênfase para a história da merenda escolar e como a merendeira é apresentada nas instituições escolares, relacionando a história das mulheres na educação e as relações de poder estabelecidas entre elas nos espaços escolares. Indicamos, finalmente, como a história da alimentação escolar é cultural e como os conhecimentos sobre pratos e alimentos podem se transformar em material de ensino na sala de aula. Logo, concebemos que a alimentação – o que se come na escola – pode proporcionar reflexões sobre práticas alimentares.

Palavras-chave: Educação. Merenda. Crianças. Merendeira.

ABSTRACT

This paper presents a discussion about the school lunch aiming to show especially the women who prepare the meal at schools. It is examined the educative function of this profession and analysed that eating at school plays a necessary role in the education of taste. This is a biographical and desk research which focus is the nourishment and the role of school lunch cook under the public policies, history of education and culture. The book *Sou Merendeira - rotinas profissionais do agente de alimentação escolar* was analysed to understand the role of these women when they are preparing food and the eating habits of students. Relating the role of these women with education and culture was the theoretical and methodological approach. In order to meet this objectives, it was traced the history of lunch school in the school public policies focusing on the school lunch and the way the school lunch cooks are presented, relating the history of women in the education and the power relationships between them and schools. Lastly, it was demonstrated that the history of nourishment at school is cultural and how the knowledge about the meal can be a source of teaching. Thus, nourishment at school can provide reflections about the eating habits.

Keywords: Education. School lunch. Children. School lunch cooks.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	8
2 MERENDA ESCOLAR NAS POLÍTICAS PÚBLICAS DA EDUCAÇÃO.....	14
3 MULHERES NA ESCOLA	22
4 HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS MÃOS DAS MERENDEIRAS.....	33
4.1. O ARROZ E O FEIJÃO NOSSO DE CADA DIA.....	37
4.2. COM AÇÚCAR E COM AFETO FIZ MEU DOCE PREDILETO	41
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	44
REFERÊNCIAS.....	46

1. INTRODUÇÃO

A alimentação na escola foi o tema que mais se identificou com a minha trajetória de interesses. Desde a infância, observava as figuras nos livros de receitas de minha mãe e os pratos que mais chamavam atenção eram marcadas com um “X”. Ao relembrar desses momentos, percebo que, desde cedo, já sentia o gosto pelo cozinhar. No decorrer dos tempos, fui aperfeiçoando mais e mais meu gosto pela culinária, colecionando receitas, que trago guardadas até hoje, preparando pratos. Alguns dizem que tenho dom, mas penso que na verdade isso é amor pelo cozinhar, é a satisfação de ver alguém comer algo preparado por mim e elogiar, sentir prazer em comer os pratos que preparo.

O ato de comer é muito mais do que um simples encher a barriga. A comida precisa ser sentida, saboreada e desejada. Tenho um caso de amor com a culinária e, com isso, pude imaginar que o trabalho das preparadoras de refeições nas escolas não deve ser diferente. Por isso, não encontrei dificuldade para escolher o tema da pesquisa, a qual deveria estar relacionada à culinária. Foi então que me deparei com um tema inédito e desafiador. A princípio, tive medo, pois não havia um extenso material teórico sobre o assunto. Apesar disso, defini, como objetivo da pesquisa, estudar a merenda e a merendeira, pesquisar como se dava essa alimentação na escola e qual a história dessa personagem da cozinha escolar.

Primeiramente, pensei em estudar a História das merendas e das merendeiras na educação, com o propósito de apresentar o papel da merendeira e mostrar como a merenda é de suma importância para um bom desenvolvimento escolar das crianças. Previa realizar uma pesquisa de campo, entrar nesse mundo pouco estudado e descobrir, por meio de entrevistas, a função da merendeira e da merenda na educação escolar. Mas o rumo desse barco mudou, havia pouco material sobre o assunto, acredito que, por ser um tema pouco estudado, não tinham referências plausíveis para o desenvolvimento dessa teoria. Procurei muito sobre o assunto, encontrei diversos artigos, teses, livros que traziam recortes do tema, precisava, então, unir as partes para formar o todo. Tudo o que foi apurado contribuiria, certamente, para a busca pelas personagens reais dessa história. Seria necessária a realização de entrevistas, para sentirmos frente a frente essa realidade. Cheguei a conseguir uma entrevista com uma merendeira aposentada, mas tudo isso foi inviabilizado pelo pouco tempo que eu dispunha para realizar a entrevista e escrever meu TCC.

A dificuldade para a escrita do tema foi grande. Não havia referências que abordassem o assunto na íntegra, os estudos são mínimos sobre a merenda e a merendeira. Muito se fala

sobre a nutrição ou a nutricionista, outros sobre a obesidade na escola - assuntos, também, essenciais para compor o corpo do meu trabalho -, porém, não chegava a ser o assunto chave para desenvolver essa escrita. Com isso, o meu caminho de pesquisa torna-se ainda mais desafiador. Foi necessário costurar os temas de artigos, revistas, livros e demais trabalhos pesquisados para poder formar a minha pesquisa. Desse modo, na busca incessante pelos assuntos almejados e interligando um assunto ao outro, pude dar performance ao meu trabalho e desenvolver as teorias básicas para iniciar a escrita sobre a história da merenda e das merendeiras e como se dá a alimentação escolar no Brasil.

O encaminhamento da pesquisa envolveu a busca por livros e trabalhos que abordassem o assunto da merenda escolar, de forma a extrair informações a cerca das merendeiras. Ailton José Morelli (2001) fora um dos autores pesquisados. Lendo seu artigo, intitulado “Escola, memória e ensino”, percebi que o autor realizou entrevistas com pessoas nascidas em Maringá, as quais estudavam na época em que ocorriam as transformações urbanas nessa cidade, entre os anos de 1970 a 1990. O trabalho do autor apresenta várias entrevistas. Dentre elas, há relatos sobre a merenda e as merendeiras da época. Uma dessas entrevistadas menciona que a escola em que estudava tinha uma horta, que permitia o acesso dos alunos para plantação. Ela recorda, ainda, que tinha merenda todos os dias e que era ótima. Inclusive, ela afirma que deixava de comer em casa para alimentar-se na escola, pois a comida era muito boa mesmo. O cardápio era variado: em alguns dias, tinham comida, em outros, macarronada, polenta com carne, pão com leite, sagu, arroz doce etc. A entrevistada relata sobre as merendeiras, que, segundo ela, eram bem caprichosas no que faziam.

Para compreender um pouco melhor o desenvolvimento do trabalho das merendeiras, bem como a função da merenda para o desempenho escolar, fui em busca de contatos de possíveis merendeiras que trabalharam em escolas na época citada pela entrevistada. Visitei, especificamente, o Colégio Estadual Gastão Vidigal e o Colégio Estadual Silvío Magalhães Barros. Meu objetivo era extrair dessas trabalhadoras maiores informações sobre meu tema, porque as vivências delas seriam de grande ajuda para compor meu trabalho.

Optei, também, por buscar mais informações sobre o assunto por meio da consulta online a livros sobre merendas e merendeiras, publicados no Brasil.

Dando sequência as pesquisas por referências sólidas que pudessem compor meu trabalho, pesquisei livros de receitas de merendas, que possibilitassem um mapeamento das receitas servidas nas escolas. Dessa forma, procurei cada bibliografia envolvida com tal assunto e localizei alguns que falavam sobre o tema, tais como: *Receitas Saudáveis*

Merendeiras, que disserta sobre a merenda na cidade de Água Boa no Paraná, o *Livro de Receitas 2012*, que incorpora apenas receitas de comidas inventadas pelas merendeiras de Embu das Artes, e, para finalizar, me deparei com o livro *Sou merendeira – rotinas profissionais do agente de alimentação escolar*, da Senac editoras. Este foi o livro escolhido por mim - optei apenas por uma obra, em virtude do tempo.

O livro, publicado em parceria pelo Senac Nacional e pela Editora Senac São Paulo, é composto por 159 páginas, subdivididas em cinco capítulos. O capítulo 1 é intitulado “Quem é a merendeira?”, o 2 “As rotinas de trabalho”, o capítulo 3 “Nutrição e planejamento de cardápios”, o 4 “O preparo das refeições” e, por último, o capítulo 5 “Caderno de receitas”. Este subdivide-se em: receitas básicas; saladas; proteínas; guarnições; sopas; aproveitamento integral dos alimentos; salgados e sanduíches; sobremesas e pães e bolos. O objetivo da publicação é “mostrar as responsabilidades que um agente de alimentação escolar deve ter e como é importante, haver um planejamento diário de suas atividades” (SOU MERENDEIRA, 2012, p. 5). A obra apresenta, portanto, orientações acerca de todas as etapas do trabalho de uma merendeira, destacando os cuidados com a segurança dos alimentos, bem como dos utensílios e equipamentos, inclusive a organização e higiene do ambiente de trabalho.

Quanto ao preparo das refeições, o *Sou Merendeira* destaca, de forma detalhada, como deve ser o pré-preparo dos alimentos, facilitando o dia-a-dia na cozinha, descreve sobre a horta escolar, com a abordagem de assuntos relacionados à nutrição e planejamento de cardápios, o que possibilita um melhor diálogo entre nutricionista e merendeira. Para finalizar, o livro conta com um caderno de receitas, que foi elaborado pela Kitty Assis, esta que escreveu o livro *Viajando na cozinha* (SOU MERENDEIRA, 2012, p. 5).

O livro trata-se de uma produção bem ilustrada, com figuras coloridas em formato de garrafas, panelas, mulheres cozinhando, crianças, dentre outras, cada uma dessas figuras representa o que cada capítulo irá tratar. A merendeira é nomeada como agente de alimentação escolar, nome determinado pelo Ministério da Educação, ela possui um papel de suma importância na saúde, desenvolvimento e formação dos estudantes, pois no momento das refeições a merendeira tem a função de auxiliar os alunos a criarem hábitos que sejam saudáveis para sua vida, provando novos sabores (por meio da comida preparada com muito carinho) e desfrutando de um ambiente descontraído e prazeroso (SOU MERENDEIRA, 2012, p. 5). Nota-se, nessa obra, que a merendeira não é vista como algo além da merenda, das normas de higiene e das preparações da comida. É representada pelas imagens e pela

comida, não pela mulher que, de fato, é - não há informações sobre quem é essa mulher e, como chegou até tal cargo e como vive o seu trabalho.

O livro *História da Alimentação*, de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (1998), discute sobre como as transformações históricas da época moderna tiveram grande influência no sistema alimentar. A base dessa obra é a preocupação com as estruturas do cotidiano e as historicidades que são explicadas por meio da comida. Assim:

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. Hoje, os estudos sobre a comida e a alimentação invadem as Ciências Humanas a partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não se dá, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Os alimentos não são somente alimentos. Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro. A historicidade da sensibilidade gastronômica explica e é explicada pelas manifestações culturais e sociais como espelho de uma época e que marcaram uma época. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Enfim, este é o lugar da alimentação na História (SANTOS, 2005, p. 12-13).

O autor deixa claro que a alimentação não é neutra. Ela abriu um leque de informações, quando passou a dar sentido à historicidade brasileira e a dizer muito sobre a educação, civilidade e cultura dos indivíduos. A História da alimentação é repleta de possibilidades temáticas que dão ao historiador, e também a outros profissionais, a oportunidade de contemplar a culinária, a alimentação, a comensalidade e as práticas culinárias. Dessa forma, a educação está inserida nessa cultura da alimentação, é para este ponto que as Diretrizes Curriculares Nacionais (2013), em seu título V - Organização Curricular: Conceito, Limites, Possibilidades, acenam,

Art. 11: A escola de Educação Básica é o espaço em que se ressignifica e se recria a cultura herdada, reconstruindo-se as identidades culturais, em que se aprende a valorizar as raízes próprias das diferentes regiões do País.

Art. 26: deste mesmo documento o tópico III diz: o conhecimento do mundo físico, natural, da realidade social e política, especialmente do Brasil, incluindo-se o estudo da História e das Culturas Afro-Brasileira e Indígena (BRASIL, 2013, p. 66-67).

Eis, aqui, um dos aspectos a serem destacados acerca da potencialidade da alimentação como prática pedagógica, ou seja, por meio dos alimentos é possível abordar aspectos da história brasileira em seus feitos com as culturas indígenas, afro entre outras. Nota-se, portanto, que a cultura da alimentação é uma peça chave para o trabalho das merendeiras, as quais constroem diariamente, por meio de suas receitas, um saber alimentar reflexo de tudo o que aprenderam durante vários anos.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (que foi criado para servir de estímulo à regionalização da produção de merendas) pode, então, ser abordado com os alunos, pois valorizará a formação da identidade alimentar junto com as ideias básicas de segurança nessa área (REVISTA NUTRIRE, 2013). Além disso, em muitos casos, os alimentos servidos na merenda estão em desacordo com a realidade cultural de cada criança, uma vez que, muitas delas, não têm contato com os mesmos alimentos ali servidos em sua casa. Com isso, fica a cargo das merendeiras ensiná-los a comer determinado alimento e mostrar como é importante seu consumo.

Quando a merendeira valoriza seu trabalho e sente-se orgulhosa pela comida saborosa que fez e que atrai visualmente, transmite aos alunos as informações de que todos têm o direito a uma alimentação, sendo que esta deve ser realizada de maneira adequada. Ela desempenha, portanto, um papel educativo na escola, ensinando as crianças a comerem e educando o gosto e o paladar. O ato de comer na escola é educativo e cultural.

A cozinha é o local onde acontece a arte de preparar e dar sabor a esses alimentos, além de ser um espaço de intimidade familiar, com investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Nesse espaço, acontecem as relações de gêneros e a distribuição de atividades, é um local repleto de relações sociais, o que faz com que a mesa torne-se um ritual de comensalidade. Esse ambiente trata-se do espelho da sociedade, seu microcosmo, sua imagem. O melhor é referir-se a cozinha no plural (cozinhas), pois ela transforma-se a todo tempo, devido às influências da população e, também, aos novos produtos e alimentos que circulam em seu interior (SANTOS, 2005). É nela que ocorre a preparação, desde os pratos tradicionais até as receitas mais modernas, chegando às comidas ditas “fast-food”, que trouxe à alimentação um gosto pasteurizado, sem nutrientes e vitaminas necessárias para o organismo. Observa-se, com isso, que a alimentação vem passando por diversas transformações que, muitas vezes, afetam a qualidade dos alimentos, ou seja, são novos estilos de vida, que acarretam em mudanças de hábitos alimentares, levando a escolhas não saudáveis (SANTOS 2005). Nas palavras de Nunes (2000):

Como pudemos ver, 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 (NUNES, 2000, p. 67).

Com base nas pesquisas realizadas, pude adentrar neste mundo de cheiros e sabores da profissão de merendeira. Tendo como suporte a obra *Sou Merendeira- rotinas profissionais do agente de alimentação escolar*, busquei apresentar uma reflexão sobre a merenda escolar na educação e mostrar a merendeira nas instituições escolares. Para isso, o trabalho apresentado foi dividido em três seções que nortearão as discussões sobre o tema escolhido.

Na primeira seção, intitulado “A merenda escolar nas políticas públicas da educação”, apresento as políticas públicas nos aspectos históricos da merenda, passando pelo seu significado e por quando se tornou de direito no Brasil. Menciono, ainda, os programas pelos quais a merenda escolar tornou-se um instituído por lei.

Em “Mulheres na escola”, seção II, mostro como se deu a inclusão da mulher no mercado de trabalho, principalmente na profissão de professora, e como era vista no papel de uma mulher que estava desafiando as imposições da sociedade. Nessa abordagem, analiso o papel das mulheres na educação e os modos pelos quais as noções de competências e habilidades femininas foram apropriadas pela educação, para permitir o trabalho feminino nas escolas. De certo modo, ao focalizar essa temática, a mulher e a educação, revelo como as concepções da mulher para a vida doméstica foram incorporadas pela escola nas atividades das professoras e das merendeiras. Profissões essas em que o cuidar e o alimentar abrem portas para a atuação na educação, inclusive, são incentivadas pelo poder público e pelas políticas públicas.

Na terceira seção, que tem como título “História e cultura da alimentação escolar nas mãos da merendeira”, desenvolvo a análise da obra *Sou merendeira – rotinas profissionais do agente de alimentação escolar*, apresentando os alimentos chaves (arroz, feijão e açúcar) que nortearão a cultura deste país.

2. MERENDA ESCOLAR NAS POLÍTICAS PÚBLICAS DA EDUCAÇÃO

Neste capítulo, abordo a história das políticas públicas para alimentação escolar no Brasil. Nesse sentido, consultamos diversos trabalhos que auxiliaram a abordagem do conteúdo. O primeiro deles foi *Técnico em Alimentação Escolar: um novo profissional para a educação básica*, de João Antônio Cabral de Monlevade (1995), que desenvolve um estudo acerca da alimentação escolar, com ênfase na merendeira, chamada pelo autor de técnica de alimentação. Além disso, a pesquisa trata sobre a formação da merendeira e menciona já haver cursos profissionalizantes para tal cargo. O texto de Ricardo Burg Ceccim (1995, p. 62-70), “A merenda escolar na virada do século – agenciamento pedagógico da cidadania”, também serviu de base para nossa pesquisa. O autor abordará o assunto da merenda, embasado no campo da saúde escolar. Por fim, trago, para esta seção, o trabalho de Francine Sobral e Vera Mariza H. de Miranda Costa (2008), intitulado “Programa nacional de alimentação escolar: sistematização e importância”, no qual as autoras irão “contextualizar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) como uma Política Pública de Alimentação e Nutrição no conjunto das Políticas Sociais e caracterizar sua estrutura, funcionalidade e relevância para os escolares” (SOBRAL e COSTA, 2008).

Por que nomear a alimentação escolar como “merenda”? No dicionário¹, merenda significa: 1. Leve refeição entre o almoço e o jantar; lanche. É definida, portanto, como um suplemento na alimentação dos alunos matriculados em redes de ensino de 1º grau, atendendo a um percentual de 15% das necessidades diárias de uma criança. Ouve-se dizer que as escolas transformaram-se em grandes refeitórios, e que não é mais um local de transmissão de conhecimento, pois a merenda escolar tornou-se de grande importância para os alunos, que, como afirmam, só frequentam a escola pela comida.

A merenda escolar tornou-se obrigatória no Brasil no dia 31 de março de 1955, com o intuito de erradicar o problema do fracasso escolar nas séries iniciais, além de auxiliar na melhoria dos hábitos alimentares do educando e de sua família. Para Ceccim (1995), duas questões são suscitadas na programação nacional de merenda escolar: a relação do estado nutricional versus aprendizado e a alternativa da escola no enfrentamento da fome. Até que ponto, contudo, a merenda, ou outra refeição mais substancial, é uma atividade de apoio ao ensino-aprendizagem? Seria ela mesma um “ato pedagógico”? Tudo o que acontece na escola

¹ Trata-se do Dicionário online de Português. Disponível em < <http://www.dicio.com.br/merenda/>>. Acesso em: 11 jul. 2012.

e possui a participação dos alunos tem um caráter educativo. Compor cardápios, a qualidade dos alimentos e sua preparação, as heranças culturais da comunidade, apresentação dos ambientes e equipamentos utilizados nas refeições, são atividades que se parecem com o cardápio curricular servido na sala de aula. Para que a alimentação seja posta como saudável, é preciso que se realize de forma coletiva, assim, traz o caráter pedagógico de uma refeição realizada no âmbito escolar. Compartilham-se, então, as relações de servir e de comer, além das escolhas dos alimentos que estão ali disponíveis para aquela refeição, a forma como foram preparados e dispostos naquele tempo à mesa. Desse modo, a merenda possui um apelo pedagógico, que é resultado de uma indignação por tratar o aluno como alguém que não tem o que comer e pelo dever ético de transformar essa merenda como um ato educativo de cidadania. Ao entrar em sala sem estar com fome, a criança permanecerá todo o período de aula sem se incomodar com o efeito desagradável causado pela fome (CECCIM, 1995).

Na política da educação desde os anos 1950, a merenda escolar é tida como uma estratégia política, ou seja, é uma forma de socorro à escola, porque, dessa forma, o aluno conseguiria ter um nível melhor de frequência e de aprovação, diminuindo o problema da fome e da desnutrição. Em estudos sobre a desnutrição, ocorridos nos últimos 30 anos, o resultado mostrou que esta não é a causa do fracasso escolar, pois ela acontece, também, no período pré-natal e no primeiro semestre de vida, prolongando-se até os dois anos de idade. A desnutrição não afeta a capacidade cognitiva, seus efeitos são: diminuição da velocidade do crescimento, alterações na pele, cabelos, dentre outros. Apesar da criação do programa de merenda, com o objetivo de compensar 15% das necessidades diárias das crianças, não ocorreu superação do fracasso escolar, mesmo em 40 anos de sua existência. Com isso, percebe-se que a desnutrição é um fenômeno social da miséria, na escola, mesmo sentindo fome, a criança terá a sua capacidade de aprendizado preservada (CECCIM, 1995).

Antes da transformação da alimentação em políticas públicas da educação, alguns investimentos governamentais foram observados no cenário nacional, na década de 1930, o Brasil passou por um enfrentamento da fome e da desnutrição, principalmente entre 1937 a 1945. Há, então, a necessidade da descoberta científica da fome. Em 1940, cria-se o SASP – Serviço de Alimentação da Previdência Social, no qual o estado brasileiro assume o papel de tentar colocar fim ao problema da fome, mostrado pelos cientistas. Com isso, a alimentação torna-se uma política pública. Nesta a merenda precisa dar visão às razões, aos pressupostos e aos valores que a organizam, como um serviço de alimentação perante as secretarias de educação ou nas escolas. Ao invés de tornar inviável a merenda nos serviços de apoio e

infraestrutura, colocá-la em meio às assessorias, às relações de aprendizagem, dessa maneira, solicitar nutricionistas e pessoas desse campo para debaterem sobre educação, pedagogia e didática, colocando a merenda no universo dos agenciamentos da aprendizagem (SOBRAL e COSTA, 2008).

Nos países da América do Norte, Europa e Oriente, a merenda é servida nas escolas para que as crianças não fiquem muito tempo sem comer, diferente do Brasil, onde ela sempre existiu nas escolas privadas, feita pela família ou por cantinas escolares. Nas escolas públicas, a merenda não pode ser dispensada das principais refeições (café da manhã no almoço), mudando a ideia de que comer é só na hora do intervalo.

A cultura humana tem vários rituais quando se trata de refeições, isso não é o caso da merenda, que, em muitas vezes, fica restrita a uma caneca de plástico ou alumínio e uma colher de algum suplemento. A merenda para se tornar um fato pedagógico, precisa estar baseada no reconhecimento dos direitos de cidadania, e não como um assistencialismo, sem o reconhecimento de transformação da sociedade, ela precisará ser acompanhada por uma política educacional sofisticada. A merenda não será, portanto, a portadora da função existencializante da escola, como quando as escolas são fechadas devido ao atraso na entrega das merendas ou mesmo quando aceitam que o aluno vá até à escola para ter a merenda (CECCIM, 1995).

No ano de 1952, a Comissão Nacional de Alimentação (CNA) executou um plano de trabalho, intitulado “A Conjuntura Alimentar e o Problema da Nutrição no Brasil”, que estruturou o programa da merenda escolar de caráter nacional, tornando-se de responsabilidade pública, para ser elaborado depois da segunda metade da década de 50. Esse programa começou mesmo no ano de 1955, com uma rápida expansão, contando com o apoio das organizações internacionais. No começo, ele distribuía leite em pó e farinhas enriquecidas, durante seu andamento, passou a ser chamado de Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), coordenado pelo Governo Federal e realizado pelos governos Estaduais e Municipais.

O programa cresceu e firmou-se como um dos maiores e efetivos programas de distribuição de alimentos, nos dias atuais, funcionam por meio da coordenação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), este é o mais antigo programa com esse propósito no país. Ele surgiu devido a uma visão assistencialista e passou por muitas mudanças, pois havia distorções, dentre elas, o cardápio inadequado, relacionado à qualidade

nutricional e atendimento aos hábitos alimentares, era um programa muito precário nas regiões mais pobres sem muita cooperação por parte dos alunos.

O Programa passou por uma descentralização,

[...] a responsabilidade foi distribuída por diversos níveis de atuação governamental. A União, os governos estaduais, municipais e também do Distrito Federal que devem assegurar a cobertura das necessidades nutricionais, no mínimo 15% de cada escolar durante o período de permanência na escola (SOBRAL e COSTA, 2008, p. 76).

Assim, a responsabilidade pela merenda escolar passou a ser dos municípios, que passaria, então, a prestar contas por utilizar dos recursos recebidos do Governo Federal, principal financiador do Programa. Essa medida deu maior rendimento à utilização dos recursos, o que possibilitou várias mudanças na operação do Programa, melhorando a qualidade dos serviços. Nas compras, implantou-se uma produção alternativa de alimentos, passaram a usar maior quantidade de alimentos *in natura*. Desse modo, “é fundamental o respeito aos hábitos alimentares dos alunos, buscando ampliação desses hábitos através da inclusão de alimentos regionais diversificados [...]” (CECCIM, 1995, p.67).

O PNAE é considerado um dos maiores programas de alimentação escolar do mundo, pois sua criação foi para atender as crianças matriculadas na educação infantil e no ensino fundamental das escolas públicas e filantrópicas do país, além das escolas que abrigam indígenas e quilombolas. Esse Programa, que está direcionado a atender a alimentação dos escolares, e não para carentes e pobres, atendeu, em 2006, 37 milhões de alunos da pré-escola e do ensino fundamental da rede pública e filantrópica de ensino, abordando 5.560 municípios, 26 estados e Distrito Federal, com um orçamento próximo a R\$ 1,5 bilhão. .

A merenda precisa ser abastecida com recursos próprios; é preciso ter um depósito para os alimentos, cozinhas onde se possam fazer testes com os alimentos, além de cozinhas regionalizadas nos bairros, para as escolas que são pequenas utilizarem, ampliação de refeitórios, investigação de receitas e as maneiras de preparação, ter materiais de qualidade e na quantidade certa, investimento nos equipamentos para a boa conservação dos alimentos e, ainda, investimento no transporte desses alimentos - métodos que auxiliam as escolas a serem abastecidas semanalmente.

Por esses motivos, o PNAE está passando por uma reestruturação, desde 2004, com vistas a diversos setores no campo da alimentação e nutrição, voltada para a educação. Como

afirma Sobral e Costa (2008), o PNAE é fundamentado a partir de um novo paradigma, ou seja, é um Programa voltado ao direito humano da alimentação escolar. Seu objetivo é não só a universalidade, mas também a participação social nesse processo de descentralização, e o mais importante é que tenha continuidade. Podemos perceber que,

Mesmo ocupando um lugar de destaque entre as políticas públicas, esse programa não tem sido alvo de acompanhamento ou avaliações contínuas, que permitiriam reorientá-lo, reformulá-lo ou mesmo reforçá-lo, de maneira a otimizar os recursos utilizados (SOBRAL e COSTA, 2008, p. 76).

O Programa tem, então, como objetivo geral atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola, com, no mínimo, uma refeição que contribua para o seu desenvolvimento, crescimento e aprendizagem, contribuindo para a formação de hábitos alimentares saudáveis. De acordo com Sobral e Costa (2008, p. 80), a alimentação escolar, é mais do que informar o valor nutricional dos alimentos deve tornar possível o seu consumo balanceado, por meio da merenda. Os órgãos de Saúde Pública e da Educação precisam abolir o conteúdo simbólico da merenda e assumi-la em uma nova concepção, passando a servi-la em horários fixos e com alimentos adequados. Comer precisa estar além da oferta de alimentos para o corpo, é algo que estimula o convívio, que compreende desde a escolha e preparação até o consumo.

Comer alguns pratos é ligar-se ao local e a quem os preparou. Atualmente, com a correria diária, não há tempo para as pessoas se dedicarem a uma alimentação saudável, realizando a degustação daquele alimento, com mastigação adequada, para a devida digestão. Ao invés disso, come-se rápido, os alimentos são simplesmente engolidos, sem dar tempo ao paladar de sentir o que está comendo. Dessa forma, a comida torna-se camadas adiposas, ou seja, trazendo à tona as gorduras indesejáveis, tem-se, então, no próprio ambiente familiar o início de um vício: comer mal, resultado dos tempos modernos (FREIRE, 2011).

Aquelas refeições realizadas em conjunto, na residência, dentro do horário, tornou-se cada vez mais raras, não há mais o planejamento dos cardápios, estão se perdendo os rituais e os costumes, advindos da cultura familiar. Os alimentos que fazem parte da nossa cultura desde o século XVIII, como o arroz, feijão, farinha de mandioca, estão dando lugar aos alimentos industrializados, que são de fácil preparo para um rápido consumo, forma-se, assim, uma sociedade que consome alimentos com baixo teor nutritivo, o que pode levar, em muitos casos, a obesidade, até mesmo as crianças (FREIRE, 2011).

Em razão das mudanças nos comportamentos relacionados à alimentação e à sociabilidade à mesa, a escola passa a deter um papel importante na educação infantil, na medida em que, durante as refeições escolares, há a possibilidade das trocas – conversas, consumo de alimentos adequados e saudáveis.

Com o olhar voltado à ótica da História, podemos analisar o problema dos transtornos alimentares de duas formas. Em um primeiro momento, ela pode estar ligada a uma história de fome, conforme aponta Freire (2011). O autor usa como exemplo a Europa Ocidental, que teve sua escassez de fome no período da Idade Média, alastrada pela peste negra, que devastou os campos, ocasionando uma fome em larga escala. Em um segundo momento, a História apresenta o passado colonial, composto, principalmente, por pessoas gordas, era uma época em que ser obeso era sinal de status, ou seja, somente os gordos demonstravam ter posses (FREIRE, 2011).

Tudo isso sofre uma alteração, em meados do século XX e no alvorecer do século XXI, quando a obesidade passa a ser enfrentada como um problema. No ano de 1975, ela passou a ser definida como uma doença crônica, no momento em que a Organização Mundial da Saúde (OMS) a incluiu entre seus critérios nosológicos (FREIRE, 2011). Tem-se, então, na escola, local onde as crianças costumam passar a maior parte de seu tempo, um ambiente de suma importância para promover a saúde e tornar os hábitos de alimentação mais saudáveis.

As atividades educativas que promovem a saúde na escola são de grande importância, quando levamos em conta que pessoas bem informadas terão melhor possibilidade de participarem na busca do bem-estar. Sobral e Costa (2008, p. 78) propõem a criação de um ambiente favorável à aprendizagem, para que todos aqueles que exercem atividades escolares possam conduzir sua alimentação em busca de uma vida mais saudável e estejam cientes de que suas práticas alimentares são o condicionamento para uma boa saúde.

Nesse contexto, a escola torna-se um ambiente favorável para oferecer uma alimentação de qualidade para as crianças e jovens. Além de informar o valor nutricional dos alimentos, ela irá programar essa alimentação por meio da merenda, em horários balanceados. Comer deve ir além do que simplesmente satisfazer as necessidades do corpo, deve pertencer ao convívio, desde a escolha de um alimento, sua preparação, até seu consumo. Os alimentos possuem significados culturais, regionais, emocionais e comportamentais, isso tudo deve ser levado em conta quando se trabalha a temática da alimentação (SOBRAL E COSTA, 2008).

As escolas tentam manter esse método de preparar alimentos mais saudáveis para os alunos, na busca de mostrar quão importante é alimentar-se bem. No entanto, vivemos em

uma época que pode ser classificada como geração “fast food”, tudo se resolve em minutos, está com fome, compra-se um alimento no “fast food”, um alimento preparado em minutos com produtos em sua maioria industrializados. Mesmo sabendo que seu valor nutricional é baixo, pais não deixam de realizar as vontades de seus filhos, quando pedem um desses, eles não param para refletir o quão errada é essa atitude, pois oferece a possibilidade das crianças desenvolverem graves doenças. Segundo Freire (2011), o excesso tornou-se uma epidemia global.

Conforme algumas pesquisas realizadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS), no mundo, há mais obesos do que desnutridos. Para tentar combater esse problema, seria necessária uma revisão das políticas agrícolas. Freire (2011, p. 458) diz que “as subvenções públicas acabam gerando uma produção excessiva de óleo, gordura e açúcar, que vêm contribuindo há décadas para a crise vivenciada hoje”.

As crianças estão nos casos mais alarmantes de obesidade. Essa obesidade infantil envolve, também, o contexto social, ou seja, é a junção dos maus hábitos alimentares, com o sedentarismo e o estímulo a um consumismo exagerado. Segundo Freire (2011), desde a década de 70, o consumo de fast-food cresceu 500% nos Estados Unidos, triplicando a obesidade entre as crianças. Outro dado que a autora nos mostra é que, nos últimos vinte anos, as crianças engordaram mais do que seus próprios pais. A obesidade é consequência de uma desordem alimentar e do metabolismo energético, por isso há a necessidade de ensinar a criança a nutrir-se, e não fazê-la com que preencha seus vazios internos com alimentos. Como consequência, datem-se a necessidade de tentar combater esse hábito sedentário, estimulando a prática de atividades físicas, por exemplo. As crianças estão, cada vez mais, comendo fora de casa, o que auxilia a prática de maus hábitos alimentares, deixa-se de considerar que a alimentação no ambiente familiar é de suma importância para que tenham um bom padrão alimentar (FREIRE, 2011). Desse modo,

[...] o PNAE tem por intuito melhorar as condições fisiológicas do aluno, de forma a contribuir para a melhoria do desempenho escolar; promover a educação nutricional no âmbito da escola, de forma a reforçar a aquisição de bons hábitos alimentares (SOBRAL E COSTA, 2008, p.76).

A merenda escolar tem, portanto, seu papel fundamental para a educação alimentar, ela preserva valores simbólicos de sua cultura, com uma interação no interior da nova sociedade do conhecimento, não vendo no aluno somente um consumidor final, mas como o

principal agente do seu modo de vida, cada vez mais dinâmicos e solidários (CECCIM, 1995). Entretanto, para que haja o funcionamento do Programa, faz-se necessário que os pais adotem o desafio de tornar importante os hábitos saudáveis no âmbito familiar, pois é na família que se inicia essa função, é nesse meio que a criança irá começar a desenvolver seus gostos alimentícios, que acompanharão sua vida. Além disso, seria essencial que todas as escolas mostrassem aos alunos qual a maneira correta de alimentar-se, considerando o ponto de vista nutricional, transformando o momento da refeição em um espaço sociocultural de convivência e prazer (SOBRAL; COSTA, 2008). Dessa forma,

Um olhar mais cuidadoso os mostra que todos os processos educativos sempre estiveram – e estão – preocupados em vigiar, controlar, modelar, corrigir, construir os corpos de meninos e meninas, jovens, homens e mulheres. Os corpos foram – e são – objeto da mais meticulosa atenção, não apenas as escolas, mas de várias instâncias sociais. Eles são alvos central de muitas pedagogias culturais que, além das instituições escolares e por vezes de forma mais sedutora e eficiente do que essas, veiculam saberes, transmitem valores e, efetivamente, acabam por “produzir” os sujeitos sociais (LOURO; FELIPE; GOELLNER, 2012, p. 7).

Isso posto, partimos para o próximo questionamento: como entender as relações estabelecidas entre as mulheres na escola, em particular, entre as professoras e as merendeiras? Esta foi a pergunta que norteou a escrita da próxima seção.

3. MULHERES NA ESCOLA

Nesta seção discuto sobre as mulheres na escola. Para isso, fiz uso de alguns trabalhos que serviram de base para o desenvolvimento do tema. “Mulheres na sala de aula”, de Guacira Louro (2006), foi um deles. Nele, a autora conta sobre a trajetória da mulher, até a formação como professora, além de informar sobre a inclusão das mulheres nos espaços escolares. O trabalho de Maria Beatriz Nader (2002), intitulado “Mudanças econômicas, mulher e casamento em Vitória. 1970-2000”, no qual a autora desenvolve um estudo acerca da participação da mulher no mercado de trabalho no final do século XX, foi crucial ao estudo, pois auxiliou o entendimento sobre como as mudanças afetaram as relações femininas no interior da família. Marília Pinto escreveu “Entre a Casa e a Escola: Educadores de 1º Grau na Periferia de São Paulo” (1995), um trabalho que chamou muita atenção por abordar o descaso da “elite” da escola - das diretoras, coordenadoras, supervisoras e professoras - com as demais funcionárias - merendeiras e serviços gerais. A autora mostra como existe uma escola à parte, dividida entre os “melhores cargos” e os de “menor prestígio”, destaca-se, portanto, as relações de poder que se estabelecem entre as mulheres nos espaços educacionais.

Para analisar o assunto, mulheres e educação, elegi o estudo de Fatima Machado Chaves (2000), que desenvolveu uma dissertação de Mestrado em Educação, na UFF, sobre “O trabalho de serventes e merendeiras em escolas públicas da cidade do Rio de Janeiro”. A autora enfoca a divisão de trabalho existente na Educação, com ênfase para as relações sociais e educativas das merendeiras e serventes. Tive como base, ainda, o trabalho de Bernadete de Oliveira Nunes (2000), intitulado “O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro”, que disserta sobre a readaptação das profissionais merendeiras e serventes em relação aos colegas de trabalho e como elas vivenciam essa situação.

Explicitada a bibliografia, passo, à explicação da relação histórica entre a mulher e a educação. Após a Proclamação da República, havia o desejo por um Brasil mais culto, que deixasse de lado seu caráter colonial. Desse modo, a educação passou a ocupar maior espaço, uma vez que estava nela a oportunidade de uma modernização, afinal, as províncias, naquela época, estavam bem afastadas do campo educacional. Era o século XX, as cidades, povoados e uma grande parte do meio rural eram analfabetos. No ano de 1827, legisladores determinaram que houvesse, ao menos, escolas de primeiras letras, nos lugares mais populosos do império. No entanto, havia certa dificuldade para se alcançar isso, pois queriam

compreender até que ponto saber ler, escrever e conhecer as contas básicas teria importância para a sociedade escravocrata, em sua maioria pertencente ao meio rural (LOURO, 2006).

Mesmo com diversas discussões sobre o rumo da educação, existiam algumas escolas, muitas para meninos e poucas para meninas, que eram fundadas por congregações e ordens religiosas femininas e masculinas. Para ensinar os meninos, havia um professor e, para as meninas, uma professora, ambos deveriam ser pessoas de bom comportamento, de famílias distintas, com hábitos descentes e saudáveis, afinal os pais entregavam seus filhos aos cuidados deles. Eram ensinadas as noções básicas de leitura, de escrever e contar, para os dois. Já o ensino de geometria era destinado aos meninos, enquanto as meninas aprendiam o bordado e a costura (LOURO, 2006).

Em 1827, quando, enfim, os deputados regulamentaram a primeira lei de ensino público, contemplando como disciplina corrente a pedagogia, nomearam como mestras as mulheres que, pela honestidade, prudência e conhecimento, fossem dignas desse tipo de ensino. Além disso, precisavam dominar a cozinha e o bordado. Louro (2006) destaca que, embora a lei determinasse salários iguais, a diferença curricular refletia na salarial. Dito de outro modo, no ensino dos meninos, estava incluso o ensino da geometria, que representava uma remuneração maior, tal ensinamento era exclusivo dos professores, logo, as professoras, por não possuírem essa matéria em seus currículos, recebiam menos. A segregação do mercado de trabalho mostra que o gênero era, na época, um fator determinante nas ocupações de alguns setores. As moças das camadas populares eram educadas para serem boas no trabalho doméstico, na roça e para cuidar dos irmãos mais novos - afazeres que valiam muito mais do que o ensino escolar. Dessa forma, teriam mulheres aptas a ocupar outros setores na escola, pois, se as professoras teriam mais méritos, a quem ficavam os cargos subalternos?

Conforme Chaves (1998), com o desenvolvimento industrial, a escola deixa de ser um lugar que forma apenas trabalhadores voltados ao mercado capitalista, e passa a possibilitar um espaço adequado ao trabalho das mulheres de classe média brasileira, as quais tinham necessidade de trabalhar fora para ajudar na renda familiar. Desse modo, as mulheres professoras formaram nas escolas um ambiente familiar e aqueles trabalhos tidos como domésticos ficaram a cargo daquelas que tinham experiência e podiam realizá-los. Antes dos concursos para cargos públicos, que teve início no ano de 1992, ocupavam esses cargos as mães de alunos da parcela subalterna dos trabalhadores (CHAVES, 1998). Estas tinham como trabalho a preparação de alimentos e a limpeza das escolas, ou seja, elas formavam uma escola à parte, são as merendeiras e serventes.

Já as filhas dos grupos privilegiados aprendiam a leitura, a escrita, as contas básicas, a língua francesa e tocar piano, tudo por intermédio de uma professora particular, que ia até as residências. Além disso, delas seria cobrado a aprendizagem da costura, do bordado, das rendas, da culinária e a maneira correta de serem autoritárias com as serviçais - elementos que as tornavam não apenas uma companhia aos maridos, mas também suas representantes sociais. De acordo com Nader (2002, p. 3): “o acesso à educação continuava para poucas mulheres e mantinha um estreito leque de opções profissionais confirma as segregação profissional”.

Essas mulheres recorriam à socialização que as haviam preparado para o trabalho doméstico. Onde a merendeira aprendeu cozinhar? E as auxiliares, como aprenderam a limpar banheiros, encerar, varrer e todo o serviço destinado à limpeza da escola? Esses conhecimentos não são vistos, pois foram adquiridos durante toda uma vida. Isso, então, acaba por acentuar a desvalorização social dessas ocupações, consideradas “sem qualificação”. As funcionárias da merenda e da limpeza formavam uma escola à parte, como já dito, pois ficavam isoladas do setor administrativo e pouco partilhavam do convívio com as professoras. Apesar de não ter como foco o ensino/aprendizagem, é importante destacar o papel relevante que ocupam no processo de socialização com os alunos, um processo mais amplo de transmissão de valores e atitudes. Na falta desse aprendizado formal, elas recorrem ao que aprenderam como mulheres e que, com certeza, encontravam em sua bagagem. Mesmo com suas ocupações específicas – merendeira, faxineira, secretária – pressupõem-se que elas não necessitam de nenhum conhecimento previamente adquirido, pois consideram que o “saber fazer” de cada uma delas é espontâneo (CARVALHO, 1995).

Na ótica de Louro (2006) os jornais do início do século XX, veiculavam a educação como possibilidade de expansão da liberdade feminina. Confirmam tal afirmação os relatos de encontros realizados no período noturno, envolvendo tanto homens quanto mulheres, que tinha como objetivo a instauração de debates a respeito dos mais variados temas, dentre eles, a educação e a participação de mulheres nos movimentos operários e na sociedade. Para Louro (2006),

As concepções e formas de educação das mulheres nessa sociedade eram múltiplas. Contemporâneas e conterrâneas, elas estabeleciam relações que eram também atravessadas por suas divisões e diferenças, relações que poderiam revelar e instituir hierarquias e proximidades, cumplicidades ou ambiguidades (LOURO, 2006, p. 446).

Devemos considerar que sobressaía, além das múltiplas concepções apontadas por Louro(2006) sobre a educação da mulher, discussões que tratavam da educação voltada à formação moral da mulher, ao invés de sua instrução. Para muitos, nada adiantava preencher a cabeça feminina com conhecimentos, já que seu foco principal é ser esposa e mãe, funções que exigem moral sólida e bons princípios. Nesse momento, podemos perceber que o magistério é uma segregação sexual, pois, nessa profissão, a mulher tende a reproduzir sua vida doméstica, assim, é uma profissão considerada, naturalmente, feminina, totalmente aceita pelos padrões culturais, que ainda determinavam que lugar de mulher era em espaços domésticos. Apesar de todas essas imposições e indiferenças, muitas mulheres foram à luta para conseguirem acesso à educação profissionalizante, que abriam caminhos para o professorado.

Vemos que a inserção da mulher no mercado de trabalho emergia como oposta a manutenção do tradicionalismo. Este buscava determinar a formação profissional feminina, desconsiderando as opções escolhidas por elas. Assim, cursavam disciplinas que não ofereciam embasamento para se inserirem no mercado de trabalho. Como exemplo, tem-se vários cursos oferecidos nas Faculdades de Filosofia, que eram almejados pelas mulheres apenas para conseguirem um bom casamento.

A atividade docente, no Brasil, foi iniciada por homens religiosos, em especial os jesuítas, no período de 1549 a 1759. No começo, criaram-se escolas normais, com o intuito de formar tanto professores quanto professoras, para ensinar os alunos interessados na educação. Contudo, por meio dos relatórios, perceberam que as escolas estavam formando mais mulheres do que homens. Não só em determinadas províncias, mas em várias regiões, os homens abandonavam as salas de aula, o que originou uma “feminização do magistério”. As mulheres, contudo, assumindo a posição de docentes, estavam sendo criticadas, porque as pessoas não acreditavam na capacidade delas de ensinar e preparar pessoas para o futuro, fato que gerou disputas e polêmicas (LOURO, 2006).

Para Nader (2002, p.5), “[...] somente a formação profissional feminina será a solução para acabar de vez com a discriminação da mulher no mercado de trabalho”. Quando aconteceu o chamado “milagre econômico brasileiro”, houve muitas ofertas de empregos, atraindo muitas pessoas do campo para a cidade, em busca de uma melhor qualidade de vida. Porém, toda essa modernização veio ao encontro com mudanças bruscas nas vidas das pessoas vindas do campo. Conforme Nader (2002, p.5), “[...] a nova lógica econômica contribuiu para que aumentasse a pobreza urbana no Brasil, levando quantidades crescentes

de mulheres a serem incorporadas no mercado de trabalho”. Os homens, por sua vez, estavam com dificuldades em assumir seu papel de provedor do lar. Com a contribuição financeira da mulher, aumentou os conflitos na relação conjugal, uma vez que ela passou a deixar de lado o conformismo e as diferenças sexuais. Dessa forma, marido e mulher levantam questionamentos quanto às relações de poder no ambiente doméstico, isso levou muitas mulheres a repensar suas vidas, conseqüentemente, muitas delas, recém-casadas, procuravam o divórcio. Assim,

[...] o fenômeno da urbanização se faz acompanhar de uma rápida substituição dos papéis sexuais, levando a cabo vários estereótipos que durante séculos cercaram a vida da mulher. Aquelas mulheres que antes detinham o domínio do espaço doméstico e atuavam junto ao marido no campo passaram a competir com os homens na ocupação do mercado de trabalho e as mudanças no perfil desse mercado favoreceram à demanda feminina à medida em que abriram espaços para o seu engajamento (NADER, 2002, p.8).

As mulheres passaram a frequentar mais as escolas, o que possibilitou um rompimento com a distribuição do ensino, na qual homens ensinam homens e mulheres ensinam mulheres. Elas estavam ocupando, em grande escala, esse cargo do professorado. Para tanto, precisavam ter algumas precauções, pois as atividades que realizavam fora do âmbito doméstico passavam a ser consideradas um risco. Isso vale, também, para as que trabalhavam em fábricas, comércios ou escritórios, empregos julgados como fatalidades. O trabalho representava uma ameaça para elas, por isso deveria ser exercido de uma forma que não as afastasse do ambiente familiar, das suas práticas domésticas, da maternidade, dentre outras funções. Até as normalistas estariam cercadas de restrições e cuidados, para que não se afastassem do que é feminino. Louro (2006) destaca que:

Foi também dentro desse quadro que se construiu, para a mulher, uma concepção do trabalho fora de casa como uma ocupação transitória, a qual deveria ser abandonada sempre que se impusesse a verdade missão feminina de esposa e mãe (LOURO, 2006, p. 453)

Já para Carvalho (1995, p. 409), “a escola e a família são duas instituições até certo ponto concorrentes, na medida em que ambas são responsabilizadas pela educação das crianças”. Não há um limite posto para a família e para a escola. Ao mesmo momento em que

a criança é tida como o centro da família, é notada como uma futura cidadã, trabalhadora, reprodutora do que lhe foi ensinado na escola. Por isso, o magistério foi visto como uma profissão feminina, pois as mulheres trabalhavam apenas um turno e teriam o outro para dedicarem-se à família e ao lar. Muitas profissões estavam tornando-se um risco para a vida social das mulheres, principalmente as mais voltadas ao feminino, como a enfermagem e o magistério, que destacavam o cuidar, a sensibilidade, o amor e a vigilância. A professora foi produzida, então, em meio a aparentes paradoxos, já que era, ao mesmo tempo, dirigida e dirigente, profissional e mãe espiritual, disciplinada e disciplinadora. (LOURO, 2006).

Nesses contextos, - a formação docente fim do séc. XIX e início do séc. XX - tornava-se, majoritariamente, feminina, os cursos normais estavam cheios de mulheres, todos os setores, desde as normas até os mestres e mestras, destinavam-se a tornar as meninas professoras. Em destaque, trago a economia doméstica como integrantes dos cursos de formação, afinal, como já afirmei, os aprendizados domésticos passaram a fazer parte do âmbito escolar. Segundo Louro (2006),

A escola parecia desenvolver um movimento ambíguo: de um lado, promovia uma espécie de ruptura com o ensino desenvolvido no lar, pois de algum modo se colocava como mais capaz ou com maior legitimidade para ministrar os conhecimentos exigidos para a mulher moderna; de outro, promovia, através de vários meios, sua ligação com a casa, na medida em que cercava a formação docente de referências à maternidade e ao afeto (LOURO, 2006, p. 458).

A ideia principal, como se nota na reflexão de Louro (2006) e para o período examinado – final do séc. XIX e início do XX - era que a escola fosse vista como uma casa idealizada, um local sem intrigas e desarmonia, diferenciado do mundo exterior. Instituições dirigidas por mulheres, leigas ou religiosas, as tinham como mães superiores, pois cuidavam para que tudo e todos tivessem um bom tratamento, eram modelos a serem copiados. As escolas públicas ainda eram dirigidas por homens, foram eles que, por muito tempo, tiveram as funções de diretores e inspetores. As mulheres, nessas escolas, ficavam apenas nas salas de aulas, eram vistas como frágeis e, por isso, não tinham poder de liderança (LOURO, 2006).

Entre os anos de 1919 e 1922, no Rio de Janeiro, foi nomeada a primeira mulher ao cargo de diretora escolar, Ester Pedreira de Melo, uma professora de renome e a primeira a ocupar o cargo de inspetora. Muitos rapazes da época se revoltaram com tal nomeação. No início, essas funções chegaram a ser perturbadoras para as mulheres, elas estavam, de certa

forma, deixando de lado a sua representação tradicional, o que contribuiu para que fossem admiradas por outras mulheres (LOURO, 2006, p. 460).

Em muitas escolas, costuma-se dizer que o ambiente escolar é uma extensão do lar e pode-se notar certa contrariedade por parte do corpo docente e de funcionários. Nota-se que outras escolas possuem uma organização baseada no improviso, em que há tarefas simultâneas e ocorre a troca de funções. Carvalho (1995) afirma que:

Este “estilo” decorre da falta de recursos, funcionários e equipamentos, obrigando a que cada profissional execute uma gama variada de tarefas para quais nem sempre foi qualificado. Ao mesmo tempo, é também consequência do tipo de habilidades e saberes a que podem recorrer as mulheres responsáveis pelo funcionamento dessas escolas: suas habilidades para o trabalho doméstico e a maternagem, para os quais são prioritariamente socializadas, como a maioria das mulheres em nossa sociedade (CARVALHO, 1995, p. 409).

O autor (1995, p.411) mostra, também, que a maternagem era própria das professoras, constantemente presentes nas escolas, algumas, que moravam próximo à escola, utilizavam os horários vagos para efetuarem a compra de mantimento, recolher a roupa estendida no varal ou amamentar seus filhos.. As conversas nas salas de professores tinham trocas de receitas, informações sobre decoração e liquidação. Os filhos de professoras, diretoras e funcionárias, diversas vezes, frequentavam à escola, estavam em reuniões, festas ou, até mesmo, em dias de aula, quando se aproximavam as férias. Nota-se que há a divisão da atenção entre a tarefa e seus próprios filhos. As reuniões e encontros ocorridos nos espaços escolares tinham como presença constante as professoras e excluía as demais profissionais, que também compõem o quadro de funcionárias, como as merendeiras. Então, em quais momentos as professoras tinham contato com essas trabalhadoras?

De acordo com Carvalho (1995), na periferia de São Paulo no ano de 1990, as professoras pouco sabiam sobre as mulheres que trabalhavam como merendeiras, tão pouco as situações constrangedoras que passavam no âmbito escolar. Por vezes, houve relatos de reclamações das professoras acerca do mau humor apresentado pelas mulheres que ocupam esse cargo. Em menor número, destaca-se as considerações positivas de alguns professores para com as merendeiras. Dessa forma, é visível que a relação entre professoras e diretoras

com as funcionárias seguia o padrão das relações entre donas-de-casa e empregadas domésticas. É a partir das referências construídas no universo doméstico que se estabelecem as relações na escola.

Muitas dessas merendeiras se conformam com a situação que vivem, por terem uma baixa escolaridade, acreditam não serem dignas de reconhecimento. Historicamente, é possível encontrarmos, nas escolas jesuíticas da Colônia, a prática do trabalho de servidão, o qual era exercido pelos escravos, submissos, meros cumpridores de ordens daqueles que se punham como seus superiores. Nas escolas do Império, de “aulas régias”, que ainda existem no território brasileiro, a domesticidade dos espaços, reais ou imaginários, persistia à figura submissa das mulheres (CHAVES, 2000). Porém, para Nunes (2000),

[...] na prática cotidiana de distribuição de refeições, a unificação do conjunto de educadores pode tornar-se visível, já que professores, merendeiras e serventes freqüentemente engajam-se numa mesma atividade. As crianças seriam o elo, num momento em que parece não haver hierarquias. Isso, contudo, não é valorizado nem tampouco é reconhecido enquanto um momento de desenvolvimento, unificador, ou seja, todos estão tão assoberbados de tarefas e pressionados pela escassez de tempo e espaço, que não conseguem se dar conta dessa situação, e até mesmo o sindicato também não parece perceber essa dimensão coletiva e as relações de cooperação presentes no ato de educar desenvolvido pelo conjunto de trabalhadores na escola (NUNES, 2000, p. 61).

Além dessa situação de conformidade das merendeiras, existe uma divisão de classe, gênero e raça, no âmbito escolar. De um lado há o corpo docente, formado, majoritariamente, por professoras, visualmente mais brancas e com nível social mais alto. De outro, aquele grupo de trabalhadores voltados para a alimentação ou higiene, o qual é composto, em sua maioria, por mulheres de baixa escolaridade, pobres e negras, que formam a parte inferior do setor educacional na sociedade carioca, como afirma Chaves (2000).

Em escolas públicas do Rio de Janeiro, conforme destaca Nunes (2000), é perceptível a preocupação das merendeiras para com a qualidade da alimentação dos alunos. Estes, por não estarem acostumados a comer alimentos saudáveis, nem terem tido incentivo em casa, afirmam que não gostam, mesmo sem experimentarem. Essas profissionais, portanto, desempenham um papel de suma importância na educação dos alunos, que vai além da preparação dos alimentos. Seus ensinamentos possuem outras dimensões, elas possuem a prática, que resulta em muito trabalho e experiência, que deveriam ser reconhecidos frente a formação comportamental e as atitudes éticas dos alunos em suas relações sociais. São

conhecimentos advindos do senso comum, mas que poderiam ter uma interação como os ensinamentos ocorridos no interior das salas de aula.

Dessa maneira, existe algo a mais nessa profissão de merendeira que por vezes fica escondido, devido a vergonha, medo e revolta. Há momentos de ensinamentos delas para com os alunos que não acontecem na sala de aula. Isso foi observado pelas professoras das escolas públicas de São Paulo, pesquisadas por Nunes (2000) no ano de 1995, pois, quando precisaram terceirizar os serviços da merenda e da limpeza, perceberam que as profissionais contratadas detinham-se, exclusivamente, à realização do trabalho para o qual foram designadas, isentando-se de qualquer interação com os alunos, visto que não tinham vínculo algum com eles. Nota-se, então, que durante os momentos em que as crianças permanecem na escola, há uma influência das merendeiras na formação e socialização dos alunos, destaca-se, assim a função educadora dessas profissionais.

As merendeiras que participam no dia-a-dia das escolas conhecem muito bem os alunos que ali frequentam, sabem do que gostam de comer e do que não gostam, se precisam dar mais atenção para que se alimentem, além de insistirem para que comam determinados alimentos, ou, até mesmo, chamando a atenção de alguns para que comam menos, que evitem deixar sobras no prato, para evitar o desperdício. São nesses momentos que essas trabalhadoras estimulam o comportamento social dessas crianças e asseguram o atendimento de suas necessidades nutricionais, tornando-se responsáveis, também, pela saúde desses alunos. Para Chaves (1998), pode-se então observar uma relação semelhante as que se observa com as donas de casa, mães responsáveis pela nutrição dos filhos. Na maioria das vezes, essas merendeiras tem a consciência de que a merenda é uma complementação alimentar, afinal, em muitos casos aqueles indivíduos vivem em situações tão precárias quanto elas mesmas.

As merendeiras veem também muitas coisas que acontecem com os alunos, mas não há espaço e oportunidade para que possam falar. Seria ideal que se estabelecesse um espaço e um momento em que professores, merendeiras e outros profissionais do colégio pudessem dialogar a respeito de suas funções, das situações vistas e vivenciadas, a fim de encontrarem melhores soluções para os problemas levantados. As escolas, muitas vezes, não possuem o conhecimento sobre essas observações e o potencial que tem essas educadoras. Essas trabalhadoras, vistos como os mais simples, possuem grande intimidade com os alunos, tornando a relação familiar, pois tem para com eles muita atenção e preocupação. Chaves (2000), em uma das entrevistas realizadas com as merendeiras, destaca que o sentido materno de amor é tão grande por parte das merendeiras que ela trata os alunos como se fossem seus

filhos: conhece quase todos pelos nomes, sabe de suas particularidades a respeito do gosto alimentar, percebe os mais carentes de comida, os que estão com dificuldades pedagógicas etc. Nunes (2000) afirma que:

[...] está presente na escola, como não poderia deixar de ser em uma sociedade capitalista, a divisão social do conhecimento, coincidindo com a divisão social do trabalho. Merendeiras e serventes desenvolvem um trabalho manual, sendo, por isso, consideradas profissionais subalternos, dos quais não se espera ou se supõe que sejam capazes de pensar ou de ter algum tipo de conhecimento a respeito de seu trabalho (NUNES, 2000, p. 64).

O auxílio das merendeiras, tomado muitas vezes pelo entusiasmo, busca como resultado a adoção por parte dos alunos de hábitos alimentares mais saudáveis, o que passa a ser de suma importância dentro do processo educacional. Dessa forma, essa trabalhadora tem muito a contribuir para o processo educativo desse aluno. Poderia auxiliar ainda mais, se tivesse uma formação sólida que a permitisse enxergar com mais clareza os aspectos dessa natureza (NUNES, 2000). Com isso, a escola deverá ser considerada um local onde acontece a socialização, é um ensino que ultrapassa a sala de aula. Em uma aula de Ciências, o professor dá as informações necessárias, mas seu trabalho ficará inviabilizado se não houver, na escola, uma atuação para higienização dos sanitários, ou uma orientação sobre o modo de se comportar durante as refeições, por exemplo.

Nunes (2000) afirma que, no Brasil, o trabalho manual está associado ao trabalho escravo, aquele da senzala, e o trabalho intelectual ligado ao senhor da casa grande. Dessa forma, vemos que a casa grande estaria ligada a possibilidade de as merendeiras poderem falar sobre seu trabalho, sobre as experiências e observações que fazem dos alunos, é o momento de serem vistas como educadoras, fora da sala de aula. Seria possível que as professoras reconheçam esse saber das merendeiras? Primeiramente, é importante que as próprias merendeiras reconhecerem esse saber, considerando que ele está atrelado ao processo educativo daqueles alunos, o que faz delas educadoras também.

Assim, é possível perceber que a educação está em vários espaços da escola, e também fora dela, e que à merendeira cabe um papel educativo. Dessa forma, na seção três, discorrerei sobre o trabalho da merendeira nas escolas por meio da análise do livro *Sou merendeira – rotinas profissionais do agente de alimentação escolar*, o qual mostra minúcias do trabalho realizado por essas profissionais. Além disso, discorro sobre o surgimento da

história da alimentação e os alimentos mais utilizados na cozinha brasileira, como o arroz, feijão e o açúcar.

4. HISTÓRIA E CULTURA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NAS MÃOS DAS MERENDEIRAS

Nesta seção, discuto sobre a História e Cultura da Alimentação Escolar nas Mãos das Merendeiras. Os trabalhos que auxiliaram a compreensão do tema foram: o texto de Ellen Woormann (2009), intitulado “Nem sempre visível, mas sempre presente: arroz na culinária brasileira” (que argumenta sobre como se deu a presença do arroz em nosso país, desde seu primeiro aparecimento) e o texto publicado no clikgratis dicas de cozinha, nomeado “Feijão: Conheça a História e Receitas” (2012), o qual focaliza o processo de aparição dessa iguaria em terras brasileiras. Para haver um maior conhecimento da história da alimentação no Brasil, optei por analisar o artigo de Roberto Damatta (1987), publicado na revista *O Correio*, no ano de 1987, com o título de “Sobre o simbolismo da comida no Brasil”. Trata-se de uma análise acerca da alimentação brasileira e de como se deu o processo em cada sociedade e cultura. Para apresentar o aparecimento do açúcar na alimentação, fiz uso de alguns artigos publicados na *Revista de História da Biblioteca Nacional – Civilização do açúcar da colônia ao etanol*, de autoria de José Augusto Pádua, Stuart B. Schwartz e Daniel Strum (2013). Além desses, realizo a análise do livro *Sou Merendeira – rotinas profissionais do agente de alimentação escolar* (2012), o qual apresentará em detalhes como se dá o trabalho da merendeira na escola e os cuidados com os alimentos

Nos relatos observados nos textos, menciona-se que, depois da descoberta do Brasil, os portugueses começaram a explorar as terras brasileiras. Veio a miscigenação dos povos como os indígenas, os portugueses e os africanos, todos vindos como escravos, dessa forma, nasciam novos brasileiros e uma cozinha brasileira. Da cozinha portuguesa vinham as influências árabes e nos navios desses povos trouxeram frutas, vegetais, verduras e animais. O tempero português contribui muito para a culinária brasileira. Apresentaram o gosto do sal, que dificilmente era utilizado pelos índios e pelos africanos, foi ensinado a salgar a carne para não estragar. Demais especiarias foram apresentadas a esses povos, dentre elas, o cravo-da-índia, a erva-doce, a canela e o alecrim. (ARMAZEN DAS ESPECIARIAS, 2013).

A influência indígena na culinária brasileira começou pela forma de preparar os alimentos, como comer, temperar, combinar os acompanhamentos, além de criar misturas, como o azedo com o doce, o cru com o moqueado. Em toda a região que havia habitação ameríndia, toda a alimentação era a base de mandioca e peixes. A influência indígena encontra-se nos seguintes alimentos: mandioca, tomate, batata, batata-doce, pimentão, peixe,

cará branco e roxo, pimenta, beiju, pé de moleque, carne-seca, farinha de mandioca, milho, abacaxi, ananás, abacate, matapi, cucura, culmã, abil, jatobá, açai, banana, pacovas (ARMAZEN DAS ESPECIARIAS, 2013).

Da África, os escravos trouxeram o quiabo, inhame, erva-doce, gengibre, açafrão, gergelim, amendoim africano, melancia e variedades de coco e banana. Esta última tinha variedades, as que precisavam ser cozidas para o consumo não foram muito apreciadas, já as consumidas cruas tornaram-se, logo, popular para o paladar. O alimento básico dos escravos era a mandioca e o milho. Como não possuíam muitas variedades, os negros precisaram criar alimentos a base desses básicos e mais comuns, assim, criaram o milho de angu, um mingau mais consistente que o pirão. Já o pirão, tão conhecido no Brasil, foi criado pelos portugueses usando as técnicas de preparo de papas e de caldos dos camponeses, colocando a farinha junto com o caldo fervente. Como os escravos precisavam misturar os poucos alimentos que tinham, foi-se usando da técnica de cozimento de diversos ingredientes juntos dos portugueses. Dessa forma, a cozinha brasileira ganhou diversas receitas com cozimento, uma técnica muito utilizada na culinária nacional (ARMAZEN DAS ESPECIARIAS, 2013).

A cozinha brasileira avançou à medida que os indígenas, os portugueses, os africanos e mestiços formaram comunidades mais próximas aos locais de extração do ouro. O açúcar passou a ser cozido, pela mulher portuguesa, com frutas, resultando em diversos doces. Dessa mesma especiaria surgiu a aguardente, uma bebida alcoólica brasileira, popularmente conhecida por cachaça, muito fácil de ser produzida, que passou a ser consumida pelos mais pobres. Assim, nos três séculos seguintes, a cozinha brasileira teve seu desenvolvimento a partir de características portuguesas, com influências de índios e negros. Do século XIX em diante, ampliando o comércio internacional, começou-se a importar vinhos, cervejas, queijos, conservas, novas frutas, licores, chás, chocolates. Também houve, na cozinha brasileira, a influência francesa e inglesa, surgindo as confeitarias e sorveterias (ARMAZEN DAS ESPECIARIAS, 2013). Dessa forma,

[...] alimento e comida formam um par semântico de grande importância na gramática culinária brasileira, marcando a diferenciação entre o universal e o particular. [...] toda substância nutritiva é “alimento”, [...] nem todo alimento é “comida” (DAMATTA, 1987, p. 22).

A transformação de um alimento em comida necessita não somente do cozimento, mas também da maneira pela qual determinado alimento é preparado. Por meio da comida é

possível destacar identidades, recuperando o contexto daquela refeição, se é nacional, local e familiar. Portanto, “[...] o ato de comer cristaliza estados emocionais e identidades sociais” (DAMATTA, 1987, v.7, p. 23).

As questões destacadas nas pesquisas mencionadas em nosso trabalho guiaram a análise do livro *Sou merendeira: rotinas profissionais do agente de alimentação escolar* (2012), transformado em fonte de estudo. Como observado na introdução, ele é dividido em cinco capítulos, os quais trarão desde a história da merendeira até o caderno de receitas.

No capítulo 1, “Quem é a merendeira”, o livro apresenta a merendeira com o:

[...] ela é uma educadora. É ela quem orienta os alunos a se organizar na hora da refeição, é ela quem chama a atenção para que se comportem de forma educada e os orienta a comer de tudo, sem desperdiçar! Assim como uma professora na sala de aula, a autoridade no refeitório é a merendeira. Uma de suas funções mais importantes é incentivar os alunos a ter bons hábitos alimentares, o que é um modo de formar cidadãos mais saudáveis e conscientes da própria alimentação (SOU MERENDEIRA, 2012, p. 10).

A merendeira desempenha, então, um papel educativo. Isso relembra os escritos de Nunes (2000) e Chaves (2000), os quais afirmam que elas possuem papéis fundamentais na educação do paladar, na transmissão de valores e conceitos sobre alimentos presentes na cultura da alimentação.

O capítulo 2, “As Rotinas de Trabalho”, é composto pela forma de organização do ambiente, desde a chegada da merendeira ao seu local de trabalho, até sua saída, ao final do expediente. Ela precisa planejar bem o seu dia, para garantir um melhor desempenho de suas atividades durante o período de trabalho. Nesse capítulo, apresenta discussões sobre a higienização das mãos e sobre como lidar com os imprevistos do dia-a-dia. Ao abordar esses imprevistos, destaca-se a informação sobre quando os produtos não chegam a tempo para o preparo da merenda. Nesse contexto, a merendeira precisa ser precavida e saber lidar com a situação, preparando um outro tipo de alimento. Além disso, há informações do pré-preparo e preparo dos alimentos, até o momento em que são servidos. Apresenta as dicas de limpeza, de organização do estoque, organização da geladeira, cuidados com o lixo, coleta seletiva, a reciclagem e a horta escolar. Podemos, então, destacar a importância da limpeza e organização do ambiente de trabalho, demonstrando que a merendeira tem, em seu trabalho, uma extensão do lar, zelando pela limpeza e pelo cuidado. Reproduz-se, aqui, a mesma

imagem comentada por Chaves (2000), segundo a qual o trabalho da merendeira na escola, tal como ocorreu com a professora, é uma extensão do trabalho doméstico.

No capítulo 3, “Nutrição e planejamento de cardápios”, há uma reflexão sobre a nutrição. Mesmo que a merendeira não seja a responsável pela composição dos cardápios, haverá dias em que tomará decisões sozinhas sobre o menu. Apresenta-se a pirâmide de uma alimentação saudável, o que permite a merendeira entender a composição dos alimentos, para, em caso de necessidade, saber substituí-los. Além disso, a seção apresenta tabelas com os períodos de início e fim da safra dos alimentos, destacando a importância da combinação dos ingredientes e respeitando os hábitos alimentares de cada região do Brasil. O livro apresenta o esquema funcional dos alimentos, dividido em refeições e quantidades de porções para cada momento do dia, bem como a quantidade de alimento por grupo alimentar. Em seguida, dá exemplos de cardápios que atende a todas as faixas etárias. Assim, a imagem da merendeira como extensão da mãe, é retratada como a responsável pela saúde familiar. Bem alimentar e dosar os alimentos passam a ser suas competências no trabalho público, pois, conforme afirma Santos (2005), a alimentação está sofrendo mudanças drásticas e constituindo a geração Fast-food, daí a importância de se aprender na escola a qualidade nutricional do que se come.

O capítulo 4, “O preparo das refeições”, demonstra o preparo das refeições, como as carnes (suína e bovina), carne seca, aves, peixes, legumes, verduras, frutas e, também, os produtos industrializados, apresentando todas as etapas, desde o pré-preparo, o congelamento, o descongelamento, técnicas de preparo, pesos e medidas. São esses alimentos que formatam a cultura alimentar dos brasileiros, porém dentre os destacados, os ideais para alimentação e cultura alimentar são: o arroz, feijão e o açúcar - que compõem a base principal de uma alimentação saudável, os quais podem sofrer variações nas diversas receitas elaboradas. É essa a identidade da cozinha brasileira, como relatado em “Armazém das especiarias” (2013): a cultura alimentar advém da cultura portuguesa, escravocrata, indígena etc., por meio da junção de especiarias, formam a comida saudável nacional.

O capítulo 5, “Caderno de receitas”, apresenta as receitas, que são segmentadas por categorias. A primeira refere-se às “básicas”, composta por sete receitas de simples preparo, como exemplo, a receita do arroz e do feijão. A segunda categoria destaca as “saladas”, com três receitas de saladas e molhos para tempero. Na terceira categoria, o livro apresenta as “proteínas” com sete receitas, que trazem como base a carne, desde a vermelha até a carne branca. Na sequência, tem-se a categoria “guarnições”, com apenas duas receitas de pratos simples, que servem de acompanhamentos nas refeições. A quinta categoria diz respeito às

“sopas”, o livro conta com seis receitas saborosas e nutritivas. Na seguinte categoria, “aproveitamento integral dos alimentos”, há sete receitas, as quais destacam o aproveitamento absoluto de cascas de frutos, talos e folhas, que não foram utilizados, mas que não devem ser jogados, afinal, podem ser reaproveitados em outras receitas. Na categoria “salgados e sanduíches”, temos seis receitas deliciosas, que fazem uso de ingredientes nutritivos e saudáveis. A seguir, temos a categoria das “sobremesas”, com nove apetitosas receitas, nas quais o açúcar impera, seu uso é somado, na maioria das vezes, às frutas. Por fim, há a categoria “pães e bolos”, composta de cinco diferentes receitas.

Do menu apresentado pela obra, incidimos nosso olhar sobre os alimentos que concebemos como elementos narrativos da história da cultura alimentar do Brasil - o arroz, o feijão e o açúcar. Essa escolha deve-se a relação histórica tanto do arroz e feijão, como prato brasileiro e retrato da brasilidade na culinária, quanto do açúcar, como ingrediente dos doces.. O conhecimento da história desses alimentos irá, principalmente, me permitir, enquanto professora, levar essa temática da alimentação para dentro da sala de aula, visto que, conforme consta nas Diretrizes Curriculares do Ensino Básico, a cultura da criança e o mundo onde ela vive devem ser considerados. São conhecimentos úteis para mostrar a história que os pratos da escola carregam e a importância deles em nossa cultura. Dessa maneira, apresento, nos subtítulos abaixo, o caminho percorrido pelos principais alimentos da cultura brasileira, para se tornarem ingredientes principais de diversas receitas que compõem o prato do nosso dia-a-dia.

4.1. O arroz e o feijão nosso de cada dia

De acordo com Ellen Woortmann (2009), que embasará as discussões desse subtítulo, o arroz, no Brasil, foi mencionado pela primeira vez na Carta de Caminha, que destaca esse alimento junto com os demais consumidos pelos índios. O arroz que pode ser encontrado na forma silvestre, “arroz vermelho”, ou “da terra”, ambos são encontrados no Pantanal Matogrossense e na Amazônia, apresentando diversas denominações vindas dos grupos Tupis. Há diferentes histórias sobre a introdução do arroz europeu no Brasil, dentre elas, o arroz conhecido como *Oryza Sativa*, que fora trazido de Cabo Verde, ainda na segunda metade do século XVI. Já no século XVII, os açorianos apresentaram o arroz para o Maranhão e Grão-Pará.

Esse alimento era produzido para a subsistência. Era cultivado e descascado por mulheres, fato que ainda acontece nos dias atuais, em regiões ribeirinhas e nos seringais da Amazônia. No vale do rio Piancó, situado na região nordeste, encontra-se o arroz vermelho cultivado, são produzidos em áreas pequenas, de terra firme e solo fértil que não retenha muita água. Na região de Goiás, esse produto é conhecido com arroz de capivara e é produzido em quantidades pequenas.

O “arroz branco”, também chamado de “carolina”, foi apresentado ao Brasil no século XVIII, estimulado pelo Marquês de Pombal. As sementes vinham do Peru, Colômbia e Equador. Como seu cultivo era em grande quantidade, houve a necessidade de instalar “fábricas de soque”, engenhos de descascamento, que funcionavam por meio da energia hidráulica. Nessa época, esse alimento começou a ser exportado para Lisboa, a partir de então, o Maranhão tornou-se seu grande produtor.

O consumo desse arroz pertencia à elite, mas pouco a pouco foi disseminando para as camadas mais populares, isolando a farinha de mandioca. Desse modo, o arroz torna-se um produto de grande consumo e com diversas combinações, dentre elas, o feijão. Comidas como o arroz de bacalhau, considerado comida de pobre no século XIX, tornaram-se, ao final do século XX, uma comida requintada e cara. Assim, esse produto tornou-se um alimento cada vez mais frequente nas mesas dos brasileiros. Com a produção a todo vapor, a partir do ano de 1980, surgem outros tipos de arroz. Estes, no entanto, eram importados em pequenas quantidades, por isso o consumo era bem limitado nos pratos brasileiros. Quando, então, começou a ser produzido no Brasil, passou a ser mais consumido e a conquistar novos paladares. O arroz arbóreo ou volano é um exemplo desse processo.

No Brasil, há quatro categorias gerais de arroz: o branco (mais apreciado e consumido, independente de classe social), o arbóreo (usado em diversos pratos, mas com consumo menor, devido seu alto valor), o integral (consumido por pessoas que buscam equilíbrio nutricional - também possui pouco uso, por ter um preço elevado), por fim, o arroz preto, também chamado de selvagem, produto raro e de alto custo, mais consumido e usado em decorações de pratos.

Outro alimento apresentado no livro é o feijão, um alimento muito consumido no Brasil, ainda mais quando combinado com o arroz (RG NUTRI, 2008), que possui diversas variedades, com nutrientes que fornecem ao corpo grande quantidade de proteínas, ferro, cálcio e vitaminas, além de carboidratos e fibras. O feijão também é a base principal de uma comida típica brasileira, a feijoada. Este seria um prato de origem incerta, porém os

historiadores relatam que ele foi criado pelos escravos, que usavam os restos dos porcos - não usados nos pratos dos senhores de engenho - para incrementar suas refeições, as quais se baseavam em farinha de mandioca, carne e feijão preto (trazido da África por eles próprios). A origem dessa leguminosa, no Brasil, ainda é incerta, mas desconfia-se que o feijoeiro é originado do continente americano.

Outra ideia defendida sobre as feijoadas é a de que ela é uma variação dos pratos europeus, que possuem como base a mistura do feijão com pedaços de carne. Na cidade de Porto, em Portugal, junta-se, também, a esse prato, legumes e verduras, costumes vindos da época do Império Romano. Na Itália, essa comida é conhecida como cozido ou casoeula. No Brasil, esse costume veio com os portugueses, ganhando novos gostos por meio da adaptação dos negros.

Quando acontecia a corrida pelo ouro, muitos dos tropeiros deixavam sua terra natal e iam em direção a Minas Gerais em busca de ouro e de materiais preciosos. O que era oferecido a estes viajantes como comida vinha acompanhado do feijão tropeiro, com alguns ingredientes típicos, uma comida que não estragasse fácil e que fosse capaz de dar sustância, pois a caminhada que iriam percorrer era grande. Após esse período de mineração, a comida mineira começou a ser preparada nas cozinhas das fazendas, foi assim que o feijão tornou-se parte importante na alimentação brasileira.

Apresento, a seguir, duas receitas que estão na obra *Sou merendeira – rotinas profissionais do agente de alimentação escolar* (119 e 140), que possuem como ingredientes principais o arroz e o feijão. São receitas que fogem do preparo tradicional: tem como componentes, além dos já citados, ingredientes que compõem a cultura brasileira, como a cenoura e o milho, na receita do arroz, e a cebolinha, salsinha ou coentro na receita do feijão.

ARROZ DE FRANGO

Ingredientes

1,8 Kg de frango

Óleo, o quanto baste

2 dentes de alho descascados e picados

2 cebolas descascadas e picadas

2 folhas de louro

½ maço de salsinha. Separe os talos das folhas, pique as folhas

Sal e pimenta, o quanto baste

RENDIMENTO

Cerca de 10 porções

TEMPO DE PREPARO

Aproximadamente

90 minutos

750 g de arroz

2 cenouras descascadas e cortadas em jardineira pequena (cubos de 1 cm)

½ Kg de ervilhas ou/e milho debulhado

Caldo de frango ou água, o quanto baste (quente)

Modo de fazer

Corte os frangos em cubos de 2 cm (jardineira grande). Em uma panela grande, aqueça o óleo e doure os pedaços de frango até ficarem com uma cor bonita. Adicione os temperos: alho, cebola, sal, pimenta, louro e refogue. Cubra com água. Não deixe levantar fervura. Mantenha os pedaços de frango cozinhando até amaciar, por aproximadamente meia hora, retirando sempre a espuma que se forma na superfície. Quando a carne estiver macia, retire da panela e reserve. Desosse e desfie a carne grosseiramente. Dispense as peles.

Coe o caldo e, se necessário, adicione mais água. Volte com os ossos e dê mais uma aferventada. A quantidade de caldo deve ser duas vezes o volume do arroz. Retire com uma concha o excesso de gordura que ficou na superfície. Corrija o tempero. Cozinhe o arroz com o caldo fervente. Junte primeiro a cenoura e, depois, a ervilha e o milho nos últimos 10 minutos de cozimento. Distribua o frango e misture. Junte a salsinha. Se o arroz estiver seco, umedeça com um pouco mais de caldo.

DICAS

- ➔ Esta receita pode ser feita com aproveitamento de carnes que ficam rente às carcaças quando aproveitadas para fazer o caldo.
- ➔ Esta receita pode ser feita com carne desfiada das cabeças de peixe e os legumes cortados em cubos cozidos com arroz no caldo de peixe.

BOLINHO DE FEIJÃO

Ingredientes

400 ml de feijão pronto

(aproveite um feijão já cozido e com pouco caldo)

2 ovos ligeiramente batidos

½ cebola média picada

½ colher de sopa de salsinha, cebolinha ou coentro picados

Farinha de trigo, o quanto baste

RENDIMENTO

10 porções

TEMPO DE PREPARO

15 minutos (mais o tempo para fritar)

Sal e pimenta, o quanto baste

Óleo para fritar, o quanto baste

Modo de fazer

Em uma tigela, amasse grosseiramente os feijões. Junte os ovos e os temperos e misture bem. Aos poucos, junte a farinha até dar ponto de cair da colher. Em uma panela grande e larga, ou na fritadeira, aqueça o óleo. Faça os bolinhos com a ajuda de duas colheres de sopa deixando cair diretamente na fritura. Frite até dourar, retire do óleo e deixe escorrer sobre uma peneira.

DICAS

- ➔ Estes bolinhos podem ser feitos com qualquer tipo de feijão.
- ➔ A farinha de trigo pode ser substituída por farinha de mandioca.
- ➔ Você pode acrescentar couve em fatias, tomate picado ou linguiças em pedaços na massa do bolinho.

Pelas receitas anteriores, somos capazes de recordar os momentos de infância, os horários das refeições nas escolas, unidos às conversas e brincadeiras com os colegas de sala. Tempo bom, que não volta mais. Os cheiros nos trazem as lembranças, algumas vezes esquecidas, o olfato faz parte dessa memória. No momento de leitura dessas receitas, conseguimos viajar nos cheiros dos deliciosos pratos preparados pelas merendeiras, cheiros que exalavam pelos corredores e sinalizavam que, logo, o paladar iria completar os sentidos. Esse era um momento oportuno para ensinar às crianças sobre o desenvolvimento do olfato e do paladar, conceitos de suma importância ao aprendizado infantil.

Isso posto, no próximo item, apresento uma discussão sobre o açúcar, que transforma muitas sobremesas em verdadeiras gostosuras e trazem recordações adocicadas de variados pratos da merenda escolar, a canjica, o arroz doce e o sagu, são alguns exemplos.

4.2. Com açúcar e com afeto fiz meu doce predileto

O açúcar está relacionado à história da colonização brasileira. De acordo com Pádua (2013), houve as primeiras notícias de utilização da cana, no Ocidente, por volta de 327 a. C., que não se relacionavam ao açúcar. Era retirado o caldo da cana, para produzirem bebidas alcoólicas, o que marcou o começo dessa iguaria na sociedade. O grande impulso para o

avanço mundial da cana-de-açúcar foi a propagação, na Bacia do Mediterrâneo, ocorrida no século X. O açúcar, advindo da cana, era produzido na África, no sul da Península Ibérica e no sul da Itália, era usado, principalmente, nas decorações culinárias dos mais ricos e na medicina. (PÁDUA, 2013). O seu mercado tinha uma escala reduzida, mas seus ganhos eram altos.

A partir do século XV, ocorre, então, o segundo impulso inovador dessa iguaria, que ampliará seu volume, chegando, no século XIX, como artigo de primeira necessidade, tanto para os trabalhadores quanto para a classe média dos países que estavam em processo de urbanização e industrialização (PÁDUA, 2013).

A introdução da cana-de-açúcar e dos engenhos, no Brasil, trazendo uma tecnologia para a produção do açúcar, foi o que transformou a colônia, após três décadas de seu primeiro aparecimento. Dessa forma, tem-se o açúcar como “madrasta” da colonização, que, durante quase dois séculos, comandou a história econômica, social e política do nosso país preservando, até hoje, esse domínio em algumas regiões (SCHWARTZ, 2013).

Nos engenhos em que se produziam o açúcar, havia uma pirâmide que delimitava cada sociedade. Tinha os brancos como os donos da terra e da moenda, logo depois, os indígenas e os africanos com a força de trabalho e, por fim, aqueles brancos pobres, os mulatos, mestiços e os libertos, que realizavam os ofícios mecânicos. Semelhante a essa divisão da sociedade brasileira, o açúcar era separado: o branco com mais valor, o escuro (de panela) com menor valor e o marrom (mascavo) no meio (SCHWARTZ, 2013).

O açúcar era utilizado para a produção de doces, foi, em meados do século XV, a produção dessa especiaria, na ilha da Madeira, que permitiu que a Europa tivesse acesso a diversos tipos de doces, um privilégio em virtude do custo alto desse sabor. Além do uso em doces, o açúcar passou a fazer parte da decoração da realeza, no final do século XV até no começo do século XVI, misturavam-no com gomas, nozes e amidos e formavam, com isso, figuras que decoravam as casas reais. Seu uso era, também, voltado à conservação dos alimentos, o usavam para cobrir frutas cozidas e deixar repousar até o ponto em que cristalizavam. Nos fins do século XVI, o consumo do açúcar era direto, por meio da rapadura, os pedaços desse doce eram bem acomodados nas sacolas dos viajantes e sua durabilidade era grande. O açúcar era usado, ainda, na medicina, prescrito nas conservas e xaropes, nos livros de medicina (SCHWARTZ, 2013).

A produção dos doces finos possibilitou a formação de novas profissões: confeitores e docerias, que serviam de grande ajuda no sustento familiar. Esse novo trabalho envolveu toda

a sociedade, uma vez que os doces eram vistos como mimos de açúcar, usados, portanto, não apenas como para consumo, mas também como presentes, nas relações afetivas e familiares (para agradar seus amados, filhas, esposas, mães etc.). Os escravos do engenho tinham os doces como merenda, mas apenas os produtos que não serviam para a comercialização. Já nos Países Baixos, os senhores do engenho davam como presente aos seus servos pães de açúcar, os doces eram consumidos nas reuniões, realizadas nas câmaras de retórica (sociedades literárias que realizavam peças teatrais com declamação de poesias). (STRUM, 2013).

Os doces mais comuns, que apresentavam a combinação de frutas e açúcar, são as compotas (recordo-me daqueles vidros transparentes, na cozinha da minha avó, com a tampa de pressão, cheios de doces de mamão em pedaços ou ralado, em outros, doce de abóbora, de banana, de figo. Uma receita simples, mas deliciosa, que utilizava produtos da terra, frutos e açúcar - o cheiro do açúcar cristalizando os doces é difícil de esquecer. Os frutos eram cortados conforme o formato que desejavam que ficasse o doce, alguns ficavam de molho, como o doce de mamão. O fruto em pedaço ficava de molho no “cal”, para dar o efeito crocante por fora e macio por dentro. Depois eram colocados em grandes panelas e cobertos de açúcar, de acordo com o paladar. Para o toque especial, faziam uso da canela em pó ou em pau e do cravo, que não podia faltar. Momentos em que o chocolate não tinha vez, o sabor era da terra, o natural era saboroso. Hoje, os gostos e sabores se confundem com uma alimentação industrializada, que quer tomar conta do natural e saudável. Na obra analisada, *Sou merendeira*, na categoria “sobremesas”, o açúcar está em todas as receitas (quando se fala em sobremesa, já se sente imediatamente o doce no paladar), os frutos são distintos, como doce de bananas-pratas, maçã em calda, geléia de frutas e abacaxi em calda.

Não há como esquecer os pratos adocicados com o açúcar: o arroz doce, a canjica bem cozida, o sagu, a goiabada, de sabor inconfundível. Estas são as doçuras da infância, aquele cheiro de doce no ar, que nos levantar das cadeiras, mesmo sem querer, para sanar a curiosidade: O que será servido hoje?

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante a realização das disciplinas estágios, sentia-me incomodada com as apresentações do espaço em que faríamos nosso estudo, pois tudo era apresentado, menos as merendeiras e o refeitório. Minha indagação era grande: por que não podíamos conhecer esse ambiente que, afinal, faz parte do dia-a-dia escolar dos alunos? Que pouca importância há nessa profissão que não se pode conhecer seu ambiente de trabalho? Isso levou-me a ter uma relação ainda mais forte com a minha pesquisa. Assim, após diversas buscas de referências e bibliografias, encontrei o livro *Sou merendeira*, que me fez olhar para essa profissão com outros olhos. A obra permitiu-me realizar uma viagem ao mundo dessa profissional, a merendeira, explorando essa profissão tão pouco comentada. Observei, a princípio, que seu papel é visto, muitas vezes, como uma simples trabalhadora de refeitório, deixando de considerar sua função de educadora. Encontrei uma profissão que vai muito além da cozinha, uma profissional que, além de receber os produtos, fazer a limpeza do estoque e da cozinha, manipular os alimentos, educa e ensina (SOU MERENDEIRA, 2012).

O papel desempenhado pela merendeira vai além da preparação da merenda escolar, é ela quem orienta os alunos a como se organizarem no momento das refeições, ela quem chama a atenção para se comportarem de maneira educada e ensina a comer tudo, sem desperdícios. Naquele ambiente, a autoridade muda de lugar, enquanto na sala de aula a professora quem dita as regras, no refeitório a voz é da merendeira. Esse papel desempenhado por ela é uma maneira de incentivar os alunos a terem hábitos alimentares saudáveis e conscientes, evitando que se tornem adultos obesos. Assim, promovem a compreensão de que uma boa alimentação reflete na sua saúde futura. A comida é vista como um atrativo, que faz com que as crianças permaneçam na escola, pois, em muitos casos, a merenda é a única refeição (SOU MERENDEIRA, 2012).

Seria muito prazeroso ter um tempo maior para uma pesquisa mais densa, entrevistando as merendeiras históricas de Maringá. No entanto, tive pouco tempo, pois o desenvolvimento desse trabalho não foi único, e sim simultâneo aos demais afazeres da graduação. Por isso, restringi a pesquisa à análise de uma obra e relacionei as demais referências encontradas, com o intuito de a história da merenda e das merendeiras na educação.

Por fim, acredito nessa educadora escondida por detrás de seu avental, a qual manipula o alimento que servirá de base para o bom estudo de futuros profissionais, acredito em seu

potencial de educar, de fazer socializar, de tomar cada aluno como um filho. É dessa maneira que elas trabalham, é passando seu conhecimento prático para aqueles que ainda terão muito que aprender. São elas que, ao seu modo, transmitem uma carga de conhecimento, que está além dos muros escolares, fruto de tempos remotos, desde a época dos escravos. Sei que ainda há muita luta para que a merendeira seja reconhecida como educadora, mas estudos como este, que visam apresentar o mundo acalentado e escondido, que só será apresentado de forma clara, quando as próprias merendeiras se reconhecerem como parte integrante do processo educativo dos alunos, para os quais cozinham e ensinam, são um primeiro passo para a mudança.

Com essa pesquisa, descobri, portanto, que a profissão de merendeira abre diversas possibilidades de trabalho, que permite exercer outras funções, além de cozinhar. Vejo, agora, a merendeira com outro olhar. No início dos meus estudos, as via como a cozinheira, por quem eu tinha simpatia, mas que conhecia só até o fogão. Hoje, após minha pesquisa, vejo uma educadora dentro do refeitório, que, como apontam as referências estudadas, vê no trabalho uma extensão de seu lar.

Há muito ainda para descobrir sobre o mundo das merendeiras, investigar suas histórias de vida seria um bom estudo, assim como descobrir o porquê da escolha dessa profissão, qual o futuro esperam ter, qual estrutura familiar possuem, como surgiu essa mulher merendeira, dentre outros questionamentos. A resposta a essas perguntas permitem futuros trabalhos maravilhosos e apaixonantes.

Para finalizar, como observado inicialmente, a temática da alimentação possibilita múltiplas abordagens e tratamentos com as crianças. Por meio da merenda (alimentos, maneiras de servir, comportamentos à mesa), é possível transmitir conhecimentos sobre e para a alimentação, com vistas a fazer a criança compreender as múltiplas influências do que é servido na escola. É possível fazer a criança perceber por exemplo, que em uma sopa de fubá registram-se as culturas indígenas e afro. Portanto, os pontos falam da miscigenação, do caldeirão cultural que é a alimentação no Brasil.

Há ainda, a possibilidade de desenvolver práticas de cultivo de alimentos pelas crianças. Plantar verduras, aprender acompanhar o ciclo da terra, a valorizar o trabalho dos homens e mulheres sobre a terra, são estratégias que podem transformar-se em pedagógicas. Daí a relevância deste trabalho para a educação, entendemos que a cultura escolar é traduzida e expressada pelo que é oferecido pelas escolas às crianças.

REFERÊNCIAS

ARMAZÉN das especiarias. **História culinária brasileira e receita de cocada e lombo**, 2013. Disponível em < <http://armazemdasespeciarias.com.br/2013/04/22/22-de-abril-descobrimto-do-brasil-historia-culinaria-brasileira-e-receita-de-pe-de-moleque/> >. Acesso em: 12 jul. 2013.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Conselho Nacional de Educação. **Diretrizes curriculares nacionais gerais da Educação Básica**. Resolução n. 1, de 9/7/2010, Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013.

CARVALHO, Marília Pinto. Entre a casa e a escola: educadoras de 1º grau na periferia de São Paulo. **Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos**, Brasília, v. 76, n. 184, p. 407-444, set./dez. 1995.

CECCIM, Ricardo Burg. A Merenda Escolar na Virada do Século – agenciamento pedagógico da cidadania. Distrito Federal, jul./set. 1995. Disponível em: < <http://emaberto.inep.gov.br/index.php/emaberto/article/viewFile/1006/909> >. Acesso em: 11 mar. 2013.

CHAVES, Fatima Machado. Outros olhares em escolas públicas: as relações sociais de trabalho sob a ótica de merendeiras e serventes. In: **O trabalho de serventes e merendeiras em escolas públicas da cidade do Rio de Janeiro**. Rio de Janeiro: UFF, 1998. p. 133-156.

CLICKGRÁTIS dicas de cozinha. Feijão: conheça a história e receitas. Dez. 2012. Disponível em: <<http://www.clickgratis.com.br/receita/dicas-cozinha/feijao-conheca-a-historia-e-receitas/>>. Acesso em: 13 jul. 2013.

DAMATTA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **O sal da terra alimentação e culturas**. Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, jul. 1987.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIRE, Dirce de Sá. Com açúcar, sem afeto. In: PRIORI, Mary Del; AMANTINO, Marcia. **História da corpo no Brasil**. São Paulo: Unesp, 2011. P. 453-475.

LOURO, G. L; FELIPE, J; GORLLNER, S. V. (orgs). **Corpo, gênero e sexualidade: um debate contemporâneo na educação**. 8. ed. Rio de Janeiro: Vozes, 2012.

LOURO, Guacira Lopes. Mulheres na sala de aula. In: PRIORI, Mary Del (org); BASSANEZI, Carla. **História das mulheres no Brasil**. São Paulo: Contexto, 2006. P. 443-481.

MALDONADO, M. C. **Usando o luxo, consumindo o espaço: uma investigação sobre as relações entre espaço, consumo de moda e luxo**. João Pessoa: UFP, 2009. 149 f.

Dissertação (Mestrado em Administração) – Programa de Pós-Graduação em administração. Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2009.

MERENDEIRAS: formadoras do paladar infantil preocupadas com a cultura e a segurança alimentar e nutricional. **Nutrire: revista da sociedade brasileira de alimentação e nutrição**, São Paulo, v. 38, n. 2, Ago. 2013.

MONLEVADE, J. A. C. **Técnico em alimentação escolar: um novo profissional para a educação básica**. Em Aberto, Brasília, ano 15, n.67, jul./set. 1995.

MORELLI, Ailton José. **Escola, memória e ensino**. In: Congresso Internacional de História, 5., Paraná, 2011.

NADER, Maria Beatriz. Mudanças Econômicas, Mulher e Casamento em Vitória. 1970-2000. In: Encontro da associação brasileira de estudos populacionais, 13., 2002, Minas Gerais. **Anais...** Minas Gerais: UFES, 2002.

NUNES, Bernadete de Oliveira. O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro. In: **Ampliando a visão do trabalho na escola**. Rio de Janeiro: ENSP/FIOCRUZ, 2000.

O FEIJÃO na alimentação do brasileiro. **Revista nutri**, 2008. Disponível em: < <http://www.rgnutri.com.br/sqv/saude/fab.php> >. Acesso em: 15 jul. 2013.

PÁDUA, José Augusto. O amargo avanço da doçura. **Civilização do açúcar da colônia ao etanol**. Rio de Janeiro, v. 8, n. 94, p.18-21, jul. 2013.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. In: **História: questões & debates**. Curitiba: UFPR, 2005, p. 11-31.

SCHWARTZ, Stuart B. Como se cria um país. **Civilização do açúcar da colônia ao etanol**. Rio de Janeiro, v. 8, n. 94, p.22-26, jul. 2013.

SOBRAL, F.; COSTA, Vera M. H. M. **Programa Nacional de Alimentação Escolar: Sistematização e Importância**. São Paulo, jan./mar. 2008. Disponível em: < <http://serv-bib.fcfar.unesp.br/seer/index.php/alimentos/article/viewFile/203/208> >. Acesso em: 11 mar. 2013.

SOU MERENDEIRA: rotinas profissionais do agente de alimentação escolar. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2012.

STRUM, Daniel. Commodity refinado. **Civilização do açúcar da colônia ao etanol**. Rio de Janeiro, v. 8, n. 94, p.27-31, jul. 2013.

WISNIEWSKI, Mauricio. **Alimentação, memória e educação: hábitos saudáveis de vida em alunos de escolas públicas na cidade de Ponta Grossa, na primeira metade do século XX**. Disponível em: < http://www.histedbr.fae.unicamp.br/acer_histedbr/jornada/jornada6/trabalhos/692/692.pdf >. Acesso em: 13 ago. 2013.

WOORTMANN, Ellen. Nem sempre visível, mas sempre presente: o arroz na culinária brasileira. **Slow food brasil**, Brasília, abr. 2009. Disponível em: <<http://www.slowfoodbrasil.com/textos/alimentacao-e-cultura/277-nem-sempre-visivel-mas-sempre-presente-o-arroz-na-culinaria-brasileira-parte-1>>. Acesso em: 13 jul. 2013.