

Universidade Federal do Rio Grande do Sul  
Campus Litoral Norte  
Departamento Interdisciplinar  
Curso de Licenciatura em Geografia EaD  
Polo: Picada Café

Simone Rosicler Reis

**Mapeando os diferendos espaços da escola pública:**  
Visão da merendeira escolar

Tramandaí - RS  
2023

Simone Rosicler Reis

**Mapeando os diferendos espaços da escola pública:**

Visão da merendeira escolar

Trabalho de Conclusão de Curso  
apresentado como requisito parcial à  
obtenção do título de licenciada em  
Geografia da Faculdade de Educação da  
Universidade Federal do Rio Grande do  
Sul.

Orientadora: Profa. Dra. Élide Pasini  
Tonetto

Tramandaí - RS

2023

CIP - Catalogação na Publicação

Reis, simone rosicler  
Mapeando os diferentes espaços da escola pública:  
Visão da merendeira escolar / simone rosicler Reis. --  
2023.  
52 f.  
Orientadora: Profa. Dra. Élide Pasini Tonetto.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Campus  
Litoral Norte, Licenciatura em Geografia, Tramandaí,  
BR-RS, 2023.

1. Merendeira. 2. Merenda Escolar. 3. Geografia  
Escolar. I. Tonetto, Profa. Dra. Élide Pasini, orient.  
II. Título.

Simone Rosicler Reis

**Mapeando os diferendos espaços da escola pública:**

Visão da merendeira escolar

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial à obtenção do título de licenciada em Geografia da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Orientadora: Profa. Dra. Élide Pasini Tonetto

**Aprovado em:** Tramandaí, 17 de janeiro de 2023.

**BANCA EXAMINADORA**

---

Profa. Élide Pasini Tonetto (Orientadora)  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

---

Profa. Dra. Denise Wildner Theves  
Universidade Federal do Rio Grande do Sul

---

Profa. Ma. Ludmila Amorim  
Instituto Federal da Paraíba

*Dedico este trabalho a todas as pessoas  
que fizeram e fazem parte da minha caminhada!*

## **AGRADECIMENTOS**

A Deus pelo dom da vida, pela fé e perseverança para vencer os obstáculos.

A UFRGS pela excelência de ensino. A professora Élide Pasini Tonetto, pela orientação segura e amizade dispensada.

A todos os mestres e professores que fizeram parte da minha formação, obrigado pelos ensinamentos e exemplos ao longo desta jornada.

Aos meus pais e minha irmã que sempre acreditaram em mim.

As minhas Filhas Ketlin e Clara que sempre prestaram apoio e acreditaram.

Ao meu companheiro de caminhada Marino, eterno amigo e namorado.

Aos grandes amigos conquistados na Faculdade, em especial a Marciane e a Joseane, por sempre acompanhar nos grupos de trabalho.

Aos anjos que fizeram parte da minha vida.

## RESUMO

Esta pesquisa resgata e analisa as representações construídas sobre a merendeira, a fim de compreender os significados, sentidos e relações que evidenciam, um lugar político, social e cultural no âmbito da escola e da sociedade brasileira, bem como discutir e o reconhecimento socialmente produzido sobre esse sujeito no espaço escolar. O objetivo geral é demonstrar a importância de uma merendeira no espaço escolar de uma escola pública, a partir da análise de suas ações cotidianas após 17 anos de atuação em duas escolas. Os objetivos específicos são: analisar a importância de uma merendeira no espaço escolar de uma escola pública; resgatar as memórias e dar visibilidade ao serviço de uma merendeira na escola pública; descrever as ações cotidianas, afetos e desafios por meio das atividades e manifestações de estudantes e professores/as. Analisa-se o processo de trabalho dessa trabalhadora, no período histórico de 2005 a 2022. Além de ser responsável por oferecer refeições bem preparadas e sem riscos para a saúde, é capacitada para se tornar uma excelente educadora alimentar, junto com os professores da escola. Para relembrar o tempo de serviço e a vivência como merendeira, foi realizado um levantamento entre alunos e professores para avaliar como a merendeira é lembrada e valorizada dentro de uma escola e o resultado trouxe ótimas lembranças. Os dados foram produzidos a partir do diário da merendeira e pesquisadora, que fez o resgate das suas memórias, ao longo dos seus 17 anos de trabalho. Os registros afetivos apontam que merendeira escolar tem experiências significativas, transformando seu espaço de trabalho em um verdadeiro espaço educativo. A merendeira, no caso analisado, é a pessoa mais adorada na escola, pois não é só a tia da merenda, é um pouco mãe, um pouco vó, um pouco enfermeira e um pouco professora. Como consideração final, aponto a necessidade de dar visibilidade a função de uma merendeira no espaço escolar, bem como, as transformações que o trabalho da merendeira vem sofrendo década após década e como envolver a cozinha, a merendeira e uma horta escolar nas aulas de geografia.

**Palavras-chave:** Merendeira; Merenda Escolar; Geografia Escolar.

## SUMMARY

This research retrieves and analyzes the representations constructed about the cook, in order to understand the meanings, meanings and relationships that show a political, social and cultural place within the school and Brazilian society, as well as to discuss and the socially produced recognition about this subject in the school space. The general objective is to demonstrate the importance of a lunch lady in the school space of a public school, based on the analysis of her daily actions after 17 years of work in two schools. The specific objectives are: to analyze the importance of a lunch lady in the school space of a public school; rescue the memories and give visibility to the service of a lunch lady in the public school; describe everyday actions, affections and challenges through activities and manifestations of students and teachers. This worker's work process is analyzed in the historical period from 2005 to 2022. In addition to being responsible for offering well-prepared meals with no health risks, she is trained to become an excellent food educator, along with the school's teachers. To remember the service time and experience as a cook, a survey was carried out among students and teachers to assess how the cook is remembered and valued within a school and the result brought great memories. The data were produced from the diary of the cook and researcher, who rescued her memories over her 17 years of work. The affective records indicate that the school lunch lady has significant experiences, transforming her workspace into a true educational space. The lunch lady, in the analyzed case, is the most adored person at the school, as she is not only the lunch aunt, she is a bit mother, a bit grandma, a bit nurse and a bit teacher. As a final consideration, I point out the need to give visibility to the function of a lunch lady in the school space, as well as the transformations that the lunch lady's work has been undergoing decade after decade and how to involve the kitchen, the lunch lady and a school vegetable garden in geography classes.

Keywords: Lunchbox; School lunch; School Geography.



## **LISTA DE SIGLAS**

**SEDUC:** Secretaria da Educação do Estado

**CRE:** Coordenadoria Regional da Educação

**CAE:** Conselhos de Alimentação Escolar

**TCU:** Tribunal de Contas da União

**CGU:** Controladoria Geral da União

**FNDE:** Fundo Nacional de desenvolvimento da Educação.

**PNAE:** Programa Nacional de Alimentação Escolar.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1:</b> Lanche servido com atenção e carinho.....	14
<b>Figura 2:</b> Valores diários da merenda por aluno.....	16
<b>Figura 3:</b> Mobília nova da escola, no ano 2016, trabalhei por 16 anos Instituto Estadual Alfredo Oscar Kiefer.....	19
<b>Figura 4:</b> Evento na escola,2017, sempre foram bons eventos feitos na escola.....	21
<b>Figura 5:</b> Turma do 6° ano, com trabalho escolar e ajuda da merendeira.....	23
<b>Figura 6:</b> Uma ajudinha na cozinha, sempre tem algum colega para ajudar.....	24
<b>Figura 7:</b> As marmitas, (2021) ofertada para os alunos levar para suas casas.....	25
<b>Figura 8:</b> Mapa que representa a localização do Município de São José do Hortêncio.....	26
<b>Figura 9:</b> Escola EEE Guilherme Exner, Fonte: Google Maps, figura de nov. 2019, escola do meu atual serviço.....	27
<b>Figura 10:</b> Mapa representando a Localização do Município de Presidente Lucena.....	28
<b>Figura 11:</b> Cozinha da E.E.E Guilherme Exner o meu espaço de trabalho.....	29
<b>Figura 12:</b> Número de refeição de uma turma e o carinho com a merendeira.....	29
<b>Figura 13:</b> Cardápio a ser seguido, fornecido pela SEDUC.....	31
<b>Figura 14:</b> Horta cultivada na escola Guilherme Exner.....	33

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	12
2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA .....	14
3. METODOLOGIA DA PESQUISA.....	19
4 - O QUE É FEITO COM AMOR SEMPRE SERÁ RELEMBRADO .....	20
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	36
6.REFERÊNCIAS.....	38
7. APÊNDICES.....	40

## 1- INTRODUÇÃO

Esta pesquisa busca analisar as experiências por uma merendeira, a fim de compreender os significados, sentidos e relações que evidenciam, um lugar político, social e cultural no âmbito da escola e da sociedade brasileira, bem como discutir o reconhecimento socialmente produzido sobre esse sujeito no espaço escolar. Também procura evidenciar a importância do papel e da atividade desempenhada por ela na sociedade. Objetiva ainda, analisar as representações desta profissão por parte da instituição empregadora, das próprias trabalhadoras e da sociedade nas duas últimas décadas. Analisa-se o processo de trabalho dessa trabalhadora, no período histórico de 2005 a 2022.

O problema emerge das seguintes inquietações: qual a importância de uma merendeira no espaço escolar? O que mudou no sentido atribuído a merendeira do fim da década de 90 para a atualidade (2022)?

Eu, estudante da Licenciatura e autora desta pesquisa, como merendeira escolar, tenho um papel fundamental na qualidade da merenda que será oferecida aos estudantes. Além de ser responsável por oferecer refeições bem preparadas e sem riscos para a saúde, sou capacitada para me tornar uma excelente educadora alimentar, junto com os professores da escola. Além de preparar e servir a merenda, sou uma profissional que ajuda a orientar os alunos na formação de bons hábitos alimentares. Sou uma merendeira e também sou uma cozinheira, pois tenho o papel de construir bons hábitos e o paladar dos estudantes, sendo algo bom ou ruim, na refeição ou lanche dos estudantes, vai ficar na memória afetiva dos estudantes. E também, como merendeira escolar há mais de 17 anos, tenho a experiência de que a merendeira é a pessoa mais adorada numa escola, pois ela não é só a tia da merenda, é um pouco mãe, um pouco vó, um pouco enfermeira, um pouco professora e até um pouco psicóloga.

Para muitos a merendeira escolar é uma simples cozinheira que está na cozinha para fazer os lanches dos estudantes, uma forma de ‘força braçal’. Os/as estudantes que já passaram pela escola consideram a merendeira de forma diferente, com um olhar carinhoso, pois sabem reconhecer o que ela já fez de diferente em suas vidas, isso é perceptível na minha relação com ex-alunos, com quem mantenho relação de afeto até hoje e que comentarei ao longo deste trabalho.

Assim essa pesquisa busca dar visibilidade como é a função de uma merendeira no espaço escolar, bem como, as transformações que o trabalho da merendeira vem sofrendo década após década, especialmente no meu local de trabalho no interior do estado do Rio Grande do Sul (RS).

**Objetivo geral:**

Demonstrar a importância de uma merendeira no espaço escolar de uma escola pública, a partir da análise de suas ações cotidianas após 17 anos de atuação em duas escolas.

**Objetivos específicos:**

- Analisar a importância de uma merendeira no espaço escolar de uma escola pública.
- Resgatar as memórias e dar visibilidade ao serviço de uma merendeira na escola pública.
- Descrever as ações cotidianas, afetos e desafios por meio das atividades e manifestações de estudantes e professores/as.

O trabalho é composto por 5 capítulos, no capítulo 1 é apresentado os objetivos vistos nesse trabalho de conclusão, no capítulo 2 é apresentada a revisão bibliográfica, no capítulo 3 a metodologia, baseada nas falas de uma merendeira e suas experiências na escola pública, que considero um espaço educativo no interior da escola: a cozinha e o refeitório, no capítulo 4 é apresentado o Diário da merendeira; eu, uma pesquisadora, merendeira e estudante da Licenciatura em Geografia, resgatarei minhas memórias, ao longo dos seus 17 anos de trabalho e no 5 capítulo as considerações finais.

## 2- REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

A intensidade do trabalho das merendeiras é uma questão que vem sendo discutida ao longo dos anos. Essa preocupação surgiu da observação do número de profissionais readaptados nas escolas por problemas de saúde. (FERNANDES, FONSECA e SILVA, 2014, p. 42).

É como se fossem os filhos da gente, entendeu? É uma segunda casa, só que a família é maior. (NUNES, 2000, p. 23)

A partir das vivências e das leituras é possível perceber que o trabalho intenso das merendeiras é algo em discussão, mas sem solução, pois sempre falta uma profissional das merendas ou uma merendeira para centenas de alunos e lá se vai a saúde da merendeira. Temos muitas escolas com falta de merendeiras, têm escolas com 300 ou mais estudantes que são atendidos por uma merendeira, é muito serviço para uma pessoa, um cardápio muito extenso para cumprir e conseguir fazer a alimentação para esses 300 alunos ou mais.

As merendeiras, participam de formações, atividades que envolvem alimentação, sempre estão aprendendo algo novo para aplicarem na preparação dos alimentos, tem uma lista de direitos e deveres das merendeiras, lista de como separar os alimentos perecíveis e não perecíveis. Além disso deve ser coletado diariamente amostra dos alimentos que foram preparados.

Mas, além disso, a merendeira que gosta do que faz, abraça com amor e carinho a obra de cozinhar, faz a comida ou o lanche como se fosse para o seu próprio filho, sempre com dedicação. Me lembro de uma frase usada por um professor, colega de escola, falava que a comida das merendeiras levava um “coração”, uma pitada de amor pelo gosto que tinha a refeição. “Sabe-se que a alimentação é um ato de amor e de doação, sendo assim, a merendeira está doando, através do seu trabalho diário, amor ao estudante que se alimenta na escola” (SANTOS, NASCIMENTO E RODRIGUES, 2018, p. 1).

As merendeiras se dedicam intensamente à alimentação dos estudantes, doando amor e carinho, para que os estudantes se sintam amados e satisfeitos com a alimentação. As merendeiras devem se tornar quase uma segunda mãe ou uma avó para os estudantes. O jeito de servir a refeição também deve ser sempre com dedicação e cuidado, muitos estudantes reconhecem, com um sorriso no rosto, agradecem ao pegar a refeição. É com esses afetos que a merendeira também se sente agradecida, animada e disposta para a preparação dos alimentos. Mas

também temos algumas merendeiras mais introspectivas que não conseguem interagir com os estudantes e por isso, muitas não conseguem uma boa refeição, não é pelo fato de não cozinhar bem, mas pelo fato de não interagir com os estudantes, eles não gostam e não aceitam as refeições porque falta um carinho, um afeto pessoal do lado afetivo da merendeira. Os estudantes sempre sentem quando o amor e dedicação pelas refeições que serão servidos (Figura 1).

Figura 1- Lanche servido com atenção e carinho



Fonte: <https://www.cpt.com.br/cursos-administracao-escolar/artigos/quais-as-funcoes-da-merendeira-escolar>

Como Leal (2014-2021, p.11) descreve, as merendeiras são lotadas pela secretaria dos municípios e pela Coordenadoria Regional da Educação (CRE), com carga horária de 8 horas por dia e 40 horas semanais e seguem as orientações e cardápios elaborados pela nutricionista.

Muitos elementos do cardápio, indicados pela nutricionista, nem sempre são bem aceitos pelos alunos, aí entra a atenção das merendeiras para convencer os alunos a experimentar ou procuram substituir o alimento por outro com a mesma fonte de vitamina. Temos o problema da parte financeira, que muitas vezes não é o suficiente para comprar os alimentos que são colocados no cardápio. As verbas do FNDE para as merendas são muito baixas em relação aos preços dos produtos, afinal, como as merendeiras conseguiriam fazer uma refeição com R\$ 0,33

centavos por aluno? Como os governantes têm a capacidade de fazer esses projetos de verbas? Em primeiro lugar, a profissional não é reconhecida financeiramente pelo serviço prestado, nem os estudantes com essa miséria de verba.

A partir de 1994, porém, aconteceu a descentralização desses recursos, por meio da Lei nº 8.913 de 12/7/1994, que passou a envolver as Secretarias de Educação de cada estado, passando a elas o atendimento aos alunos. Alguns anos mais tarde, com o gerenciamento do FNDE, foram sendo desenvolvidas novas medidas, a fim de melhorar o Programa. (JUSBRASIL, 2021, p. 1).

A merenda escolar iniciou-se nos anos 30, servido só em estados e municípios mais ricos, na década de 50 criou-se o Programa Nacional da Alimentação Escolar, o Decreto nº 37.106 passou para o Ministério da Educação. Destaca-se que na década de 50 até os anos 90, era servido o que tinha nas escolas. Muitas escolas nem tinham merendeira e a maior parte da merenda vinha pela ajuda da comunidade, especialmente pelos pais/responsáveis dos estudantes. Alguns alimentos vinham prontos e, neste caso era só colocar água junto. Somente em 1979, o Plano Nacional de Alimentação Escolar PNAE, se consolidou, tendo o nome e os princípios vigentes até os dias atuais. Em 1994, por meio da Lei nº 8.913, de 12/7/94, foi assinado o convênios com os municípios. Então com o envolvimento das Secretarias de Educação dos estados e do Distrito Federal, delegou-se a elas a competência para atendimento aos alunos de suas redes e das redes municipais das prefeituras que não haviam aderido à reforma da merenda escolar.

Em 1994 através da Lei nº 8.913 de 12/07/1994, se municipalizou a merenda escolar com o envolvimento das Secretarias de Educação de cada estado. Lembro que a prefeitura fornecia os produtos e o cardápio feito por uma nutricionista e os produtos necessários eram entregues toda a semana para confecção das merendas.

Trabalhei muito tempo e desde 2005 e mesmo sendo em escola estadual, os produtos para a preparação das merendas eram fornecidos e pagos pela secretaria do município. Em 2015, o município passou a responsabilidade para o estado, abrindo mão de fornecer alimentos para as escolas estaduais.

No início dos anos 2000 tornou-se obrigatório o investimento de 70% dos recursos federais nos produtos básicos alimentares e 30% através da agricultura familiar de cada município. Os 30% do valor repassado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE deve ser investido na compra direta de produtos da



agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.

Em 2006, passou a ser obrigatório o/a profissional nutricionista para exercer o papel de responsável técnico/a no planejamento das refeições, almejando mais qualidade nas atividades exercidas pelas merendeiras. Nos dias atuais, o PNAE oferece alimentação escolar e ações voltadas para a educação alimentar e nutricional aos estudantes da educação básica pública.

O repasse de verba acontece para todos os estados, municípios e escolas federais, e esses valores são efetuados de acordo com o número de alunos matriculados e a modalidade de ensino naquela instituição, sendo realizado através de 10 parcelas mensais, que cobrem os 200 dias letivos de fevereiro a novembro.

Figura 2: Valores diários da merenda por aluno

<b>Etapa e modalidade de ensino</b>	<b>Valor diário por aluno</b>
Creches:	R\$ 1,07
Escolas indígenas e quilombolas:	R\$ 0,64
Pré-escola:	R\$ 0,53
Ensino fundamental e médio:	R\$ 0,36
Educação de jovens e adultos:	R\$ 0,32
Ensino integral:	R\$ 1,07
Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral:	R\$ 2,00
Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contra turno:	R\$ 0,53

Fonte: <https://www.educacao.rs.gov.br/alimentacao-escolar>

O ponto central desse trabalho de investigação vem sendo focado nos integrantes e também em colaboradores da Cooperativa Orgânica Agrícola Familiar (Coaf), que, conforme as investigações já evidenciaram, vinham fraudando tais procedimentos que visavam à venda e compra de itens que integram a merenda escolar, diz a nota enviada pela polícia. (DO G1 RIBEIRÃO e FRANCA, 2016, p.1)<sup>1</sup>

Nesta quinta-feira (18), a Polícia Federal (PF) realizou a operação com o objetivo de apurar fraudes em licitações para aquisição de merenda escolar em Mato Grosso do Sul (CORREIO DO ESTADO, 2022, p. 1)<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Disponível em: <http://g1.globo.com/sp/campinas-regiao/noticia/2016/03/2-fase-da-operacao-alba-branca-prende-suspeito-em-campinas-sp.html>. Acesso: 10 dez. 2022.

<sup>2</sup> Disponível em: <https://correiodoestado.com.br/policia/pf-combate-fraude-na-aquisicao-de-merenda-escolar-em-ms/403861>. Acesso: 10 dez. 2022.

Tudo é fiscalizado, ou deveria ser, pois sabemos que casos de desvio de recursos da merenda acontecem, como exemplificado nas reportagens anteriores. Imaginem como os profissionais e estudantes devem se sentir? Temos muitas escolas que não tem verba para a compra de alimentos para o preparo das merendas. Muitas escolas servem a única refeição bem-feita por um estudante, pois muitas famílias não têm condições financeiras para uma boa refeição. Então aí entra a escola, que serve uma boa alimentação para os estudantes, por isso as escolas precisam receber as verbas e não podem ser desviadas, pois já não é muito o valor do financiamento, imagina se ainda há o desvio de algum valor.

O PNAE é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), e também pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público. O repasse financeiro é feito diretamente aos estados e municípios, com base no Censo Escolar realizado no ano anterior ao do atendimento. O Programa é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo Ministério Público.

Com a Lei nº 11.947 da FNDE<sup>1</sup>, de 16/06/2009, 30% do valor repassado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE deve ser aplicado na compra direta de produtos da agricultura. No RS o repasse de verbas do FNDE é feito diretamente às escolas da Rede Estadual. A Secretaria da Educação repassa os valores recebidos do FNDE integralmente às direções de escola, em 10 parcelas. Isso ocorre porque, atualmente, 100% dos estabelecimentos de ensino possuem merenda gestão escolarizada, ou seja, as direções das escolas são responsáveis pela aquisição dos gêneros alimentícios.

Além dos valores depositados pelo FNDE, o Governo do Estado complementa o valor por estudante matriculado.

- Ensino fundamental e médio: R\$ 0,80
- Ensino integral: R\$ 2,43

Com essa complementação de valor, consegue-se, um complemento nas compras, para os lanches dos estudantes.

---

<sup>1</sup> Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/legislacoes/institucional-leis/item/3345-lei-n-11947-de-16-de-junho-de-2009>. Acesso em: 10 dez. 2022.

### 3 - METODOLOGIA

Este trabalho é um estudo, baseado na experiência de uma merendeira, em que eu, estudante da Licenciatura em Geografia e merendeira, faço o resgate e o registro de como é a vida de uma merendeira dentro de uma escola pública por 17 anos.

As etapas da pesquisa foram sequenciais, por meio de resgates das memórias, registros e observações da sua sistematização, para analisar a vivência da merendeira numa escola. As fontes primárias são o próprio relato da vida da merendeira. A maneira de como foi abordada no trabalho, início de 2000 e as mudanças que vieram com o tempo na educação e nas merendas das escolas.

Para relembrar o tempo de serviço e a vivência como merendeira, foi realizado um levantamento de falas de estudantes e professores, ouvidas no decorrer dos anos, para avaliar como a merendeira é lembrada e valorizada dentro de uma escola. Foram anos de aprendizagem e dedicação com alunos e convivência com professores.

Para a coleta de dados foram utilizadas fontes de dentro da escola Estadual Guilherme Exner, do município de Presidente Lucena, RS. Atualmente trabalho nessa escola, tenho ótimo convívio com alunos e professores nesta escola. Por isso, escolhi a referida escola para fazer o levantamento da importância de uma merendeira dentro da escola.

O principal instrumento de registro e produção dos dados foi o diário da merendeira e pesquisadora, nele fiz o resgate das memórias, ao longo dos meus 17 anos de trabalho. O Diário foi produzido entre março e novembro de 2022. Além disso, foram analisadas fotos, bilhetes e outros elementos carregados de memórias e histórias da profissão.

Tal perspectiva metodológica possui um caráter etnográfico pois busca compreender e aprender com o outro, imersa totalmente no espaço estudado (JARDIM, 2013), querendo também refletir sobre os significados dados pelos sujeitos investigados para as ações cotidianos.

Foi também realizada uma revisão bibliográfica sobre o tema no Lume (UFRGS) e no Google Acadêmico, os principais resultados estão descritos nos Apêndices.

#### 4 – O QUE É FEITO COM AMOR SEMPRE SERÁ RELEMBRADO

Tudo começou com umas trocas de ideias, na hora de trocar livro na biblioteca da escola, a bibliotecária Cristiane Lamb na biblioteca da escola Instituto Estadual Alfredo Oscar Kiefer, me informou que teria concurso para o estado e seria uma oportunidade para mim, como não estava formada no ensino médio, só tinha para merendeira e faxineira, na qual escolhi merendeira e não fazia ideia do que me esperava.

Em 29 de agosto de 2005 comecei a trabalhar como merendeira concursada numa escola estadual do município de São José do Hortêncio. Tudo era novo no momento, seguindo dia após dia, muito trabalho e correria, mas foi se tornando algo prazeroso poder trabalhar todos os dias com crianças de várias idades. Muitos casos foram acontecendo em relação a produção da merenda, na época fornecida pelo município, produtos muito bons, se fazia lanches e comidas muito boas. A cozinha era pequena, mas era igual coração de mãe onde sempre cabe mais um.

O prédio da escola é do município e o estado paga aluguel e em 2008 a prefeitura através de licitações construiu uma cozinha e refeitório maior, foi muito bom poder fazer os lanches em uma cozinha maior. Em 2016 a escola mobiliou a cozinha com móveis novos. Nossa que coisa maravilhosa foi essa parte.

Figura 3 - Mobília nova da escola



Fonte: Arquivo pessoal, 2016.

Nesta escola fiquei sabendo de muitos acontecimentos, tanto com alunos como com professores, alunos novos chegando, outros partindo, e professores também, alguns seguindo para outras escola e novos chegando. A escola é um lugar

parecido com a família, todos sabem de todos e se preocupam uns com os outros, os alunos vem contar o que acontece em casa outros vem pedir opinião e assim por diante.

Certo dia de tarde, cheguei na escola para trabalhar, encontrei uma aluna deitada no banco perto da entrada da cozinha. Ela estava alcoolizada, nossa o que fazer? Levei ela para a cozinha, fizemos um café, conversamos e ela chorou as “pitangas” delas. Depois de tudo resolvido ela foi para sala de aula sem ninguém desconfiar e ganhei mais uma filha.

São alguns momentos que marcam muito, fazem a gente refletir e pensar que nem tudo é perfeito, nem sempre conseguimos tudo o que queremos, mas devemos agradecer tudo o que temos e conquistamos nessa vida, pois tudo é uma escola, só aprendemos.

É comum no local de trabalho convivermos com pessoas com as quais não mantemos amizades. E isso não é errado. Não precisamos ser amigo (a) de todos que convivem conosco, precisamos apenas saber que se deve manter respeito no convívio com essas pessoas. (TERHAAG, 2012, p.13)

Segundo o relato feito nessa formação de merendeiras, ninguém é obrigado a gostar ou manter amizade por manter se não contém vínculo afetivo com a pessoa. Já aconteceu comigo de não conseguir me aproximar de pessoas no mesmo local de trabalho, mas sempre tive e ética de saber tratar com respeito, assim como eu sempre penso e falo que “os sorrisos são sempre bem-vindos”.

Os anos se passaram, o município cortou a verba municipal com o estado em 2015, então a própria escola teve que comprar os produtos com verbas que vinham do estado ou federal. Aí começou um novo festival, pois o município fornecia alimentação suficiente e as verbas pequenas como hoje ainda são, não tinha muitos recursos para as compras de alimentos. Então como merendeira eu tinha que fazer milagres, uma verdadeira multiplicação das coisas, a pessoa responsável pelo financeiro só informava que não tinha muita verba, então com a ajuda de fornecedores de mercado, que conheciam e já estudaram na escola, forneciam os produtos e podíamos pagar assim que a verba entrava. Felizmente sempre se consegue servir e agradar todas as crianças, claro que o município não é um lugar pobre, então não tínhamos crianças que passavam fome ou que dependiam daquela refeição do dia. E como é o ditado popular “onde se come um também come dois” e

sempre dava aquele jeitinho, as fatias de bolo eram diminuídas um pouco, a carne dividida para duas porções e feijão com um pouco mais de água e conseguimos vencer. Eram organizados eventos na escola para arrecadar algum dinheiro para complementar na compra das merendas e se faltava algum utensílio na cozinha.

Figura 4- Preparativos para evento escolar



Fonte: Arquivo pessoal, 2016.

Se tinha eventos na escola, eu sempre estava presente, principalmente para puxar a frente e organizar os “comes”. Tinha as programações para ajudar algum recurso financeiro para escola como venda porções de assadas de carne, bingos bem animados e com uma renda financeira, as festas juninas, entre outras. Com a pandemia não foram mais realizadas programações, por motivo de aglomerações e em (2022) aos poucos estamos recomeçando.

Relembrando alguns comentários de mães e alunos ao longo desses anos, sempre surge uma surpresa ao conversar com mães. Ex alunos, que encontramos na rua ou algum evento dessa caminhada e temos vários motivos para ouvi-los, pois sempre alegre a merendeira, segue um exemplo:

“Mãe, a sopa da escola é tão boa quanto a sua. A merendeira coloca bastante carinho, igual você. M é minha letra preferida: M de mãe, M de médico e M de merendeira”.

O relato dessa criança traz a importância de se colocar “muito carinho” no preparo dos alimentos. Também teve uma criança que chegou e me falou “merendeira eu só como feijão aqui na escola e a questionei o porquê e ela me

respondeu que o feijão era melhor do que o da mãe dela e complementou só nunca comenta com a minha mãe. Querida como não amar essas crianças”.

Muitas crianças são carentes e tem como únicas refeições as que são servidas nas escolas e em projetos sociais, daí a importância de se colocar “muito carinho” no preparo desses alimentos. As carências dos usuários muitas vezes não são materiais. Certamente gostariam de saber que merendeiras identificam seus gostos e que os alimentos são preparados pensando neles.

Ser merendeira não é só o fato de ir para uma escola, entrar na cozinha e cozinhar, você precisa se colocar no lugar de muitas coisas, analisar muitos fatos e olhar para as panelas com amor, porque dali vai sair algo que vai alegrar alguém ou vários. Aquele que não tomou o seu café do dia ou não conseguiu fazer um almoço ou até aqueles que trabalham o dia todo e chegam de noite para estudar e não conseguiram fazer um lanche antes de ir para escola, no fim sempre é a merendeira que procuram para resolver isso.

“Comunidade: uma comunhão amorosa”, afirma, conforme as palavras de (hooks, 2000, p. 21)

Como as palavras de bell-hooks, as boas ações podem salvar o mundo e o carinho com o próximo faz a diferença, assim como a gente que está ali na escola passando sua atenção e seu carinho, tornando se uma mãe para muitos. Sempre tem aquele aluno que procura a merendeira para contar algo, tirar alguma dúvida, pedir um chazinho ou se tem um remedinho para dor de cabeça e isso tudo muitas vezes se resolve com um simples abraço, pois é só um pouco de atenção que precisam. Por isso, sempre digo que merendeira que vai só pelo salário ou simplesmente cozinhar e fazer o lanche na escola, não é merendeira de fato, pois precisa saber como lidar com crianças, saber que quanto melhor o cheirinho da comida, melhor é o cantinho para conversar com a pessoa que está na cozinha. A gente que trabalha na cozinha da escola faz vários papéis numa escola, como ser a tia da cozinha, a mãe, a avó, a enfermeira, a psicóloga entre outras. O bom disso tudo é você sair para rua ou até mesmo outro município e ser reconhecida como a merendeira da escola. Não faz muito tempo, entrei num supermercado e uma moça muito simpática do caixa, me atendeu e conversamos e meu companheiro perguntou “pelo jeito vocês se conhecem muito bem” e a moça respondeu “da minha merendeira nunca vou esquecer”. E continuou a falar que comeu muitas coisas boas feitas por ela e sempre era a última da fila, porque se sobrava os últimos podiam

repetir. Este ano de 2022 que estou trabalhando na Escola Estadual Guilherme Exner do município de Presidente Lucena, tem muitos alunos fazendo estágio na escola e a maioria vem me procurar, porque já comeram das merendas feitas por mim e sempre elogiam os bons lanches que comeram, então é muito bom ser lembrada.

Nesses últimos dias uma estagiária estava com sua professora orientadora da UNISINOS aguardando o seu período para entrar em sala e quando me viu no corredor da escola, foi logo me apresentar a sua orientadora, como sua merendeira da 1ª série do ensino fundamental até se formar no 3º ano do ensino médio e claro com muitos elogios.

Figura 5 - Atividade da turma



Fonte: Arquivo pessoal, 2016.

Momentos bons para se lembrar, os alunos precisaram de aula com a merendeira, para confeccionar um bolo para atividade escolar. Nada melhor do que na cozinha da escola e com quem entende do assunto, (*hehehe*), esses alunos são uns amores.

Na atividade de geografia com o professor Ricardo Spaniol, turma do 6º ano (2019), 27 alunos na turma, o grupo da Manuela, Bianca, Mateus e Gustavo desenvolveram o trabalho indicado pelo professor, que era a agricultura e o uso dela na vida das pessoas. O grupo resolveu fazer um bolo de cenoura, na qual era produto da agricultura local, e pediram auxílio no processo e explicação do passo a passo, de como fazer o bolo. Manuela me relatou que foi uma experiência muito bacana e agradecem muito pela ajuda e a nota foi tão boa como a merendeira.



Scott Peck (1936-2005) baseada na obra de Erich Fromm (1900-1980): “O amor é a vontade de se empenhar ao máximo para promover o próximo crescimento espiritual ou o de outra pessoa”

Então, são momentos que se vive e convive que marcam não somente a mim mesma, mas também quem eu servi ao longo do tempo. Após 17 anos trabalhando como merendeira em escola, já vivenciei muitas coisas, tem muitas histórias boas e tristes também, mas o melhor é sempre lembrar das coisas boas, pois assim se vive mais e se anima cada dia a voltar para o trabalho, só coisas ruins desmotivam e por isso devem ser minimizadas e às vezes, até esquecidas.

Fazendo meu estágio do ensino médio, reencontrei alunos do Instituto Estadual Alfredo Oscar Kiefer, na qual trabalhei por 16 anos, os alunos que estão no terceiro ano, formandos 2022, ao me ver já comunicaram a data da formatura e me intimaram a guardar a data, pois tinha que comparecer. Isso é reconhecimento, o carinho de ser lembrada para fazer parte de momentos importantes da vida dos alunos. Todos os anos que tem formatura na escola, sempre fui convidada e homenageada pelos alunos. E sempre apareciam histórias de alunos e da merendeira, pois muitos alunos desaparecidos das salas de aula eram encontrados na cozinha conversando e trocando ideias com a merendeira.

Figura 6 - Uma ajudinha na cozinha



Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Sempre tem uma colega professora que gosta de vim ajudar na cozinha, como a professora Amiga, sempre disposta e alegre na convivência de alunos, professores e funcionários da escola.

Sobrevivemos uma pandemia de quase dois anos (2020-2022), uma situação difícil, em que escolas foram fechadas e muitas crianças não tinham acesso às atividades, nem às merendas. Neste período, em uma primeira etapa fizemos uma cesta básica com alimentos que tínhamos estocados na cozinha da escola, que foram distribuídas para as famílias. Já em 2021 com alguns alunos retornando para escola foi confeccionada a merenda e fornecida em marmitas para serem levadas para casa.

Me lembro da alegria de muitas crianças, levando a sua marmita para casa e com um sorriso de agradecimento por trás das máscaras de agradecimento.

Teve até alguns que esqueceram no ônibus, outro dia vinham contar que não poderiam esquecer de novo, com toda essa trajetória da pandemia, temos histórias para contar.

Figura 7- As marmitas



Fonte: Arquivo pessoal, 2021.

Enfim, são muitas coisas vividas nesses 17 anos de merendeira. Mas sempre tudo feito com amor, como já falei e sempre falo, o amor com as crianças que lhe traz a felicidade do dia a dia.

Essa marmitta serviu não só para os nossos alunos se satisfazer, mas como alguns contavam que dividiram com algum irmão (a) menor e até com os pais. Então tem muitos fatos e casos que podemos ajudar, mesmo com pouco se deixa a marca de satisfação, gratidão e amor.

Figura 8- Localização do Município de São José do Hortêncio



Fonte: [https://pt.wikipedia.org/wiki/S%C3%A3o\\_Jos%C3%A9\\_do\\_Hort%C3%A2ncio](https://pt.wikipedia.org/wiki/S%C3%A3o_Jos%C3%A9_do_Hort%C3%A2ncio)

Conforme a figura 8, que mostra a localização do Município de São José do Hortêncio RS, onde se localiza o Instituto Estadual Alfredo Oscar Kiefer, local que trabalhei por 16 anos. Foram anos muito bons, de muito aprendizado e de muitas amizades e conhecimento.

São José do Hortêncio é um município em que se apresenta uma paisagem esplendidamente bela, com relevo acidentado, entrecortados por rios e riachos. O município com 4.865 habitantes (IBGE 2020) faz divisa com Linha Nova, Portão, Feliz, São Sebastião do Caí, Presidente Lucena e Lindolfo Collor.

O município é o berço dos imigrantes alemães no Vale do Caí e faz parte da "velha colônia" alemã. Surgiu a partir da interiorização do processo de colonização alemã, iniciada na Feitoria do Linho Cânhamo, em São Leopoldo, em 25 de julho de

1824. Em 1826 formou-se o primeiro núcleo de moradores imigrantes alemães do Vale do Caí.

O município possui uma rede de comércio e serviços bem diversificada, as indústrias são variadas: curtume, de óleos vegetais, de massa vidraceira, de móveis, de calçados, de concretos, de carvão vegetal, de madeiras, agroindústria. Encontra-se no município uma filial da Bottero Calçados e o município é sede do Curtume Sulino.

Esse ano de 2022, pedi transferência para escola Estadual Guilherme Exner, no município de Presidente Lucena. Fui muito bem recebida, tanto pelos alunos como os professores, tenho uma colega de cozinha o que não tive por muitos anos, mas no momento está afastada do serviço, por motivo de saúde. Voltei a estar sozinha na cozinha, mas sem problemas, sei e conheço tudo de uma cozinha escolar, já conquistei muitos alunos, pois não tinham acesso a cozinha e agora com essa colega afastado por saúde, os alunos conseguem se aproximar, pois minha colega não os deixava usar a cozinha, ela usava as palavras como (minha cozinha, meu refeitório), não concordo com isso, pois é público, todos podem usar, claro sem exageros e bagunça, mas é um lugar de convívio também.

Figura 9- Escola E.E.E. Guilherme Exner



Fonte: Google Maps, figura de nov. 2019

Figura 10 - Localização de Presidente Lucena



Fonte: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Presidente\\_Lucena](https://pt.wikipedia.org/wiki/Presidente_Lucena)

O Município de Presidente Lucena está localizado na Microrregião Colonial da Encosta da Serra, distante 65 km de Porto Alegre. Com uma área territorial de 49,72 km<sup>2</sup>, é formado, além da Sede Municipal, pelas localidades de Linha Nova Baixa, Nova Vila, Picada Schneider, Morro do Pedro e Arroio dos Ratos. Presidente Lucena limita-se com os municípios de Picada Café (ao norte), Morro Reuter (ao leste), Ivoti e Lindolfo Collor (ao sul) e São José do Hortêncio (ao oeste).

As denominações da localidade estão ligadas a Estrada Presidente Lucena, que antigamente era um caminho, o qual os tropeiros utilizavam para conduzir o seu gado da Campanha Gaúcha a São Paulo. A origem do nome Arroio Veado se deve à história ou lenda de que nos primeiros tempos de passagem dos tropeiros pela Estrada Presidente Lucena, os mesmos teriam visto frequentemente veados às margens do arroio que atravessa a localidade e denominaram esta região de Arroio Veado.

Com a criação do município, a localidade passou a denominar-se Presidente Lucena, novamente em razão da estrada que corta toda sua área central e em homenagem ao Presidente da Província de São Pedro do Rio Grande do Sul, em 1885, Henrique Pereira de Lucena.

O município é muito bom de se trabalhar, pessoas são acolhedoras e me adaptei muito bem nessa escola. O município é menor em habitantes, mas maior na

economia, pois grandes empresas se concentram no município, como a Granja Pinheiros e a fábrica de calçados e bolsas da LUZ DA LUA. Com essas empresas, o município concentra mais funcionários em seu município do que habitantes. Pois as empresas recolhem os funcionários de vários municípios vizinhos da região.

Figura 11: Cozinha da E.E.E Guilherme Exner, o meu espaço de trabalho.

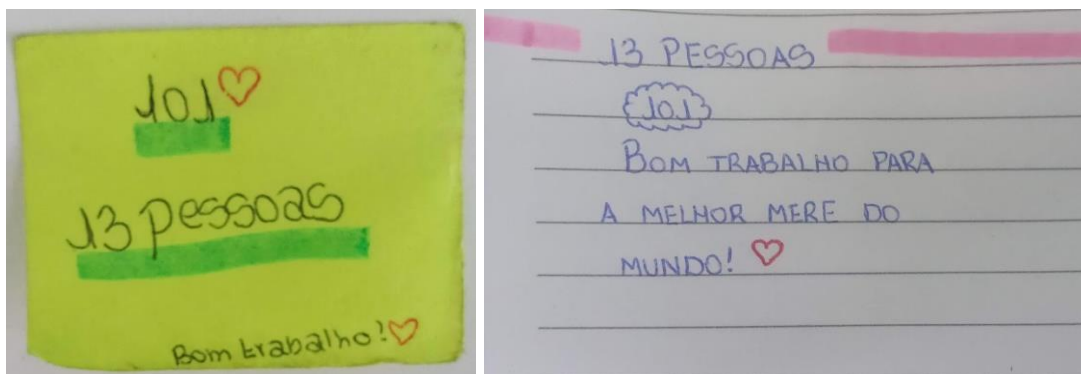


Fonte: Arquivo pessoal, 2016.

Na figura 11, apresento o meu local de trabalho na escola Guilherme Exner. Gosto muito de trabalhar e cozinhar, então me sinto bem, minhas amizades são boas e o relacionamento com os alunos muito boas, recebo abraços todos os dias de algum aluno (a).

Trabalho 40 horas semanais, de segunda a sexta feira das 6h50min até 11h30min no turno da manhã. Tem em torno de 80 alunos no matutino, em média de 65 alunos que servem a merenda todos os dias. Eles se organizam logo no início da aula fazem o bilhete de quantos alunos vão lanchar e levam na cozinha, para a gente se organizar com os produtos, para não fazer com exagero nem faltando.

Figura 12- Número de refeição



Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Para alegrar o dia da merendeira, sempre colocam uma mensagem de carinho no bilhete que vai para a cozinha com o número de alunos que vão lanchar. Adicionei a figura 12 no status do Watts e alunos da outra escola que trabalhei me responderam, que sou a melhor merendeira deles também, mesmo não trabalhando mais na escola, sempre serei a melhor merendeira.

São esses reconhecimentos que me deixam com força e vontade de trabalhar cada dia, porque muitas vezes me desaponto com a direção, algum professor ou até com algum aluno ou a quantidade de serviço, mas pensando nos estudantes ao todo, eu mudo o meu pensamento.

O bom relacionamento com a Direção e professores é importante e saber trabalhar em equipe é fundamental, pois precisamos seguir algumas normas específicas da escola e é também através desses bons relacionamentos que conquistamos o nosso espaço.

O lanche é servido as 8h45min e são 4 turmas que são divididas de 10 em 10 min, a primeira turma a se servir é o 9º ano do fundamental e o 1º ano do ensino médio, logo após o 2º ano do ensino médio e por último o 3º ano do ensino médio, as 9h15min é o horário do recreio, depois do recreio lavo as louças, deixo a cozinha limpa e organizada para a parte da tarde. Das 13h00min as 16h30min trabalho no turno da tarde fazendo o lanche para média de 40 alunos, tem um total de 100 alunos na parte da tarde, mas não gostam muito de comer comida a tarde, e o cardápio que vem da SEDUC é todo elaborado para servir comida, poucas vezes tem lanche. Começo a servir as crianças as 15h00min até 15h20min, as 15h30min é o recreio, depois é limpar tudo e deixar organizado para o próximo dia. Muitas vezes ajudo na limpeza geral da escola, pois não temos faxineira na escola e não estamos conseguindo funcionária, pois há muita burocracia para a CRE contratar, segundo informações da Direção.

A rotina no trabalho é um produto que deve ser organizado, planejar e ganhar eficiência e segurança. O planejar facilita o trabalho, se você organiza o seu dia se torna mais ágil.

Se temos organização, isso resulta em algum tempo de sobra, esse tempo podemos utilizar em coisas diferentes, como conversar com alunos, ver o que eles gostam de comer e o que não gostam. A rotina de uma merendeira é, chegar ao local do trabalho, preparar os alimentos, preparar as receitas do cardápio, distribuir as refeições, limpar e organizar o ambiente.

A pontualidade é essencial, organização e limpeza sempre, deixar sempre as coisas adiantadas, pois imprevistos podem acontecer, como falta da entrega de alimentos, falta de gás, falta de água entre outras coisas.

A merendeira da escola tem a responsabilidade de receber, selecionar, pesar, calcular, todas as entregas e conferir se confere com nota do fornecedor. Todos os dias deve-se anotar os ingredientes que são gastos referente ao cardápio e manter o controle do estoque. Ao finalizar as refeições deve ser coletado uma amostra dos alimentos, que serão guardados no refrigerador por 72h, caso acontecer alguma contaminação temos as amostras para conferir. Além de preparar e servir adequadamente as refeições, devemos anotar a quantidade das refeições servidas. Manter a organização e fazer a limpeza na cozinha, no refeitório, no estoque e observar o consumo de gás, fazer a lista de alimentos a serem compradas para cada semana.

Figura 13: Cardápio da Alimentação



Setor de Alimentação Escolar

Endereço: Av. Borges de Medeiros, 1501 - Centro Histórico - Porto Alegre-RS - Telefone: (51) 3288 4700

Relatório de cardápios

Cardápio: 2 Refeições - Verão - 2022 | De 01/01/2022 a 31/12/2022 | Programas associados: 2 refeições

SEMANA	TIPO DE REFEIÇÃO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
1	Lanche Manhã ou Tarde	P11 - Café com leite P8 - Biscoito salgado P7 - Banana	P11 - Leite com achocolatado P9 - Pão amanteigado P7 - Maçã	P11 - Vitamina de banana	P11 - Iogurte P7 - Mamão picado	P10 - Mingau de amido de milho P7 - Banana
1	PNAE	P2 - Arroz cozido P3 - Lentilha I (cebola e alho) P4 - Omelete com espinafre P5 - Cenoura refogada	P2 - Arroz cozido P3 - Feijão preto cozido P4 - Carne com moranga	P1 - Macarrão com carne suína P5 - Farofa simples P6 - Salada de beterraba com tempero verde	P2 - Arroz cozido P3 - Feijão preto cozido P4 - Frango com milho	P1 - Arroz com molho de frango / Risoto P3 - Feijão preto cozido P6 - Salada de couve flor
Composição Nutricional Semanal		Energia = 735.9	PTN = 25.0 (13.56%)	LIP = 20.6 (25.15%)	CHO = 119.3 (64.86%)	
SEMANA	TIPO DE REFEIÇÃO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
2	Lanche Manhã ou Tarde	P11 - Iogurte P9 - Biscoito de polvilho P7 - Mamão picado	P11 - Leite puro P9 - Pão com doce de leite P7 - Banana	P10 - Mingau de aveia P7 - Maçã	P11 - Café com leite P9 - Bolo branco / simples P7 - Mamão picado	P11 - Vitamina de mamão
2	PNAE	P2 - Arroz cozido P3 - Lentilha I (cebola e alho) P4 - Ovo com farinha de mandioca P6 - Salada de tomate	P1 - Arroz com galinha P3 - Feijão preto cozido P6 - Salada de batata com milho e ovo picado	P2 - Arroz arco-íris (cenoura e milho) P4 - Frango com aipim P6 - Salada de cenoura com ovo picado	P2 - Arroz com cenoura P4 - Carne moída com chuchu P6 - Salada de vagem com ovo cozido	P1 - Macarrão com molho de frango P6 - Salada de brócolis
Composição Nutricional Semanal		Energia = 719.7	PTN = 25.5 (14.19%)	LIP = 19.1 (23.85%)	CHO = 113.7 (63.18%)	
SEMANA	TIPO DE REFEIÇÃO	2ª FEIRA	3ª FEIRA	4ª FEIRA	5ª FEIRA	6ª FEIRA
3	Lanche Manhã ou Tarde	P11 - Leite com achocolatado P9 - Biscoito colonial P7 - Melão picado	P11 - Vitamina de banana com aveia	P11 - Café com leite P9 - Pão com nata P7 - Maçã	P10 - Mingau de fubá (com farinha de milho) P7 - Banana	P11 - Leite puro P9 - Bolo de cenoura P7 - Laranja picada
3	PNAE	P2 - Arroz cozido P3 - Feijão preto cozido P4 - Omelete (milho cenoura e tomate)	P1 - Macarrão com carne moída (bolonhesa) P5 - Couve refogada com farinha de mandioca	P2 - Arroz cozido P3 - Feijão preto cozido P4 - Frango com milho	P1 - Macarrão com sardinha P6 - Salada de repolho P12 - Suco de uva	P2 - Arroz cozido P3 - Feijão preto cozido P4 - Frango desfiado com molho P6 - Salada de cenoura e couve chinesa
Composição Nutricional Semanal		Energia = 781.5	PTN = 27.0 (13.80%)	LIP = 21.6 (24.83%)	CHO = 121.3 (62.10%)	



Conforme a figura 13, o cardápio é elaborado por Nutricionista Responsável Técnica, lotada na Secretaria de Educação. O cardápio contempla a utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando os hábitos alimentares locais e culturais e a tradição alimentar da localidade, conforme percentuais mínimos estabelecidos no artigo 14 da Resolução nº 26/2013.

Podem ser feitas algumas mudanças se necessário e de acordo com a aprovação da nutricionista, essas mudanças devem ser feitas, logo no início do ano letivo.

Diante de um cardápio, de um fogão, da paciência, surge a melhor receita. Na prática é possível comprovar que a simplicidade de agregar o carinho ao prato, que se torna bom chefe ou melhor, a melhor merendeira.

Figura 14: Horta cultivada na escola



Fonte: Arquivo pessoal, 2022.

Conforme a figura 14, temos uma pequena horta, onde são cultivados, temperos, saladas e chás, os alunos do 9º ano são responsáveis em manter a horta limpa e organizada. Os temperos para as refeições são usados da hortinha, todas as manhãs colho os temperos que quero usar. Temos cebolinha, salsinha, orégano, manjeriço, entre outros.

Essa horta é uma atividade que os professores de geografia poderiam usar com seus alunos, poderiam trabalhar como pesquisa da origem das plantas, quais estados ou países cultivam tal planta, também pode ser usado em pratos típicos que os professores podem fazer com os alunos, alimentação saudável, fome no mundo e etc.

É um consenso na escola que o conhecimento científico pode ser desenvolvido no trabalho interdisciplinar como a geografia, projeto de vida, educação física, ciências e o cardápio escolar. Mas o trabalho com a horta pode ir além, inspirados nas ideias da Bell Hooks (2017) de transformar a realidade, reviver memórias e orientar os estudantes.

Bell Hooks, 2017, cita [...] a educação como prática da liberdade, é um jeito de ensinar que qualquer um pode aprender. Ensinando a transgredir, registra a luta de uma talentosa professora para fazer dar certo. Bell Hooks, uma grande filósofa que se mantém viva entre nós com o registro das suas impressões e valiosas reflexões, se refere ao amor como “uma ação capaz de transformar” porque “faz reviver memórias impressas no corpo e espírito e, dessa maneira, tem o poder de nos transformar e curar” (2017, p. 50). Essa transformação e poder de cura, estão no preparo e na orientação de uma alimentação saudável que é tão bem-feita na cozinha, no refeitório, na sala de aula.

Os estudantes estão mais interessados pela prática, os conteúdos como escrever, resolver e decorar deixa os agitados. Os conteúdos com atividades práticas aplicadas, deixa os mais ativos e curiosos, pois podem se envolver e resolver a atividade, praticando muitas coisas com suas ideias.

Como citei anteriormente, no exemplo da horta, outras atividades poderiam ser desenvolvidas com alunos e professores, usando a cozinha e a ajuda das merendeiras, tudo tem uma origem e tudo pode ser pesquisado. Como por exemplo, que se estuda na geografia sempre se estuda a origem, o espaço, o ambiente, entre outros.

Considerando esses 17 anos de aprendizagem na vida de uma merendeira, cada dia é um novo aprendizado, uma conquista de vida, onde cada dia você faz uma nova amizade, conquista mais um coraçãozinho de alguma criança, aprende algo novo na cozinha, uma receita nova, produtos novos. Em cada formação uma curiosidade com algo novo para desenvolver, cada professor com uma ideia para

usar a cozinha, cada direção com projetos novos, cada criança com a sua história e cada merendeira com o seu aprendizado para desenvolver.

Simplicidade, com muito amor e vontade, transformada em algo grandioso que ficará para sempre. A receita de minha dedicação! Quantas histórias e experiências significativas que ficaram registradas nas memórias das pessoas que cuidei e alimentei. A nobreza do nosso trabalho consiste em algo tão simples, mas por vezes, difícil de ser percebido e praticado.

Por mais que eu participe de cursos e formações e que são muito importantes para minha profissão (merendeira e agora professora de geografia), retomo ao ensinamento dos meus avós que com toda a sua sabedoria e simplicidade eram felizes, pelo fato de der amor e dedicação no que faziam.

## 5 - CONSIDERAÇÕES FINAIS

Para finalizar, apresentam-se as considerações finais a respeito da importância de merendeira no espaço escolar. A expectativa ao término desta monografia é de ampliar a compreensão e o conhecimento do leitor sobre o dia a dia de uma merendeira no espaço escolar. No contexto educacional, muitas vezes a merendeira é só a tia da cozinha, mas também registrado na memória de muitas pessoas, essa dedicação de amor e carinho por ela aplicada. Essa memória levantada entre alunos e professores, pode ajudar muito nas práticas das aulas de geografia. Este trabalho busca oferecer, ainda que de forma sucinta, um apoio ao professor de Geografia a partir de uma nova visão sobre a merendeira e atividades de podem ser trabalhadas. Através da merendeira, da cozinha e da horta, pode-se inovar a Geografia e torná-la interessante e crítica, e nada mais prazeroso do que aprender geografia com hortaliças, frutas e pratos típicos, fazendo a relação dos conteúdos do livro didático com comida e plantas.

Dessa forma, pode-se dizer que além de uma renovação no modo de ensinar, a mesma leva a construção do conhecimento e aproxima o aluno da realidade que o cerca. Sendo assim a prática docente pode fazer estas modificações, pois a escola e os conteúdos trabalhados parecem não ter relação com a vida dos alunos, não havendo uma associação entre ambas. Mas se faz necessário que aconteça o planejamento do professor no processo de ensino aprendizagem, pois a flexibilidade deve fazer parte da aula do professor, e a utilização dos recursos didáticos devem estar disponíveis e adequados ao tema estudado, como por exemplo, a utilização da cozinha e da ajuda da merendeira. O educador deve estar constantemente repensando na sua prática em formas de encontrar no ensino a base para saber pensar o espaço geográfico.

As reflexões postas nesse trabalho podem ser utilizadas com o intuito de facilitar a aprendizagem dos conteúdos não só na disciplina de Geografia como também em qualquer outra área de ensino. Em contato com a experiência de uma trabalhadora como a merendeira, os estudantes podem certamente mais que conteúdos, mas sim aprender o respeito e a valorização de diferentes saberes, da complexidade do mundo que habita numa cozinha e num refeitório.

Por fim, apresento a merendeira e seu trabalho como mais uma possibilidade de espaço educativo para as aulas de Geografia, tornando assim o ensino dinâmico e criativo, com a finalidade de contribuir para o desenvolvimento de pessoas em formação. Educar é assumir este compromisso.

## REFERÊNCIAS

CARVALHO, Alice Teles. et al. Programa de alimentação escolar, município de João Pessoa – estado de Paraíba, Brasil: As cozinheiras em foco. **Interface - Comunic., Saúde, Educ.**, v.12, n.27, p. 823-34, out/dez. 2008. Disponível em: <https://www.scielo.org/article/icse/2008.v12n27/823-834/pt/>. Acesso em: 10 set. 2022.

FERNANDES Ana Gabriela de Souza, FONSECA Alexandre Brasil Carvalho, SILVA Adilson Aderito. Alimentação escolar como espaço para educação em saúde. **Ciênc. saúde coletiva**, v. 19, n.1, p. 39-48, 2014. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-81232014191.171>. Acesso em: 10 set. 2022.

JARDIM José. A implantação da lei de acesso à informação pública e a gestão da informação arquivística governamental. In: **Liinc em Revista**. V. 9. N.10.18225, 2013. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/290216289\\_A\\_implantacao\\_da\\_lei\\_de\\_acesso\\_a\\_informacao\\_publica\\_e\\_a\\_gestao\\_da\\_informacao\\_arquivistica\\_governamental\\_Access\\_to\\_Public\\_Information\\_Act\\_implementation\\_and\\_the\\_management\\_of\\_government\\_archival\\_inform](https://www.researchgate.net/publication/290216289_A_implantacao_da_lei_de_acesso_a_informacao_publica_e_a_gestao_da_informacao_arquivistica_governamental_Access_to_Public_Information_Act_implementation_and_the_management_of_government_archival_inform). Acesso em: 02 nov. 2022

JUSBRASIL. **Lei de municipalização da Merenda Escola** – Lei 8913/94, Lei no 8,913, de 12 de julho de 1994. Disponível em: <https://presrepublica.jusbrasil.com.br/legislacao/109225/lei-de-municipalizacao-da-merenda-escolar-lei-8913-94> Acesso em: 16 set. 2022.

LEAL Ademir Moura. O papel da merendeira criativa na educação. In: **Cursos Escola Educação**, 2014 – 2021. Disponível em: <https://cursos.escolaeducacao.com.br/artigo/o-hist-rico-da-merenda-e-da-merendeira-escolar> Acesso em: 10 set. 2022.

LOPES Adriana; MOTA Carlos Guilherme. Sou Merendeira. In: **Departamento Nacional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial**, SENAC São Paulo, 2019. Disponível em: <https://www.topleituras.com/livros/sou-merendeira-rotinas-profissionais-agente-alimentacao-escolar-c2e3> Acesso em: 15 set. 2022.

NUNES, Bernadete de Oliveira. O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro. 161 f. 2000. Dissertação (Mestrado em Saúde Pública) - Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2000. Marcondes RS. Educação em Saúde na Escola. **Rev. de Saúde Pública** (1972; p. n. 6, p. 89-96.) Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbso/a/Rvdq9StGri8xXbHtTwYrYkx/?lang=pt&format=pdf> Acesso em: 10 set. 2022.

OGLIARI Lucas Nunes, BELLO Samuel Edmundo Lopez, S. E. (2017). Práticas da cozinha de merendeiras escolares: Textos e contextos etnomatemáticos. **Revista Latinoamericana de Etnomatemática**, 10(3), 19-38. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/173626> Acesso em: 10 mai. 2022.

OLIVEIRA Adriano. 2º Fase da operação contra fraude na merenda em SP. In: **G1 Globo/2016/03** Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, Edifício FNDE - Brasília/DF - CEP: 70070-929, 2017 FNDE. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/ribeirao-preto-franca/noticia/2016/03/suspeito-de-operar-fraude-da-merenda-em-sp-se-apresenta-policia.html> Acesso em: 10 mai. 2022.

QUADROS, Teresa Maria Bianchini, GORDIA, Alex Pinheiro, FACINA, Vanessa Barbosa. **Atividade física e alimentação saudável na escola: Um programa de educação para a saúde**. Brasil: Phorte Editora, 2019. Disponível em: <https://www3.livrariacultura.com.br/atividade-fisica-e-alimentacao-saudavel-na-escola-2011899376/p> Acesso em: 12 set. 2022.

SANTOS Fabiano Silva, NASCIMENTO Héli da Thailana Silva e RODRIGUES Noádia Priscila Araújo. **A importância da merendeira na produção de alimentos e o seu amor pela profissão**. Secretária de Estado de Educação, MANUAL DA MERENDEIRA, Campo Grande/MS, fevereiro de 2018. Disponível em: [www.prac.ufpb.br](http://www.prac.ufpb.br). Acesso em: 10 mai. 2022.

SOUZA Adriana Rossato. **Manual da merendeira**. SED. Mato Grosso do Sul. 2018. Disponível em: <https://www.sed.ms.gov.br/wp-content/uploads/2018/09/Manual-da-Merendeira-2018.pdf> Acesso em: 10 mai. 2022.

SPINELLI Maria Angélica do Santos; CANESQUI, Ana Maria. O Programa de alimentação escolar: da centralização à descentralização. **Revista de Nutrição**. 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rn/a/5rbKHZbrrBD8y3KXfQfW6Vs/> Acesso em: 10 mai. 2022.

STURION, Gilma Lucazechi. **Programa de alimentação escolar: avaliação do desempenho em dez municípios brasileiros** [tese]. Campinas: Universidade Estadual de Campinas; 2002. Disponível em: <http://repositorio.unicamp.br/Acervo/Detail/269817> Acesso em: 12 nov. 2022.

TERHAAG, Marcela M. **Formação continuada Merendeira**. IFPR/PRONATEC 2012 - Editora IFPR, 2012. Disponível em: <https://pronatec.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2012/07/mer1.pdf>. Acesso em: 10 out. 2022.

TEO Carla Rosane Paz Arruda, SABEDOT Francielli Regina Boroski, SCHAFER Elisângela. **Merendeira como Agentes de Educação em Saúde da Comunidade Escolar**, 2010. Disponível em: <https://www.unochapeco.edu.br/static/data/portal/downloads/2694.pdf>. Acesso em: 12 nov. 2022.

VENDRAMETTO, Oduvaldo. (2022). Alimentação escolar: Vamos colocar os pratos à mesa: uma obrigação do Estado, um dever da sociedade. In: **Brasil**: Blucher Open Access. Disponível em: <https://openaccess.blucher.com.br/download-pdf>. Acesso em: 12 nov. 2022.



## APÊNDICES

Nº	1
Título	Práticas da cozinha de merendeiras escolares: Textos e contextos etnomatemáticos.
Autor/a(s)	Lucas Nunes Ogliari Samuel Edmundo Lopez Bello
Ano de publicação	10 de outubro de 2017
Base de dados	Lume
URL/Link	<a href="https://lume.ufrgs.br/handle/10183/173626">https://lume.ufrgs.br/handle/10183/173626</a>
Local da experiência (cidade, escola, universidade ou outra informação sobre o local)	Escolas públicas da Região Metropolitana de Porto Alegre
Foco da análise/parceria	Etnomatemática; Jogos de Linguagem; Práticas; Situações-problema; Matemática.
Observações	Traz citações, mas poucas reflexões próprias.
Citação	Revista Latinoamericana de Etnomatemática, 10(3), 19-38 (Miguel, Vilela & Moura, 2012, p. 10).

Nº	2
Título	Alimentação escolar como espaço para educação em saúde
Autor/a(s)	Ana Gabriela de Souza Fernandes, Alexandre Brasil Carvalho da Fonseca, Adilson Aderito da Silva

Ano de publicação	Jan 2014
Base de dados	Google Acadêmico;
URL/Link	<a href="https://www.scielo.br/j/csc/a/nrDd5YjpkBJTGKdcfdnzNmG/?lang=pt">https://www.scielo.br/j/csc/a/nrDd5YjpkBJTGKdcfdnzNmG/?lang=pt</a>
Local da experiência (cidade, escola, universidade ou outra informação sobre o local)	Escola
Foco da análise/parceria	Alimentação escolar; Merendeiras; Educação alimentar e nutricional
Observações	
Citações	

Nº	3
Título	MERENDEIRAS COMO AGENTES DE EDUCAÇÃO EM SAÚDE DA COMUNIDADE ESCOLAR: POTENCIALIDADES E LIMITES
Autor/a(s)	Carla Rosane Paz Arruda Teo, Francielli Regina Boroski Sabedot, Elisângela Schafer.
Ano de publicação	junho 2010
Base de dados	Google Acadêmico;
URL/Link	<a href="https://www.unochapeco.edu.br/static/data/portal/downloads/2694.pdf">https://www.unochapeco.edu.br/static/data/portal/downloads/2694.pdf</a>

Local da experiência (cidade, escola, universidade ou outra informação sobre o local)	Escolas estaduais de Chapecó-SC
Foco da análise/parceria	Alimentação Escolar; Educação em Saúde; Promoção da Saúde.
Observações	Não traz citações, trabalho escrito sobre a saúde das merendeiras
Citação	

Nº	4
Título	O sentido do trabalho para merendeiras e serventes em situação de readaptação nas escolas públicas do Rio de Janeiro
Autor/a(s)	Nunes, Bernadete de Oliveira
Ano de publicação	2000
Base de dados	Google Acadêmico;
URL/Link	<a href="https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/4817/2/bernadete_oliveira_nunes_ensp_mest_2000.pdf">https://www.arca.fiocruz.br/bitstream/icict/4817/2/bernadete_oliveira_nunes_ensp_mest_2000.pdf</a>
Local da experiência (cidade, escola, universidade ou outra)	Fundação Oswaldo Cruz. Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca. Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

informação sobre o local)	
Foco da análise/parceria	Merendeiras e Serventes, Readaptação, Saúde, Sentido do Trabalho
Observações	Traz citações, com reflexão sobre a saúde do trabalhador (merendeira)
Citação	(Nunes,1985; Nunes e outros, 1993). (Neves,1995; Neves e Athayde,1998, Neves 1999).

Nº	5
Título	Conhecimento em nutrição de merendeiras das escolas de ensino infantil e fundamental da rede Pública da cidade de Pelotas /RS
Autor/a(s)	Leal, Cynthia Munhoz dos Anjos
Ano de publicação	2011
Base de dados	Google Acadêmico;
URL/Link	<a href="http://www.repositorio.ufpel.edu.br/bitstream/123456789/1861/1/Cynthia.pdf">http://www.repositorio.ufpel.edu.br/bitstream/123456789/1861/1/Cynthia.pdf</a>
Local da experiência (cidade, escola, universidade ou outra informação sobre o local)	Escolas municipais e estaduais de ensino infantil e fundamental da zona urbana da cidade de Pelotas-RS.
Foco da análise/parceria	Conhecimento Nutrição Merendeira

Observações	Traz citações, com reflexões próprias.
Citação	(MATOS e PROENÇA, 2003; BOCLIN, 2004; SAVIO et. al., 2005; BOCLIN e BLANK, 2006).

Nº	6
Título	Nutrição e dor: o trabalho das merendeiras nas escolas públicas de Piracicaba - para além do pão com leite.
Autor/a(s)	Mara Alice Batista Conti Takahashi Célio Roberto Pizzi Eugênio Paceli Hatem Diniz
Ano de publicação	Dez 2010
Base de dados	Google Acadêmico;
URL/Link	<a href="https://www.scielo.br/j/rbso/a/Rvdq9StGrj8xXbHtTwYrYkx/?lang=pt&amp;format=html&amp;stop=next">https://www.scielo.br/j/rbso/a/Rvdq9StGrj8xXbHtTwYrYkx/?lang=pt&amp;format=html&amp;stop=next</a>
Local da experiência (cidade, escola, universidade ou outra informação sobre o local)	Em escola pública de Piracicaba-SP
Foco da análise/parceria	Merendeiras escolares; escola pública; LER; Análise Ergonômica do Trabalho
Observações	Ex: Traz citações, com boas explicações e descrição sobre o trabalho repetitivo das merendeiras.
Citações	Ex: (ASSUNÇÃO; VILELA, 2009, p. 21). (LIMA et al., 1997; NUNES, 2000; SILVA; BRITO; ATHAYDE, 2001).

Nº	8
Título	Sou Merendeira
Autor/a(s)	Departamento Nacional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Ano de publicação	15 de outubro de 2019
Base de dados	Google Livros
URL/Link	<a href="https://www.google.com.br/books/edition/Sou_merendeira/SbC2DwAAQBAJ?hl=pt-BR&amp;gbpv=1&amp;dq=merendeira&amp;printsec=frontcover">https://www.google.com.br/books/edition/Sou_merendeira/SbC2DwAAQBAJ?hl=pt-BR&amp;gbpv=1&amp;dq=merendeira&amp;printsec=frontcover</a>
Local da experiência (cidade, escola, universidade ou outra informação sobre o local)	Escola
Foco da análise/parceria	A rotina de uma merendeira
Observações	Não traz citações, mas traz toda a rotina de uma merendeira na escola.
Citações	

Nº	9
----	---

Título	O mundo da cozinha
Autor/a(s)	Departamento Nacional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Ano de publicação	15 de outubro de 2019
Base de dados	Google Livros
URL/Link	<a href="https://www.google.com.br/books/edition/O_mundo_da_cozinha/grW2DwAAQBAJ?hl=pt-BR&amp;qbpv=1">https://www.google.com.br/books/edition/O_mundo_da_cozinha/grW2DwAAQBAJ?hl=pt-BR&amp;qbpv=1</a>
Local da experiência (cidade, escola, universidade ou outra informação sobre o local)	Cozinha
Foco da análise/participação	Perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado
Observações	
Citações	

Nº	10
Título	Alimentação escolar
Autor/a(s)	Oduvaldo Vendrametto
Ano de publicação	2022
Base de dados	Google Livros

URL/Link	<a href="https://www.google.com.br/books/edition/Alimentação_escolar/">https://www.google.com.br/books/edition/Alimentação_escolar/</a>
Local da experiência (cidade, escola, universidade ou outra informação sobre o local)	Escola
Foco da análise/parceria	Vamos colocar os pratos à mesa: uma obrigação do Estado, um dever da sociedade.
Observações	Traz citações, com reflexões próprias.
Citações	Gonçalves, H.V.B; Cunha, D.T. da; Stedefeldt, E; Rosso, V, V, de Ciênciasrural, 2015, vol.45(12),pp.2267-227

Nº	11
Título	Atividade física e alimentação saudável na escola
Autor/a(s)	Teresa Maria Bianchini de Quadros, Alex Pinheiro Gordia, Vanessa Barbosa Facina
Ano de publicação	2019
Base de dados	Google Livros
URL/Link	<a href="https://www.google.com.br/books/edition/Atividade_fisica_e_alimentacao-saudavel">https://www.google.com.br/books/edition/Atividade_fisica_e_alimentacao-saudavel</a>
Local da experiência (cidade, escola, universidade ou outra informação sobre o local)	Escola



Foco da análise/parceria	Um programa de educação para a saúde.
Observações	Não traz citações
Citações	

Nº	12
Título	O programa de alimentação escolar
Autor/a(s)	Maria Angélica dos Santos SPINELLI, Ana Maria CANESQU
Ano de publicação	Jan 2002
Base de dados	Scielo
URL/Link	<a href="https://www.scielo.br/j/rn/a/P5TqqPcfvcShWPPm5D3Qvrz/abstract/?lang=pt">https://www.scielo.br/j/rn/a/P5TqqPcfvcShWPPm5D3Qvrz/abstract/?lang=pt</a>
Local da experiência (cidade, escola, universidade ou outra informação sobre o local)	No estado de Mato Grosso
Foco da análise/parceria	Alimentação escolar; programas e políticas de nutrição e alimentação; centralização; descentralização
Observações	Não traz citações
Citações	

Nº	13
Título	Programa de Alimentação Escolar

Autor/a(s)	Sturion, Gilma Lucazechi
Ano de publicação	2002
Base de dados	Google
URL/Link	<a href="https://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/handle/2250/1328682">https://repositorioslatinoamericanos.uchile.cl/handle/2250/1328682</a>
Local da experiência (cidade, escola, universidade ou outra informação sobre o local)	Escola
Foco da análise/parceria	Merenda escolar

### **TERMO DE CONCORDÂNCIA DA INSTITUIÇÃO**

**PESQUISA:** Mapeamento colaborativo de escolas públicas e espaços educativos diversos  
MERENDEIRA NO ESPAÇO ESCOLAR

**ESTUDANTE PESQUISADOR/A:** Simone Rosicler Reis

**ORIENTAÇÃO:** Profa. Dra. Élide Pasini Tonetto

Estamos realizando uma pesquisa que tem como objetivo é demonstrar a importância de uma merendeira no espaço escolar de uma escola pública. Para tanto, solicitamos autorização para realizar este estudo nesta instituição. Também será utilizado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido - TCLE para o/a participante.

A coleta de dados envolverá uma entrevista semi-estruturada com direção, professores e alunos.

Serão coletados dados institucionais da Escola Estadual de Ensino Médio Guilherme Exner,, por meio de observações e entrevistas. A coleta será realizada pela estudante pesquisadora Simone Rosicler Reis sob a orientação da Profa. Dra. Élide Pasini Tonetto.

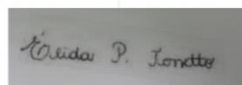
Os participantes do estudo serão claramente informados de que sua contribuição é voluntária e pode ser interrompida em qualquer tempo sem nenhum prejuízo. A qualquer momento, tanto os participantes quanto os responsáveis pela Instituição poderão solicitar informações sobre os procedimentos ou outros assuntos relacionados a este estudo.

Este projeto foi aprovado pela professora orientadora da pesquisa. Todos os cuidados serão tomados para garantir o sigilo e a confidencialidade das informações, preservando a identidade dos participantes bem como das instituições envolvidas. Os procedimentos utilizados nesta pesquisa respeitam os direitos dos seres humanos conforme Resolução 196/73 do Conselho Nacional de Saúde. Nenhum dos procedimentos realizados com o material desta pesquisa ficará sob responsabilidade do participante. Os dados coletados ao longo do processo não serão informados às instituições envolvidas ou aos familiares, e será realizada a devolução dos resultados, de forma coletiva, para o Museu da UFRGS, se assim for solicitado.

Por intermédio deste trabalho, esperamos contribuir para a compreensão xxx.

Agradecemos a colaboração da instituição para a realização desta atividade de pesquisa e colocamo-nos à disposição para esclarecimentos adicionais. A orientadora responsável por esta pesquisa é a Profa. Dra. Élide Pasini Tonetto do Departamento de Ensino e Currículo (DEC) da Faculdade de Educação da UFRGS. A equipe poderá ser contatada por meio do telefone da profa. orientadora (51) 99749.5242 ou da estudante pesquisadora (51) 998986884. Maiores informações podem ser obtidas com o Comitê de Ética em Pesquisa da UFRGS pelo telefone (51) 3308.3738.

Presidente Lucena, 03 de outubro de 2022.



Profa. Dra. Élide Pasini Tonetto - FACED/UFRGS  
Orientadora da pesquisa



Simone Rosicler Reis  
Estudante Pesquisadora

Concordamos que os/as servidores/as que atuam na Instituição e os/as estagiários/as que atuam no **Escola Estadual Guilherme Exner** participem do presente estudo.

Presidente Lucena, 03 de outubro de 2022.



Marlise Rick

Marlise Tereza Rick  
Diretora  
D.O. 27/12/2018 Págs. 1642/1643  
Id. Funcional 1657089/01