



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE HUMANIDADES  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO  
CURSO DE LICENCIATURA PLENA EM PEDAGOGIA**

**ELITA MARIA PESSOA DOS SANTOS**

**AS CONTRIBUIÇÕES DA MERENDEIRA NO PROCESSO DE ENSINO E  
APRENDIZAGEM DOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL I DO BREJO  
PARAIBANO**

**GUARABIRA-PB  
2023**

ELITA MARIA PESSOA DOS SANTOS

**AS CONTRIBUIÇÕES DA MERENDEIRA NO PROCESSO DE ENSINO E  
APRENDIZAGEM DOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL I DO BREJO  
PARAIBANO**

Trabalho de Conclusão de Curso (Artigo)  
apresentado ao  
Departamento/Coordenação do Curso de  
Pedagogia da Universidade Estadual da  
Paraíba, como requisito parcial à obtenção  
do título de Licenciada em Pedagogia.

**Orientador:** Prof. Drº Vital Araújo Barbosa de Oliveira.

**GUARABIRA-PB**

**2023**

É expressamente proibido a comercialização deste documento, tanto na forma impressa como eletrônica. Sua reprodução total ou parcial é permitida exclusivamente para fins acadêmicos e científicos, desde que na reprodução figure a identificação do autor, título, instituição e ano do trabalho.

S586 Santos, Elita Maria Pessoa dos.

As contribuições da merendeira no processo de ensino e aprendizagem dos alunos do Ensino Fundamental I do Brejo Paraibano [manuscrito] / Elita Maria Pessoa dos Santos. -2023.  
25 p.

Digitado.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Pedagogia) - Universidade Estadual da Paraíba, Centro de Humanidades, 2023.

"Orientação : Prof. Dr. Vital Araújo Barbosa de Oliveira, Coordenação do Curso de Pedagogia - CH. "

1. Programa Nacional de Alimentação Escolar. 2. Alunos.  
3. Alimentação Escolar. 4. Merendeira. I. Título

21. ed. CDD 371.716

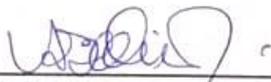
ELITA MARIA PESSOA DOS SANTOS

**AS CONTRIBUIÇÕES DA MERENDEIRA NO PROCESSO DE ENSINO E  
APRENDIZAGEM DOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL I DO BREJO  
PARAIBANO**

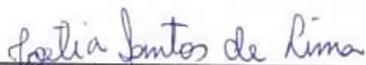
Trabalho de Conclusão de Curso (Artigo)  
apresentado ao  
Departamento/Coordenação do Curso de  
Pedagogia da Universidade Estadual da  
Paraíba, como requisito parcial à  
obtenção do título de Licenciada em  
Pedagogia.

Aprovada em: 22/11/2023

**BANCA EXAMINADORA**



Prof. Dr. Vital Araújo Barbosa de Oliveira (Orientador)  
Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)



Prof.ª M.ª Joélia Santos de Lima (Examinadora)<sup>1</sup>  
Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)



Prof.ª M.ª Sheila Gomes de Melo (Examinadora)<sup>2</sup>  
Universidade Estadual da Paraíba (UEPB)

“O pão nosso de cada dia dá-nos hoje”.  
**(Mt. 6, 11).**

## **LISTA DE TABELAS**

**Tabela 1: Quadro de referência de energia, macronutrientes e micronutrientes por modalidade de ensino.**

## LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

- AEE:** Atendimento Educacional Especializado
- BNCC:** Base Nacional Comum Curricular
- CAE:** Conselhos Municipais de Alimentação Escolar
- CGU:** Controladoria Geral da União
- DHAA:** Direito Humano à Alimentação Adequada
- EAN:** Educação Alimentar e Nutricional
- EJA:** Educação de Jovens e Adultos
- FNDE:** Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
- LDB:** Lei de Bases e Diretrizes da Educação Nacional
- MEC:** Ministério da Educação
- PNAE:** Programa Nacional de Alimentação Escolar
- POPs:** Procedimentos Operacionais Padronizados
- RT:** Responsável Técnico
- SAN:** Segurança Alimentar e Nutricional
- TCU:** Tribunal de Contas da União

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO .....</b>	<b>09</b>
<b>2. AS ATRIBUIÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR À ELABORAÇÃO DO PRODUTO FINAL.....</b>	<b>10</b>
2.1 Perfil e ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar .....	10
2.2 Alimentação Escolar .....	11
2.3 A entrega da alimentação escolar durante o período pandêmico.....	14
2.4 A Lei de Bases e Diretrizes da Educação Nacional (LDB) e a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) sobre a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) .....	15
2.5 O cotidiano da merendeira e os desafios por ela enfrentados.....	16
<b>3. METODOLOGIA.....</b>	<b>18</b>
<b>4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....</b>	<b>19</b>
<b>5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>21</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>22</b>

# AS CONTRIBUIÇÕES DA MERENDEIRA NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM DOS ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL I DO BREJO PARAIBANO

Elita Maria Pessoa dos Santos<sup>1</sup>  
Vital Araújo Barbosa de Oliveira<sup>2</sup>

## RESUMO

Este trabalho consiste na reflexão sobre as contribuições da merendeira no processo de ensino e aprendizagem dos estudantes. Visando em seu objetivo geral analisar como as ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) junto ao trabalho da merendeira podem contribuir no desempenho escolar dos alunos. Como objetivos específicos, a pesquisa buscou compreender de que forma a merendeira pode contribuir no incentivo à alimentação saudável; identificar a relevância na oferta de Cursos de Capacitação frequentemente para esses/as profissionais e verificar a importância desses/as profissionais dentro do ambiente escolar. A pesquisa foi elaborada em caráter bibliográfico a partir de trabalhos já publicados por autores como, Cunha (2021); Lima (2018); Santos (2022); Szinwelski *et al.* (2015); Maldonado *et al.* (2021); Melgaço; Matos (2022), dentre outros autores que dão respaldo ao estudo pesquisado. Os resultados obtidos mostraram que a merendeira contribui efetivamente no processo de ensino e aprendizagem dos alunos e ainda reforça os mesmos na aceitação e no consumo dos alimentos oferecidos no âmbito escolar, pois ao preparar um alimento rico em nutrientes a merendeira contribui na formação de hábitos alimentares saudáveis pelos alunos. Portanto, é compreensível afirmar que a merendeira exerce papel fundamental dentro da instituição de ensino. E com isso, conclui-se que a oferta de Cursos de Capacitação para esses/as profissionais é fundamental para que eles/as possam oferecer um trabalho mais satisfatório, sendo assim, faz-se necessário que haja um comprometimento maior por parte das gestões responsáveis na oferta frequente de Cursos de Capacitação para essa categoria profissional.

**Palavras-chave:** Programa Nacional de Alimentação Escolar. Alunos. Alimentação Escolar. Merendeira.

## ABSTRACT

This work consists of reflecting on the contributions of the lunch lady in the teaching and learning process of students. Aiming at its general objective to analyze how the actions of the National School Feeding Program (PNAE) together with the work of the lunch lady can contribute to the school performance of students. As specific objectives, the research sought to understand how the lunch lady can contribute to encouraging healthy eating; identify the relevance of offering Training Courses frequently to these professionals and verify the importance of these professionals within the school environment. The research was elaborated in a bibliographic character based on works already published by authors such as, Cunha (2021); Lima (2018); Santos (2022); Szinwelski *et al.* (2015); Maldonado *et al.* (2021); Melgaço;

---

<sup>1</sup> Aluna concluinte do curso de Pedagogia da Universidade Estadual da Paraíba (UEPB).

<sup>2</sup> Professor orientador do curso de Pedagogia da Universidade Estadual da Paraíba (UEPB).

Matos (2022), among other authors who support the researched study. The results showed that the lunch lady effectively contributes to the teaching and learning process of the students and also reinforces them in the acceptance and consumption of the food offered in the school environment, because by preparing a food rich in nutrients, the lunch lady contributes to the formation of healthy eating habits by the students. Therefore, it is understandable to say that the lunch lady plays a fundamental role within the educational institution. And with this, it is concluded that the offer of Training Courses for these professionals is essential for them to be able to offer a more satisfactory work, therefore, it is necessary that there is a greater commitment on the part of the responsible management in the frequent offer of Training Courses for this professional category.

**Keywords:** National School Feeding Program. Students. School Feeding. Lunch lady.

## 1 INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem como foco principal abordar a importância e as contribuições da merendeira no processo de ensino e aprendizagem dos escolares, quando através de seu trabalho e dedicação prepara a alimentação que nutre e colabora no desempenho escolar dos alunos.

O que me motivou a escolha do tema foi pelo fato de ser um tema pouco debatido e por ser um tema o qual me é familiar, pois exerço a profissão de merendeira em uma escola de Ensino Infantil e Fundamental I de pequeno porte, inserida em um dos municípios do brejo paraibano.

Contudo, quando menciona-se a merendeira, logo nos remete a ideia de alimentação escolar e para discutir sobre alimentação escolar é necessário mencionar o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) o qual dispõe o atendimento à alimentação escolar de alunos matriculados em escolas públicas de todo país. O Programa tem como objetivo contribuir no desenvolvimento e rendimento do aluno, trazendo uma proposta rica em alimentos saudáveis e de qualidade (Brasil, 2009).

Portanto, vale salientar que para a realização do processo que envolve a alimentação escolar, o trabalho da merendeira é fundamental para que as ações desenvolvidas pelo PNAE sejam executadas dentro das escolas. A importância desse/a profissional de educação se revela a todo momento no dia a dia das escolas, preocupando-se com a preparação da merenda, focando no atendimento a uma demanda de alunos na qual muitas vezes, há entre eles, alguns que possuem restrições alimentares, como por exemplo, intolerância ou carência alimentar.

Lima (2018, p. 19), salienta que para que a merendeira seja capaz de elaborar uma alimentação de qualidade, respeitando as diferenças de idade dos alunos, a formação, período escolar e outros aspectos necessários, a capacitação desses/as profissionais através de cursos preparatórios é fundamental para aperfeiçoar suas habilidades culinárias.

Para Cunha (2021) é compreensível que a merendeira ocupe lugar de destaque na execução do PNE. Vale salientar que, no passado, as atribuições da merendeira consistiam na preparação de refeições mais leves exigindo menos tempo quanto à mão de obra. Atualmente com as mudanças no cardápio, ela prepara receitas mais complexas e com maior teor substancial, o que exige mais tempo para o preparo, são refeições constituídas de no mínimo uma proteína animal, uma ou mais guarnições, salada e em alguns casos um suco para acompanhar. Tudo isso sendo realizado em um curto período de tempo, tornando sua jornada estressante.

Partindo desses pressupostos, faz-se necessário indagar, se o PNAE oferece alimentos de qualidade e exige que os cardápios sejam elaborados com atribuições de alimentos minimamente processados e ricos em valores nutricionais, é legítimo afirmar que a merendeira ao preparar as refeições contribui para o processo de ensino e aprendizagem dos escolares?

Portanto, tem-se como objetivo principal deste trabalho: analisar como as ações do PNAE junto ao trabalho da merendeira podem contribuir para o desempenho escolar dos escolares. E como objetivos específicos desta pesquisa buscou-se compreender de que forma a merendeira pode contribuir no incentivo à alimentação saudável; identificar a relevância na oferta de Cursos de Capacitação frequentemente, para esses/as profissionais e verificar a importância desses/as profissionais dentro do ambiente escolar.

A presente tese científica está estruturada em cinco capítulos, na seção introdutória deu ênfase como foi desenvolvida a pesquisa, ressaltando as ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e a importância da merendeira para o processo de ensino e aprendizagem dos alunos, o que motivou a pesquisadora a discorrer sobre a temática, a problemática e os objetivos geral e específicos. O segundo capítulo evidencia os referenciais teóricos, sobre o perfil e as ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar, como suas ações contribuem para o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem e o rendimento escolar dos escolares. Seguindo, a Alimentação Escolar, a qual trata da alimentação saudável e adequada, contribuindo tanto para que os alunos adquiram hábitos alimentares saudáveis quanto na melhoria do rendimento escolar. Como se deu a entrega da alimentação escolar durante o período pandêmico. O que diz a Lei de Bases e Diretrizes da Educação Nacional (LDB) e a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) sobre a Educação Alimentar e Nutricional (EAN). Como também, reflexões sobre o cotidiano da merendeira e os desafios por ela enfrentados, evidenciando o quão importante é o trabalho deste/a profissional para a execução das ações desenvolvidas pelo PNAE. O terceiro capítulo contempla os procedimentos metodológicos que foram utilizados para a construção do artigo. No quarto capítulo apresentou-se os resultados e as discussões e, por fim, expõem-se as considerações finais.

## **2- AS ATRIBUIÇÕES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR À ELABORAÇÃO DO PRODUTO FINAL**

### **2.1 Perfil e ações do Programa Nacional de Alimentação Escolar**

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma das políticas públicas do governo federal no país, regido pela Lei de Nº 11.947, de 16 de Junho de 2009, administrado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), também vinculado ao Ministério da Educação (MEC).

Para (Brasil, FNDE, 2004 *apud* Lima, 2018, p. 17) “o PNAE visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios”. O referido Programa tem como foco garantir uma alimentação escolar de qualidade, como também, ações de educação alimentar e nutricional voltada aos estudantes de todas as etapas da educação básica pública brasileira.

Segundo Ramos, Santos e Reis (2013, *apud* Lima, 2018, p. 17) a dinâmica de controle, acompanhamento e fiscalização do PNAE deve ser feita diretamente pela sociedade, usando-se para isto dos Conselhos Municipais de Alimentação Escolar (CAE), pelo FNDE, pelo Tribunal de Contas da União (TCU), pela Controladoria Geral da União (CGU) e pelo próprio Ministério Público.

De acordo com o site do Ministério da Educação e FNDE em uma publicação recente, o PNAE foi criado com o nome de Campanha de Merenda Escolar, no ano de 1995, tendo como objetivo contribuir para o crescimento, desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

O PNAE destina recursos suplementares que atualmente atende em média 40 milhões de estudantes em cerca de 150 mil escolas. O repasse financeiro é dividido em até dez parcelas, de fevereiro a novembro de cada ano, correspondendo a 20 dias letivos por mês. O cálculo sobre esses recursos a serem repassados leva em consideração o número de dias de atendimento, a quantidade de estudantes matriculados em cada unidade de ensino e o respectivo valor per capita.

O Programa contribui ainda no incentivo a agricultura familiar, ao determinar que 30% dos recursos repassados pelo FNDE para a alimentação escolar sejam investidos na compra de gêneros alimentícios produzidos por famílias que trabalham na agricultura e suas associações, garantindo um aumento na renda dessa parcela da população e o desenvolvimento econômico dos municípios, como também, no incentivo a produção de alimentos diversificados e o fortalecimento da economia na localidade a qual é contemplada pelo Programa.

Em março deste ano, houve um reajuste nos valores repassados pelo Governo Federal para a alimentação escolar. Havia seis anos que não tinha sido atualizado o aumento nos valores per capita do PNAE. O reajuste foi concedido a todas as etapas e modalidades da educação básica em percentuais que variam de 28% a 39%.

O reajuste foi de 39% para os ensinos médio e fundamental, que representam mais de 70% dos alunos atendidos pelo Programa. Para os estudantes da pré-escola, escolas indígenas e quilombolas, o aumento alcançou o patamar de 35%. Para as demais etapas e modalidades, a correção foi de 28%. O que equivale a um investimento de R\$5,5 bilhões na melhoria da qualidade dos alimentos nas escolas públicas de todo país.

Os novos números per capita do PNAE que serão utilizados para o cálculo dos recursos repassados a Estados, Municípios, Distrito Federal e escolas Federais são os seguintes:

Para estudantes matriculados na Educação de Jovens e Adultos (EJA) em período parcial são: R\$0,41 centavos;

Estudantes matriculados no ensino fundamental e no ensino médio, em período parcial: R\$0,50 centavos;

Estudantes matriculados na pré-escola, em período parcial, exceto para aqueles matriculados em escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos: R\$0,72 centavos;

Estudantes matriculados em escolas de educação básica localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos, em período parcial; R\$0,86 centavos;

Estudantes matriculados em escolas de tempo integral com permanência mínima de 7 horas na escola ou em atividades escolares, de acordo com o Censo Escolar do Inep: R\$1,37 (um real e trinta e sete centavos);

Estudantes matriculados em creches, inclusive as localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos: R\$1,37 (um real e trinta e sete centavos);

Estudantes contemplados no Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral, com contemplação financeira totalizando em R\$2,56 (dois reais e cinquenta e seis centavos);

Estudantes que frequentam, no contraturno, o Atendimento Educacional Especializado (AEE): R\$0,68 centavos.

De acordo com Melgaço; Matos (2022, p. 4) “o PNAE atualmente, é concebido como uma política pública de caráter universal, educacional, sustentável e saudável e está alinhado a um conjunto de ações estruturantes para promover o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)”.

## **2.2 Alimentação Escolar**

O Artigo 1º da Lei 11.947 de 16 de junho de 2009 ressalta que: “alimentação escolar é todo alimento oferecido no ambiente escolar, independente de sua origem, durante o período letivo” (Brasil, 2009).

No entanto, o Artigo 2º desta Lei destaca sobre as diretrizes da alimentação escolar em seus Incisos I ao IV:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV - a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social. (Brasil, 2009).

Sendo assim, para que a alimentação escolar seja elaborada com qualidade, segundo os objetivos do PNAE, faz-se necessário que haja a contribuição de um Responsável Técnico (RT), ou melhor, um nutricionista o qual se responsabiliza pela elaboração dos cardápios, segundo a cultura alimentar dos alunos de cada instituição escolar.

A Lei nº 11.947 /2009, em seu artigo de nº 12º, descreve que:

Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada. (Brasil, 2009).

O Caderno 3 da série Nutricionistas do PNAE, cita a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), à qual define que: “cardápio é uma ferramenta operacional que relaciona os alimentos destinados a suprir as necessidades nutricionais individuais ou coletivas discriminando os alimentos por preparação, quantitativo per capita, [...], vitaminas e minerais” (Brasil, 2022, p. 8).

No entanto, a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, Capítulo IV, Seção II em seu Artigo 17º, salienta que:

Os cardápios da alimentação escolar devem ser elaborados pelo nutricionista, tendo como base a utilização de alimentos in natura ou minimamente processados, de modo a respeitar as necessidades nutricionais, os hábitos alimentares e a cultura alimentar da localidade a qual está inserido o público alvo na promoção da alimentação saudável. (Brasil, 2020).

O referido Artigo 17º acima citado, esclarece ainda em seu § (parágrafo) 1º que: “Os cardápios devem ser adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras” (Brasil, 2020). Tendo em vista as recomendações contidas neste § (parágrafo), é fundamental e necessária a inserção de alimentos saudáveis e de boa qualidade no cardápio e na preparação da alimentação escolar.

O Artigo 18º em seus Incisos do I ao VI, constando na Resolução de nº 6, de 08 de maio de 2020, estabelece que, os cardápios devem ser planejados para atender às necessidades nutricionais com valores de referência para energia, macronutrientes e micronutrientes de acordo com cada modalidade de ensino o qual os estudantes estão matriculados, como mostra a tabela abaixo:

**Tabela 1: Quadro de referência de energia, macronutrientes e micronutrientes por modalidade de ensino.**

<b>TIPOS DE MODALIDADE DE ENSINO</b>	<b>NECESSIDADES DIÁRIAS DE ENERGIA, MACRONUTRIENTES E MICRONUTRIENTES</b>
Creche em período parcial	No mínimo 30%, distribuídas em duas refeições
Creche em período integral localizadas em comunidades indígenas ou áreas remanescentes de quilombos	No mínimo 70%, distribuídas em no mínimo três refeições
Escolas localizadas em comunidades indígenas ou em áreas remanescentes de quilombos	No mínimo 30%, por refeição ofertada
Educação básica em período parcial	No mínimo 20%, quando ofertada uma refeição e no mínimo 30%, quando ofertadas duas ou mais refeições
Escolas em tempo integral	No mínimo 70%, distribuídas em, no mínimo, três refeições

Fonte: (Brasil, 2020).

Ainda sobre a Resolução de nº 6, de 08 de maio de 2020, em seu Capítulo IV, Seção III, Artigo 21 em seus Incisos de I ao III, orienta como deve ser aplicado os recursos no âmbito do PNAE:

- I – no mínimo, 75% devem ser destinados à aquisição de alimentos in natura ou minimamente processados;
- II – no máximo, 20% podem ser destinados à aquisição de alimentos processados e de ultraprocessados;
- III – no máximo, 5% podem ser destinados à aquisição de ingredientes culinários processados. (Brasil, 2020).

De acordo com Dutra (2009, p. 81, *apud* Cunha, 2021, p.11), um dos principais objetivos do PNAE é fornecer merenda de qualidade, composta por alimentos

saudáveis, a fim de promover a saúde dos alunos e melhor desempenho escolar.

No que se refere ao quesito alimentação saudável, a resolução nº 6, de 8 de maio 2020 (Brasil, 2020), em seu Artigo 14º, ressalta o grande valor e relevância que tem a Educação Alimentar e Nutricional no que tange ao processo integral de ensino e aprendizagem do aluno, “perpassando de forma transversal, o currículo escolar, abordando os temas alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da SAN” (*apud*, Melgaço; Matos, 2022, p. 4).

Confirmamos esse discurso com a fala de Melgaço; Matos (2022) que dizem:

Para alcançar uma alimentação saudável no ambiente escolar, essa Portaria recomenda a implementação de diversas ações, tais como: o envolvimento de toda comunidade escolar na definição de estratégias que favoreçam escolhas alimentares saudáveis; e a sensibilização e capacitação dos profissionais envolvidos com a alimentação escolar, para produzir e oferecer alimentos saudáveis. (Melgaço; Matos, 2022, p. 5).

Rangel (2014 *apud* Lima, 2018, p. 18), salienta que “os hábitos alimentares inadequados estão associados a diversos prejuízos à saúde, entre eles a obesidade, que contribui para o aumento e a prevalência de comorbidade e mortalidade na vida adulta”. Dessa forma, a implementação de temas que abordam práticas de alimentação saudável no currículo escolar é extremamente necessário e relevante para o incentivo à reeducação alimentar dos escolares.

A alimentação escolar no Brasil é muitas vezes a única refeição completa para alguns alunos pertencentes a determinadas regiões do país, pois muitos desses alunos se encontram em situação de insegurança alimentar (Ochsenhofer *et al.*, 2006 *apud* Lima, 2018, p. 18). Rangel (2014) salienta ainda que “em alguns casos, esses alunos só virão alimentar-se novamente no dia seguinte, quando estiverem na escola”. “Para esses casos a merenda escolar se constitui em um dos alicerces do processo de aprendizagem. Na merenda escolar estão contidos todos os subsídios nutricionais que possibilitam melhor rendimento ao aluno em sala de aula” (*apud* Lima, 2018, p.18).

Portanto, é fundamental que a criança possa alimentar-se de forma correta e em quantidades necessárias para que sua formação física e intelectual possam desenvolver-se de forma completa e assim, contribuir para sua disposição na realização de atividades diárias.

### **2.3 A entrega da alimentação escolar durante o período pandêmico**

Em abril de 2020 o ex-presidente da República, Jair Messias Bolsonaro altera a Lei de nº 11. 947, de 16 de junho de 2009, criando a Lei de nº 13. 987, de abril de 2020, para autorizar que durante o período de suspensão das aulas nas escolas públicas de educação básica em razão da situação de calamidade pública, devido a pandemia do novo coronavírus-Covid-19 que a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) sejam entregues aos pais ou responsáveis dos estudantes nelas matriculados (Brasil, 2020).

A resolução nº 2 de 09 de abril de 2020, Artigo 2º em seus parágrafos 1º e 2º esclarece que, os gêneros alimentícios adquiridos em processos licitatórios ou em chamadas públicas da agricultura familiar deveriam ser entregues em forma de kits, segundo as determinações da legislação do PNAE no que se refere à qualidade nutricional e sanitária, respeitando os hábitos alimentares, a cultura local e de

preferência composto por alimentos in natura e minimamente processados, tanto para os gêneros perecíveis quanto para os não perecíveis (Brasil, 2020).

O Artigo 3º da referida resolução acima citada, salienta que no ato da distribuição desses kits houvesse garantia de não haver aglomerações nas unidades escolares para não ocorrer a propagação do vírus da Covid-19, ficando esta responsabilidade a critério das gestões locais (Brasil, 2020).

Outro fator de destaque aparece no parágrafo 1º do Artigo 3º acima evidenciado, recomendando que a entrega dos kits fossem feitas diretamente na casa dos estudantes ou, que um membro da família se deslocasse até a unidade escolar para adquiri-lo, em horário definido pelos responsáveis locais (Brasil, 2020).

Como parte integrante da categoria profissional das merendeiras, a pesquisadora relata aqui sua experiência cotidiana a respeito desse assunto. No município em que a mesma exerce a função de merendeira, as entregas desses kits eram feitas conforme a Lei estabelece, com horário e local definidos, sendo que, não eram feitas entregas desses kits todos os meses como é feita a entrega da merenda escolar, se os repasses do PNAE eram feitos como estabelecidos em Lei, porque os kits não eram entregues mensalmente? A entrega era realizada quando a gestão resolvia fazer, não era estabelecido um período para isso, talvez isso tenha acontecido porque a Lei não esclarece que a entrega deveria ser feita mensalmente. O que chamou atenção ao tomar conhecimento dessa Lei, foi que, assim como a pesquisadora, as famílias muitas vezes não tinham conhecimento de que a entrega desses kits eram direito delas por Lei, e por esta razão não cobravam da gestão local que a entrega fosse realizada todos os meses.

#### **2.4 A Lei de Bases e Diretrizes da Educação Nacional (LDB) e a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) sobre a Educação Alimentar e Nutricional (EAN)**

Em 16 de maio de 2018 foi sancionada a Lei 13.666, alterando a Lei 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Brasil, 1996), a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) incluindo um novo parágrafo ao Artigo 26 da LDB que diz: “9º-A. A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais de que se trata o caput” (Brasil, 2018). Portanto, essa Lei impôs a obrigatoriedade da inclusão temática em Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nos currículos dos ensinos fundamental e médio em disciplinas que já integram o currículo como ciências e biologia.

Para Maldonado *et al.* (2021, p. 3) o Marco de Educação Alimentar e Nutricional “tornou-se referência para a reflexão e a orientação das práticas de educação alimentar e nutricional, apontando a sua natureza transdisciplinar, intersetorial, interprofissional e integrada ao contexto de vida das pessoas”. Mostrando assim, a necessidade de discutirmos essa temática, esse problema, no campo pedagógico e escolar para que sejam postos em prática e assim auxiliar os alunos.

O tema educação alimentar e nutricional já havia sido inserido como tema transversal em saúde, portanto, a temática pode ser trabalhada transversalmente com outros focos, pois trata-se de uma temática bastante conveniente a ser debatida no cotidiano das pessoas. Santos (2022) aponta que “os temas transversais podem contribuir para uma educação democrática, pois através desses assuntos importantes é possível levar aos alunos informações existentes dentro da sociedade a qual eles estão inseridos”.

Segundo Maldonado *et al.* (2021, p. 3) “as temáticas sobre alimentação apresentam ligações com outros temas sobre saúde já introduzidos ao currículo, como também, com diversos conteúdos integrados aos componentes curriculares”.

A LDB e a Base Nacional Comum Curricular (BNCC), que norteiam os currículos do sistema de educação e propostas pedagógicas das redes de ensino da educação no Brasil, apontam para o compromisso que considera o sujeito de aprendizagem em sua totalidade, e que a realização da educação alimentar e nutricional (EAN) na escola contribui para construção de conhecimentos e aguça o senso crítico no que se refere a alimentação, com isso, contribuindo na aceitação da alimentação saudável no ambiente escolar, pautada na constatação da alimentação como um direito humano (Maldonado *et al.* 2021, p. 3).

A BNCC recomenda que os professores incluam no ensino da alimentação saudável e nutricional atividades práticas como, visitas a feiras e hortas escolares, experimentar novos alimentos e a participação em atividades de cozinha, como por exemplo, ensinar receitas culinárias manuseando os alimentos e explicando o passo à passo para os alunos. Essas atividades também podem ser trabalhadas através de projetos, incluindo a participação da comunidades escolar, pois esse trabalho pode gerar muitos benefícios aos escolares como: a promoção de hábitos alimentares saudáveis, oportunizando-os a se tornarem adultos saudáveis e ajudando-os a compreender os benefícios de uma dieta equilibrada; melhorar o desempenho escolar, tendo em vista que o consumo de alimentos nutritivos colaboram para a saúde mental; e promover a diversidade cultural e a inclusão, quando oportuniza-se os alunos a experimentar novos alimentos e sobretudo a aprender sobre as diferentes tradições culinárias que existem em seu convívio social.

O PNAE trata da transversalidade dentro do currículo escolar dando ênfase à horta escolar como ferramenta pedagógica, constando na resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, capítulo III em seu Art. 14 parágrafo 2º da seguinte forma:

§ 2º Em termos de transversalidade curricular e de transdisciplinaridade, as ações de EAN podem se valer dos diferentes saberes e temas relacionados à alimentação, nos campos da cultura, da história, da geografia, dentre outros, para que os alimentos e a alimentação sejam conteúdo de aprendizado específico e também recurso para aprendizagem de diferentes temas. Assim, as ações de EAN devem utilizar o alimento, a alimentação escolar e/ou a horta escolar como ferramenta pedagógica, quando couber. (Brasil, 2020).

Logo, o trabalho com a horta escolar como ferramenta pedagógica é um recurso muito útil, através dele o/a professor/a pode incentivar seus alunos a participarem junto com ele/a da organização da horta em sua escola, incentivando os alunos a realizarem a rega, o replantio das mudas, na limpeza do ambiente e principalmente na colheita das plantações quando estiverem prontas para o consumo, as quais serão utilizada pela merendeira na elaboração da alimentação escolar dos estudantes.

## **2.5 O cotidiano da merendeira e os desafios por ela enfrentados**

A merendeira no exercício de suas funções cotidianas relaciona-se no âmbito escolar com toda equipe presente na instituição, como, funcionários, alunos, professores, equipe gestora, visitantes entre outros. Dessa forma, contribuindo

diretamente para que haja uma considerável dinâmica entre todos que convivem dentro desse espaço de trabalho coletivo (Cunha, 2021).

No âmbito de sua profissão ela se insere numa rede de relações interpessoais que inclui desde a vizinhança próximos da escola quanto os fornecedores, entregadores, famílias dos alunos, os próprios alunos, os funcionários, a equipe gestora, a equipe docente, entre outros; logo, ela é parte fundamental para o bom funcionamento da escola (Cunha, 2021).

Fonseca (2015) destaca que “a profissionalização das merendeiras contribui decisivamente para a aceitação do alimento e o seu completo consumo, além de colaborar com a aprendizagem do aluno” (*apud* Lima, 2018, p. 19). Ainda segundo Fonseca, “ao preparar um alimento com funções nutricionais corretas, a merendeira colabora na transmissão de bons hábitos alimentares e no despertar do aluno por uma alimentação saudável” (*apud* Lima, 2018, p. 19).

Sendo assim, essa(e) profissional é de suma importância para a execução das atividades que lhe são confiadas dentro do PNAE, sendo mencionada dentro do referido Programa como ‘manipulador de alimentos’.

A resolução de nº 6, de 08 maio de 2020, capítulo V, seção IV em seu Artigo 42 no parágrafo 2º menciona que: deve haver capacitação periódica dos manipuladores de alimentos, com vistas a implementação de boas práticas e dos (POPs) Procedimentos Operacionais Padronizados (Brasil, 2020).

Entretanto, para que a categoria profissional possa elaborar uma alimentação de qualidade aos estudantes respeitando diferenças de idade, formação, período escolar e outros aspectos necessários, a capacitação desses (as) profissionais por meio de cursos preparatórios é fundamental (Lima, 2018).

Aguiar (2018), aponta em seu Curso de Capacitação para Cozinheira - Merendeira Escolar - Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, que:

A função da merendeira e cozinheira escolar é exercida geralmente por mulher que assume, em muitos casos, o papel de chefe de família. Entre os profissionais da educação, faz de sua função uma arte, e nela coloca sua dedicação, contribuindo para o bem-estar e o rendimento escolar dos estudantes, sendo um manipulador de alimentos, então, a merendeira necessita de adequada formação nesta área de alimentação. (*apud* Lima, 2018, p. 19).

Segundo Szinwelski *et al.* (2015), as merendeiras são manipuladoras de alimentos encarregadas pelo preparo da alimentação escolar, da distribuição e de todas as atividades que envolvem a produção das refeições servidas na escola, como: organização dos alimentos em armários, limpeza e higienização dos produtos oriundos da agricultura familiar antes de serem preparados para o consumo, entre outras atividades que lhes são atribuídas. Portanto, faz-se necessário oportunizá-las na realização de cursos de capacitação, para que elas possam oferecer um trabalho com um desempenho muito mais satisfatório.

Ainda segundo Szinwelski *et al.* (2015), “com o passar dos anos houve mudanças no cardápio e as atividades das merendeiras se intensificaram, acarretando a elas uma sobrecarga de trabalho”. Nunes (2000 *apud*, szinwelski *et al.* 2015) “levando em consideração que as atividades por elas exercidas são delimitadas pelo tempo e ao desempenhar uma diversidade de atividades esse tempo torna-se curto para concluir todo trabalho a elas atribuído”.

Teo, Sabedot e Schafer (2010, *apud* Szinwelski *et al.*, 2015), dizem que “essa sobrecarga de trabalho está associada em grande parte pelo fato que muitas merendeiras são encarregadas na realização não só das atividades de merendeira, como também, de auxiliar de serviços gerais”, fazendo com que fiquem cumprindo a função de auxiliares e organizadoras da instituição escolar, além da preparação e distribuição do alimento para os estudantes. De acordo com Tanajura e Freitas (2013 *apud*, Szinwelski *et al.*, 2015), “todo esse excesso de trabalho se deve ao número reduzido de merendeiras por escola”.

Diante dessas discussões, as autoras Teo, Sabedot e Schafer (2010, *apud* Szinwelski *et al.*, 2015), salientam que:

[...] a merendeira ao exercer também o papel de auxiliar de serviços gerais torna-se contraditório, tendo em vista que nos treinamentos a elas oferecidos debate-se muito a respeito da questão higiênico sanitária na produção de alimentos, visto que, se a merendeira está envolvida com a limpeza e ao mesmo tempo com as atividades da cozinha pode ocorrer grande risco de contaminação dos alimentos, pois ao realizar a limpeza de locais sujos, como no caso dos banheiros, ela pode contaminar suas vestes e transmitir microrganismos para os alimentos a serem manipulados. (Teo, Sabedot e Schafer, 2010, *apud* Szinwelski *et al.*, 2015).

Com isso, vemos que são muitos os desafios enfrentados pela merendeira em seu ambiente de trabalho, segundo Tanajura; Freitas (2013, *apud* Szinwelski *et al.*, 2015), “o ambiente de trabalho da merendeira, além de ser geralmente desfavorável pela estrutura física inadequada e deficiência de equipamentos, apresenta quase sempre poluição sonora produzida pelos próprios alunos nos intervalos das aulas”. E muitas vezes, o ambiente da cozinha é inadequado, apresentando temperatura insalubre, ou seja, o espaço é pequeno e muito quente, tudo isso contribui de certa forma para o aumento do estresse entre as/os trabalhadoras/es.

“O desgaste e o estresse enfrentados por estes profissionais, está associado à cansativa e repetitiva jornada de trabalho a qual se submetem todos os dias na escola” (Szinwelski *et al.*, 2015).

Ainda segundo Szinwelski *et al.* (2015), “apesar de ser um trabalho desgastante por causa da rotina e do excesso de trabalho, muitas merendeiras, ainda assim, sentem-se realizadas e uma grande satisfação ao entregar a merenda aos estudantes”.

Segundo Carvalho *et al.* (2008, *apud* Szinwelski *et al.*, 2015) “às merendeiras podem até gostar do seu trabalho, apesar das dificuldades, isto porque se acostumam ou naturalizam com o cotidiano, mas, provavelmente, não estão satisfeitas com as condições de trabalho às quais são submetidas”.

A merendeira faz seu trabalho com empenho e dedicação mesmo não estando satisfeita com as condições de trabalho, isso porque, ela pensa sobretudo nos alunos que precisam do alimento para renovar as energias contribuindo assim, para a melhoria no aprendizado.

### 3. METODOLOGIA

O presente trabalho foi construído a partir de pesquisa bibliográfica, que consiste na revisão de literatura que faz menção a temática abordada. Para isto, foram utilizados trabalhos já publicados como, artigos científicos, sites entre outros.

Segundo Oliveira (2007, p. 69) “a pesquisa bibliográfica é uma modalidade de estudo e análise de documentos de domínio científico tais como livros, enciclopédias, periódicos, ensaios críticos, dicionários e artigos científicos”.

Oliveira (2007, p. 69) ressalta ainda que, “a principal finalidade da pesquisa bibliográfica é levar o pesquisador(a) a entrar em contato direto com obras, artigos ou documentos que tratem do tema estudado”.

Para análise dos dados foi realizada uma leitura exaustiva dentro das informações e opiniões expostas pelos autores dessa pesquisa, buscando encontrar respostas para as questões levantadas. De acordo com Oliveira (2007, p.103) “essa análise é feita a partir da teoria já bem fundamentada no marco teórico do objeto de estudo”.

“A bibliografia pertinente oferece meios para definir, resolver, não somente problemas já conhecidos, como também explorar novas áreas, onde os problemas ainda não se cristalizaram suficientemente” (Manzo, 1971, p. 32 *apud* Lakatos; Marconi, 1992, p. 44).

“A escolha de um tema de pesquisa deve ser relevante para o pesquisador(a) e trazer uma contribuição para o avanço do conhecimento” (Oliveira, 2007, p. 46). Ainda segundo a autora, “[...] é preciso gostar do tema. Para isso, ele deve estar relacionado com a nossa vida, nossas experiências”. Foi nessa perspectiva a qual a autora descreve, que houve um interesse da pesquisadora pelo tema aqui trabalhado.

#### **4. RESULTADOS E DISCUSSÕES**

Discute-se agora os resultados da pesquisa através das discussões dos autores trabalhados dentro da temática.

É notório que para abordar a respeito da merendeira, faz-se necessário colocar em discussão tanto as ações do PNAE, quanto a questão da alimentação escolar. Diante disso, é perceptível que para conseguir a elaboração do produto final (a merenda) é necessário um trabalho coletivo entre esse/a profissional o referido Programa e os demais colaboradores que contribuem na execução das demandas necessárias para que se obtenha um resultado satisfatório dentro das cozinhas escolares. Apesar desses/as profissionais serem pouco evidenciados, tidos como manipuladores de alimentos dentro das Leis que regem o PNAE, contudo, sem a colaboração dos/as mesmos/as na elaboração da alimentação escolar as ações do PNAE seriam incompletas ou mesmo inexistentes, já que o foco principal do Programa é levar alimentos prontos e de qualidade nutricional para o alunado.

Para Cunha (2021) é compreensível que a merendeira ocupe lugar de destaque na execução do PNAE, já que é através do seu trabalho, muitas vezes cansativo, que as ações do programa são concluídas por completo.

Vale salientar que o PNAE tem compromisso no atendimento a alimentação escolar, verificamos isso, quando durante a suspensão das aulas no período pandêmico o Programa criou estratégias para que a alimentação escolar não deixasse de chegar aos alunos das escolas da rede pública do país, distribuindo as famílias dos escolares kits contendo os mesmos alimentos que são entregues para a merenda escolar no período letivo.

Outro fator de destaque do Programa se faz em relação ao incentivo à formação de hábitos alimentares saudáveis ao alunado, quando o mesmo trata da transversalidade dentro do currículo escolar. Para que essas ações fossem colocadas em prática na sala de aula, a LDB impôs a obrigatoriedade da temática Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nos currículos escolares como tema transversal. A

BNCC também coloca em pauta suas contribuições no que tange a temática da Educação Alimentar e Nutricional, recomenda que os educadores incluam na temática do ensino a alimentação saudável, atividades práticas como visitas a feiras livres, hortas escolares, experimentar novos alimentos, atividades de cozinha, como por exemplo, preparar uma receita com o auxílio do/a professor/a entre outras atividades.

Portanto, observou-se que a partir do diálogo com a opinião dos teóricos o problema de pesquisa evidenciado obteve resultado positivo, quando Fonseca (2015 *apud* Lima, 2018, p. 19) esclarece que “a profissionalização das merendeiras contribui decisivamente para a aceitação do alimento e seu completo consumo, além de colaborar com a aprendizagem do aluno”. É evidente na fala de Fonseca que sim, a merendeira contribui no processo de ensino e aprendizagem dos alunos, através do trabalho que ela exerce no âmbito escolar, no preparo de alimentos saudáveis e nutritivos, assim, renovando as energias dos estudantes e consequentemente colaborando para um melhor desempenho escolar dos mesmos.

A presente pesquisa também obteve resposta em seu objetivo geral, pois há evidências que as ações do PNAE juntamente ao trabalho da merendeira na elaboração da alimentação escolar por meio dos alimentos saudáveis e nutritivos ofertados através do Programa, colabora de modo efetivo na aprendizagem dos escolares. Tendo em vista que uma criança bem alimentada melhora tanto o desempenho escolar quanto sua saúde mental.

Os objetivos específicos colocados em pauta também foram respondidos, pois segundo Fonseca (2015 *apud* Lima, 2018, p. 19) “ao preparar um alimento com funções nutricionais corretas, a merendeira colabora na transmissão de bons hábitos alimentares e no despertar do aluno por uma alimentação saudável”. Portanto, quando a merendeira elabora um alimento com funções nutricionais adequadas ela está colaborando e incentivando os alunos a praticar hábitos alimentares saudáveis.

Em relação a oferta de Cursos de Capacitação para esses/as profissionais Lima (2018) pontua que é fundamental para que os mesmos/as possam preparar uma alimentação de qualidade aos escolares. Szinwelski *et al.* (2015) ressalta também sobre a necessidade de oportunizá-las na oferta de Cursos de Capacitação, para que esses/as profissionais consigam oferecer um trabalho mais satisfatório. vale ressaltar que a oferta de Cursos de Capacitação com frequência para esses/as profissionais faz-se necessário para contribuição da melhoria em suas atividades cotidianas na instituição escolar.

No âmbito de sua profissão a merendeira exerce papel fundamental dentro da instituição de ensino. De acordo com Cunha (2020) “a merendeira se insere numa rede de relações interpessoais que inclui desde a vizinhança próximos da escola quanto os entregadores, famílias dos alunos, os próprios alunos, funcionários, equipe docente, equipe gestora, entre outros”. Logo, ela é parte fundamental para o bom funcionamento da escola.

Contudo, sua profissão é de grande relevância dentro da instituição escolar, as merendeiras exercem uma demanda de atividades que lhes são atribuídas no exercício de suas funções, elas são encarregadas pelo preparo da alimentação escolar, da distribuição e de todas as atividades que envolvem a produção das refeições antes do seu preparo, por exemplo, organizar os alimentos não perecíveis nos armários e fazer a limpeza e higienização dos alimentos perecíveis, antes de armazená-los no freezer ou geladeira (Szinwelski *et al.* 2015).

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A discussão teórica desta pesquisa, através da opinião dos autores nela explorados, deixa transparecer que a merendeira exerce papel fundamental dentro da instituição escolar, como também, a constatação de que ela contribui positivamente no processo de ensino e aprendizagem dos estudantes.

Nota-se ainda, que as ações do PNAE seriam insignificantes sem as contribuições desses/as profissionais, já que, são eles/as os protagonistas na realização do produto final os/as quais com seu trabalho coloca em prática todas as demandas anteriores estabelecidas pelo PNAE, quando esses/as fazem acontecer dentro das cozinhas das instituições escolares o objetivo principal do Programa que é alimentar os alunos de forma saudável e nutritiva para que esses obtenham rendimento escolar satisfatório e desenvolvam hábitos alimentares saudáveis.

Porém, apesar desses/as profissionais serem fundamentais para o bom funcionamento das escolas, há ainda uma certa desvalorização profissional desses/as profissionais de educação, nota-se nas discussões dos autores evidenciados nesta pesquisa que, a capacitação dessa categoria é fundamental para que eles/as possam realizar um trabalho mais satisfatório, no entanto, percebe-se que a oferta de Cursos de Capacitação por parte das gestões municipais para esses/as profissionais são mínimos. Como profissional da área, a pesquisadora esclarece por meio de sua experiência que a oferta de Curso de Capacitação para as merendeiras são realmente mínimas, pois no município onde a mesma atua é disponibilizado apenas um Curso de Capacitação no início do ano letivo, aplicado pela nutricionista responsável como propõe o PNAE, dando ênfase principalmente às questões higiênico sanitária, como as merendeiras devem manipular e higienizar os alimentos para o preparo da alimentação escolar. Dessa forma, faz-se necessário que haja um comprometimento maior por parte das gestões responsáveis na oferta frequente de Curso de capacitação para esses/as profissionais que carregam uma responsabilidade tão grande quanto a preparação de alimentos, algo que necessita de cuidados especiais para que não haja nenhum tipo de contaminação que comprometa a saúde dos escolares.

Embora a pesquisa visa aprofundar conhecimentos no que diz respeito a importância da merendeira e suas contribuições no processo de ensino e aprendizagem dos alunos, sabe-se que há muito mais a ser pesquisado e aprofundado neste assunto.

## REFERÊNCIAS

ARAÚJO, Allan. **Projeto Alimentação Saudável Educação Infantil: como aplicá-lo?** 30 de dezembro de 2022. Disponível em: <https://www.colegiosantafe.net/post/projeto-alimentacao-saudavel> Acesso em: 12 de set. 2023.

BÍBLIA. **Bíblia Sagrada**. Traduzida em Português por João Ferreira de Almeida. 4ª Edição. Barueri-SP. Sociedade Bíblica do Brasil, 2010.

BOOG, Maria Cristina Faber. **Educação Alimentar e Nutricional passa a integrar temas transversais do currículo escolar**. 18 de junho de 2018. Disponível em: <https://educacaoemnutricao.com.br/site/educacao-alimentar-e-nutricional-passa-a-integrar-temas-transversais-do-curriculo-escolar/> Acesso em: 11 de set. 2023.

BRASIL. **Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE**. Caderno de Legislação 2022. FNDE, Ministério da Educação. Atualizado em fevereiro/2022. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/CADERNODELEGISLAO2022atualizadaltimaverso.pdf>. Acesso em: 25 de mar. 2023.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, DF: Presidência da República, 1996.

BRASIL. **LEI Nº 11.947, DE 16 DE JUNHO DE 2009. Atualizada pelas Leis nº 12.982, de 28 de maio de 2014, 12.695, de 25 de julho de 2012 e 13.987, de 7 de abril de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis ns 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória n 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/CADERNODELEGISLAO2022atualizadaltimaverso.pdf>. Acesso em: 25 de mar. 2023.

BRASIL. **Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018**. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Brasília, DF: Presidência da República, 2018.

BRASIL. **RESOLUÇÃO Nº 2. DE 9 DE ABRIL DE 2020**. Dispõe sobre a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE durante o período de estado de calamidade pública, reconhecido pelo Devi Legislativo de 20 de março de 2020 de

emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do novo coronavírus - Covid-19. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/CADERNODELEGISLAO2022atualizadaltimaverso.pdf>. Acesso em: 25 de mar. 2023.

BRASIL. **RESOLUÇÃO N° 6, DE 08 DE MAIO DE 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/CADERNODELEGISLAO2022atualizadaltimaverso.pdf>. Acesso em: 25 de mar. 2023.

CUNHA, Cláudio Luiz Lucas da. **Alimentação escolar**: o papel das merendeiras na dinâmica das escolas de ensino fundamental I de Trindade-GO (Especialização) Trabalho Docente- Instituto Federal Goiano. Goiás. 2021

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. FNDE. Nutricionistas do PNAE. **Planejamento de Cardápios para a Alimentação Escolar**. Brasília-DF, 2022. v. 8. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/MANUAL-V8.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2023.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. **Metodologia do Trabalho Científico**: procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 4ª edição, São Paulo: ed. Atlas, 1992.

LIMA, Gislene Rodrigues. **A merenda escolar como fator motivador da permanência do aluno na escola pública**: casos retratados no noroeste do Paraná. Monografia (Pós-Graduação em Educação)- Universidade Tecnológica Federal do Paraná. UTFPR- Campus Medianeira, Paraná, 2018.

MALDONADO, Luciana et al. **Proposta de educação alimentar e nutricional integrada ao currículo de Educação Infantil e Ensino Fundamental**. Cadernos de Saúde Pública [online]. v. 37, suppl 1, e 00152320. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320>. ISSN 1678-4464. <https://doi.org/10.1590/0102-311X00152320>. Acesso em: 25 set. 2023.

MELGAÇO, Mariana Belloni e MATOS, Rodrigo Souza de. **PRODUZINDO A SUBALTERNIDADE: AS MERENDEIRAS NOS DOCUMENTOS E INICIATIVAS DA GESTÃO FEDERAL DO PNAE**. Educação em Revista [online]. 2022, v. 38, e 34023. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/0102-469834023> <https://doi.org/10.1590/0102-469834023T>. Epub 29 Abr 2022. ISSN 1982-6621. <https://doi.org/10.1590/0102-469834023>. Acesso em: 25 set. 2023.

Ministério da Educação. FNDE. **Governo Federal reajusta valores da alimentação escolar.** 10 mar. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br/assuntos/noticias/governo-federal-reajusta-valores-da-alimentacao-escolar> Acesso em: 17 de julho de 2023.

OLIVEIRA, Maria Marly de. **Como fazer pesquisa qualitativa.** Petrópolis-RJ: ed. Vozes, 2007.

SANTOS, Adriane Lorrane Feitosa Campos dos. **OS TEMAS CONTEMPORÂNEOS TRANSVERSAIS EM UMA PERSPECTIVA CRÍTICA:** uma pesquisa em um grupo colaborativo de professores e professoras de Matemática da Educação Básica. Dissertação (Mestrado em Educação Matemática)- Universidade Federal de Ouro Preto, Minas Gerais, 2022.

SZINWELSKI, Nadia Kunkel *et al.* **Auto-percepção do papel da merendeira no espaço escolar.** in: IV CONGRESSO VIRTUAL DE GESTÃO, EDUCAÇÃO E PROMOÇÃO DA SAÚDE. São Paulo, 2015. Convibra. Disponível em: <https://convibra.org/publicacao/11402/> Acesso em: 29 de mar. 2023.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, a Deus que me proporcionou vivenciar mais essa conquista entre tantas que já me concedeu. Pois sei que sem os seus cuidados jamais poderia vencer os desafios que surgiram durante essa jornada acadêmica.

À todos os meus familiares e os familiares do meu esposo, que também são parte da minha família e sempre estão ao meu lado me ajudando e torcendo pelo meu sucesso, minha mãe Lindalva, por está sempre pronta a estender as mãos quando preciso, a meu esposo Gilmar, pelo apoio sempre que precisei me ausentar dos cuidados com nosso filho Levi, ele permaneceu ao seu lado prestando-lhe os cuidados necessários durante minha ausência, agradeço também ao meu filho, que me encorajou a prosseguir com o Curso.

Ao meu orientador Vital Araújo, pelas orientações desse trabalho e pela serenidade que nos passa durante as orientações, a todos os mestres e doutores do Campus III, que durante esses cinco anos agregaram-me conhecimentos os quais levarei para a vida.

Aos meus colegas de turma os quais pude compartilhar e vivenciar muitas experiências junto a eles.

Por fim, a todos que de alguma forma contribuíram direta ou indiretamente na realização da minha formação como pedagoga.