

**MEMÓRIAS, COZINHA E AFETOS:
NARRATIVAS DE MERENDEIRAS SOBRE A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

*Elci Nilma Bastos Freitas**

*Elizeu Clementino de Souza***

*Lígia Amparo da Silva Santos****

RESUMO: Este texto é oriundo de uma pesquisa de doutorado sobre a Alimentação Escolar (AE) de uma escola da rede pública do estado da Bahia e objetiva compreender as práticas, experiências e memórias de merendeiras sobre a AE. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, ancorada no método (auto)biográfico, com ênfase nas narrativas. Intenciona-se captar as memórias de quatro merendeiras sobre as suas relações com a comida e a cozinha na infância e juventude, estabelecidas em suas casas e na época de estudante na escola. Pretende-se ainda apreender como decorreu o ingresso dessas quatro mulheres na função de merendeira, buscando os sentidos da AE concebidos na profissão, através das práticas e experiências narradas por essas colaboradoras. De um modo geral, as narrativas das merendeiras assinalaram os vínculos e afetos com a cozinha e a comida tecidos desde a infância à idade adulta, por meio de suas experiências traçadas em contextos de dificuldades socioeconômicas. Também apresenta os recursos que elas usaram para a superação dessas dificuldades. Por fim, as merendeiras revelaram a importância da qualidade da alimentação ofertada, e o cuidado na cozinha da escola convergiu em convivências de respeito e afetos com estudantes e demais atores escolares.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação escolar. Merendeiras. Narrativas. Memórias. Experiências.

**MEMORIES, KITCHENS AND AFFECTIONS:
SCHOOL COOKS' STORIES ABOUT SCHOOL FEEDING**

ABSTRACT: This text is based on doctoral research on school feeding at a public school in the state of Bahia and aims to understand the practices, experiences, and memories of school cooks regarding SF. It is a qualitative study grounded in the (auto)biographical method, with an emphasis on narratives. The intention is to capture the memories of four school cooks regarding their relationships with food and the kitchen during childhood and youth, as established in their homes and during their time as students at school. The study also aims to understand how these four women entered the role of school cook, exploring the meanings of SF as conceived within the profession, through the practices and experiences narrated by these participants. In general, the school cooks' narratives highlighted the bonds and affections with the kitchen and food forged from childhood to adulthood, through their experiences shaped by contexts of socioeconomic hardship. It also presents the resources they used to overcome these difficulties. Finally, the school cooks revealed the importance of the quality of the food provided and how the care taken in the school kitchen fostered relationships of respect and affection with students and other school stakeholders.

KEYWORDS: School feeding. School cooks. Narratives. Memories. Experiences.

* Mestra em Educação pela Universidade Estadual de Feira de Santa (UEFS), Doutoranda pela Universidade do Estado da Bahia (UNEB) e coordenadora pedagógica na Secretaria de Educação da Bahia (SEC-BA). *E-mail:* enbastos23@gmail.com. Orcid: <https://orcid.org/0000-0001-7072-6745>.

** Doutor em Educação pela Universidade Federal da Bahia (UFBA), professor da Universidade do Estado da Bahia (UNEB). *E-mail:* esclimentino@uol.com.br. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-4145-1460>.

*** Doutora em Ciências Sociais pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), professora da Universidade Federal da Bahia (UFBA). *E-mail:* ligiaamparo@gmail.com. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-6925-6421>.

Menu introdutório

Comida é tudo o que somos. É uma extensão da sua história pessoal, da sua região, do seu bairro, da sua tribo, da sua avó. A comida é inseparável dessas coisas desde o princípio.

(Bourdain, 2021)

As experiências que os seres humanos vivenciam com a comida, o comer e os modos de preparar uma refeição revelam as intimidades que a alimentação e os alimentos exercem na vida individual e coletiva. Comporta ainda aspectos afetivos, identidades socioculturais e histórias que, ao serem partilhadas pelas pessoas, demonstram como essas relações se tecem no decurso da vida na Terra.

De acordo com Bourdain (2021), os ingredientes alimentícios, a comida e o ato de comer são recursos que ativam as memórias, as histórias, as práticas e as experiências que os seres humanos exercitam cotidianamente. De outra parte, pode-se afirmar que a falta desses recursos também provoca vivências e sinaliza o quanto essas relações permeiam a natureza humana. Em ambos os cenários, emergem saberes e aprendizados, contudo, a existência de recursos alimentícios traz boas recordações e afetos positivos; na inexistência ou escassez de alimentos, expõem condições devastadoras.

Sabe-se que, por milênios, as disputas territoriais eram motivadas pelas conquistas de terras especialmente, aquelas tidas como férteis, tendo em vista a sua capacidade de produzir alimentos para a subsistência da população e ainda auxiliar as transações comerciais entre os povos, as quais garantiriam mesa farta e variada.

Paulatinamente, a alimentação e os alimentos tornaram-se potentes diálogos investigativos. A princípio, tais temáticas se faziam presentes em pautas político-econômicas e, também, referente à saúde humana e dos demais seres vivos. Sabe-se que a fome sempre acompanhou a história da humanidade, entretanto, neste texto, priorizou-se o período das duas grandes guerras mundiais em razão do surgimento de políticas voltadas à Alimentação Escolar (AE).

Após as duas grandes guerras, 51 países foram convidados a participar da Conferência de São Francisco em 1945 e fundaram a Organização das Nações Unidas (ONU) com os seguintes objetivos: i. efetivar a paz e a segurança internacional entre as nações; ii. desenvolver relações de cordialidade entre as nações, assentadas no respeito ao princípio da igualdade de direito e soberania entre os distintos povos; iii. ofertar recursos para a cooperação entre os países com base na resolução de problemas internacionais de caráter humanitário, social, econômico ou cultural, fomentando o respeito pelos direitos humanos e liberdade a todas as pessoas sem distinção de raça, sexo, idioma ou religião; e, por fim, iv. configurar-se em um centro de apoio para o equilíbrio de ações entre os países e manutenção de objetivos comuns (Nações Unidas, 1945).

Frente a tais objetivos, embora sem constar maiores detalhes, o preâmbulo da referida Carta traz indícios sobre o sofrimento intenso à humanidade durante e depois dessas guerras mundiais, além de apresentar um capítulo específico para a cooperação econômica e social internacional que visa à construção de padrões de vida mais elevados entre as nações.

Por conta da crise humanitária e da urgência de se garantir a segurança alimentar das pessoas em escala global, a ONU fundou, em 16 de outubro de 1945, sua primeira agência especializada, a saber: Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO, sigla em inglês) na cidade de Quebec, no Canadá. Então, a FAO se estabeleceu em Roma, na Itália, com a premissa de erradicar a fome, além de incentivar a qualidade nutricional e a segurança alimentar no planeta. O papel da FAO é o de apoiar os países na elaboração e na execução de programas e políticas públicas para a elevação da produção agrícola, bem como na oferta e distribuição equitativa de alimentos mais saudáveis.

Com efeito, em âmbito mundial, a FAO (2025) organizou ações e estruturou programas específicos sob sua tutela, a exemplo do Programa Mundial de Alimentos (WFP, sigla em inglês) e, por meio desse programa, diversos países elaboraram medidas de combate à fome (WFP, [202-]). No Brasil, a mais antiga e principal política chancelada pelo WFP é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), cuja intenção integra dois direitos básicos fundamentais: o direito à alimentação e à educação (Nero; Garcia; Almasy Junior, 2023).

A AE é um tema cujos debates são mais intensos em algumas áreas e cursos. Entre os cursos, sem dúvidas, o Bacharelado de Nutrição é o que mais se preocupa com a AE. Entretanto, os estudos de Santos, Soares e Silva (2024) têm demonstrado o quanto se deve ampliar o olhar sobre tal temática, considerando o caráter educativo e sociocultural que a AE possui no espaço escolar.

Ao entender que os direitos à alimentação e à escola na educação básica são componentes indissociáveis como assinalam Santos, Soares e Silva (2024), emerge uma pesquisa de doutoramento realizada na Universidade do Estado da Bahia (UNEB)¹ que intenciona apreender os sentidos evocados por distintos atores sociais sobre a AE. Para esta escrita, a AE converte-se em potentes ações epistemopolíticas e pedagógicas, ao observar que o direito à alimentação não pode prescindir sem os campos da educação e da saúde. Defende-se, portanto, a relevância da alimentação no cotidiano das escolas brasileiras não apenas por contribuir com a manutenção de estudantes nessas instituições, mas, sobretudo, por esse momento configurar-se na extensão das aprendizagens entre todos os atores escolares.

¹ Este texto vincula-se à ação da pesquisa “Educação, narrativa e saúde em perspectiva internacional: aprendizagens biográficas e acervos experienciais vinculados a contextos educacionais e multiprofissionais em saúde”, Processo nº 420371/2022-2, financiada pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), com Bolsa para o Doutorado Sanduíche (SWE), Chamada Pública do Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação (MCTI) e CNPq nº 14/2023. Está ligado também à pesquisa “Educação, narrativa e saúde: aprendizagens biográficas e acervos experienciais vinculados a contextos educacionais e multiprofissionais em saúde”, Processo nº 402864/2025-5, Chamada Universal, desenvolvida no Grupo de Pesquisa (Auto)biografia, Formação e História Oral (Grafho).

Tem-se ciência de que a AE possui variadas dimensões, contudo, nesta escrita, privilegia-se os aspectos relacionados às suas experiências e às suas práticas, tecidas pelas merendeiras escolares – profissionais que trabalham na copa-cozinha de uma escola, vinculada à rede pública do estado da Bahia, na cidade de Feira de Santana.

As merendeiras são profissionais responsáveis pelo preparo da alimentação nas/das escolas públicas do Brasil e exercem um papel indispensável para o alcance de metas e objetivos do PNAE. Embora desempenhem uma tarefa de destaque em prol do programa, essas profissionais ainda não têm o prestígio social e o reconhecimento do caráter educativo de suas funções no espaço escolar (Melgaço; Souza, 2022).

Melgaço e Souza (2022) compreendem que as merendeiras são tidas como figuras subalternas, pois sobre elas, em tese, há uma espécie de silenciamentos ou invisibilidades, quer seja em alguns documentos do PNAE, quer seja nas relações estabelecidas com essas profissionais no âmbito da escola. Sobre essas relações, Melgaço e Souza (2022), Kutz (2018) e Lima e Carvalho (2016) ressaltam ainda que esse cargo é ocupado majoritariamente por mulheres, pardas ou negras, com pouca escolaridade e vinculadas às camadas populares de baixa renda. Além desses elementos, é relevante esclarecer que são poucas as produções científicas em torno dessas trabalhadoras – afirmativa a ser detalhada no percurso metodológico deste artigo.

Com base nesta breve contextualização, indaga-se: quais são as práticas, as experiências e as memórias evocadas pelas merendeiras sobre a AE? Nessa perspectiva, o objetivo central é compreender as práticas, as experiências e as memórias das merendeiras, colaboradoras desta pesquisa, sobre a AE. Trata-se de uma investigação de natureza qualitativa, ancorada no método (auto)biográfico e focada nas narrativas dessas profissionais.

O texto está organizado em seis seções, conforme a seguir: “Menu introdutório”; “Guardiãs das cozinhas, mestras do sabor e da vida: uma revisão da literatura sobre merendeiras escolares”; “Especiarias e as tramas metodológicas: o olhar (auto)biográfico”; “Entre o PNAE e a cozinha escolar: o papel das merendeiras”; “Entre panelas e narrativas: as memórias, o cotidiano laboral e as experiências das merendeiras”; e, por fim, “Aromas e sabores que permanecem: notas (in)conclusivas”.

Guardiãs das cozinhas, mestras do sabor e da vida: uma revisão da literatura sobre merendeiras escolares

Eu sou como você: também gosto de vez em quando de cozinhar umas comidinhas. [...] São experiências ótimas: também porque a gente depois, come as ‘experiências’.

(Lispector, 1970)

Com o intuito de compreender as práticas, as experiências e as memórias das merendeiras, colaboradoras desta pesquisa, sobre a AE, foi preciso realizar uma breve consulta dessa temática em bancos de dados. Para esta escrita, intencionou-se encontrar estudos que versassem sobre as profissionais da cozinha escolar e, dessa feita, utilizou-se como descritores “merendeira” e “merendeiras” em dois bancos de dados, o portal de periódico da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) e a Scientific Electronic Library Online (SciELO Brasil), a partir do ano de 1997, quando o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) passou a administrar o PNAE.

Nesta revisão, emergiram 56 textos, entre artigos, resumos simples, resumos expandidos, oficinas e relatos de experiências sobre as merendeiras, e, a partir de critérios de inclusão e exclusão, selecionou-se 14 trabalhos. Os critérios adotados foram textos – artigos, resumos expandidos ou relatos de experiências – com foco exclusivamente nessas profissionais. Em decorrência dos poucos estudos em torno das merendeiras, não se priorizou a área de conhecimento, de modo que fosse mapeado e apreendido um número razoável de estudos.

Para uma melhor compreensão desta revisão da literatura, construiu-se o Quadro 1, conforme a seguir:

Quadro 1 – Revisão da literatura sobre merendeiras escolares

Título / Autor(es) / Ano / Local	Tipo de texto / Base de dados	Objetivo	Principais resultados/Conclusões
1. Um olhar interdisciplinar sobre o trabalho das merendeiras terceirizadas de escolas estaduais do município de Campinas, SP Viviane Herculiani Cardillo, Sandra Francisca Bezerra Gemma e Marta Fuentes-Rojas 2021 Campinas (SP) - Brasil	Artigo publicado na <i>Revista Brasileira de Saúde Ocupacional (RBSO)</i> SciELO Brasil	Compreender a organização e as características do trabalho das merendeiras, assim como suas consequências, tanto para a implementação do programa de alimentação escolar quanto para as próprias trabalhadoras.	Além de caracterizar o trabalho das merendeiras, o estudo percebeu as dificuldades nas cozinhas escolares e os modos de enfrentamento das demandas para a viabilização do trabalho nas condições que lhes são propiciadas. Ademais, observou-se a importância das merendeiras na implementação do PNAE, embora não suficientemente reconhecidas.
2. Hoje tem galinhada: o papel das merendeiras na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada Mariana Belloni Melgaço, Luanna Ferreira da Silva e Rodrigo Matos de Souza 2023 Distrito Federal (DF) – Brasil	Artigo publicado na <i>Revista Educação e Pesquisa</i> Portal de Periódicos da Capes/ SciELO Brasil	Verificar as potencialidades das merendeiras enquanto promotoras da Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), a partir de suas narrativas.	A pesquisa demonstrou o protagonismo das merendeiras e sugere a necessidade da definição dessas profissionais na Lei do PNAE, fortalecendo a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e, também, venham favorecer o acesso ao DHAA.

Título / Autor(es) / Ano / Local	Tipo de texto / Base de dados	Objetivo	Principais resultados/Conclusões
<p>3. Alimentação escolar no discurso de manipuladoras de alimentos de escolas públicas brasileiras</p> <p>Ingrid Garcia de Oliveira e Karine Anusca Martins</p> <p>2025</p> <p>57 cidades/5 regiões - Brasil</p>	<p>Artigo publicado na <i>Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro (Remunon)</i></p> <p>SciELO Brasil</p>	<p>Apresentar narrativas proferidas por manipuladoras de alimentos sobre a alimentação escolar em municípios brasileiros.</p>	<p>Os discursos das manipuladoras revelaram que a alimentação servida na escola está além da dimensão nutricional e biológica – prática fundante para a educação e a aprendizagem.</p>
<p>4. “Cuidar no todo”: narrativas de merendeiras sobre alimentação e cuidado</p> <p>Liana Garcia Castro, Sonia Kramer, Maria Fernanda Rezende Nunes e Gabriela Scramingnon</p> <p>2024</p> <p>Rio de Janeiro (RJ) - Brasil</p>	<p>Artigo publicado na revista <i>Comunicações da Universidade Metodista de São Paulo (Umesp)</i></p> <p>SciELO Brasil</p>	<p>Conhecer as histórias de vida de crianças, docentes e suas famílias, identificando e compreendendo as marcas presentes do cuidar e ser cuidado em narrativas de crianças e adultos que frequentam creches, pré-escolas e escolas.</p>	<p>O estudo trata como a falta de profissionalização do cargo de merendeira pode colaborar para que a cozinha escolar não seja a extensão do espaço doméstico e o fato do cozinhar na escola possa ofertar melhores condições de trabalho. Ademais, as crianças da escola pesquisada reconhecem e valorizam as ações de cuidado das merendeiras.</p>
<p>5. Ação educativa sobre flavonoides na alimentação escolar: relato de experiência</p> <p>Karina Zanoti Fonseca, Juliana Miranda Santana Pamponet, Ana Gabriela Matos dos Prazeres Café, Carlla Larissa Batista de Lima e Ivaneide Pereira dos Santos</p> <p>2023</p> <p>Santo Antônio de Jesus (BA) - Brasil</p>	<p>Relato de Experiência publicado na <i>Revista Educação em Saúde (RESU)</i></p> <p>Portal de Periódicos da Capes)</p>	<p>Relatar uma ação educativa com a temática “Flavonoides na alimentação escolar” para as merendeiras de Santo Antônio de Jesus (BA).</p>	<p>A partir de uma formação sobre flavonoides, o trabalho favoreceu a compreensão dessas profissionais para a oferta de uma alimentação saudável e em condições adequadas para o consumo.</p>
<p>6. Produzindo a subalternidade: as merendeiras nos documentos e iniciativas da gestão federal do PNAE</p> <p>Mariana Belloni Melgaço e Rodrigo Matos de Souza</p> <p>2022</p> <p>Brasil</p>	<p>Artigo publicado na <i>Educação em Revista</i></p> <p>Portal de Periódicos da Capes/ SciELO Brasil</p>	<p>Averiguar quais são os documentos e as iniciativas desenvolvidos pela gestão federal do PNAE que envolvem a merendeira e se eles podem contribuir para a (des)valorização de sua profissão e para a sua manutenção como sujeito não participante das decisões no âmbito escolar, reforçando sua posição de subalternidade.</p>	<p>Conforme a análise documental realizadas pelos autores, constataram que o PNAE possui arcabouço legal no fortalecimento e valorização das profissionais da cozinha, principalmente no tocante à função de educadora. Contudo, as ações estavam relacionadas muito mais ao discurso oficial do que à representação /representatividade dessas profissionais.</p>

Título / Autor(es) / Ano / Local	Tipo de texto / Base de dados	Objetivo	Principais resultados/Conclusões
<p>7. Dialogando sobre as possibilidades e desafios das merendeiras nas ações de educação alimentar e nutricional</p> <p>Kelly dos Santos Gomes e Alexandre Brasil Carvalho da Fonseca</p> <p>2018</p> <p>Cidade da Baixada Fluminense (RJ) - Brasil</p>	<p>Artigo publicado na revista <i>Demetra: alimentação, nutrição e saúde</i></p> <p>Portal de Periódicos da Capes</p>	<p>Discutir o papel da merendeira no PNAE, assim como suas possibilidades e desafios nas ações de EAN.</p>	<p>Os autores sinalizam que o papel educativo da merendeira está impregnado de possibilidades e desafios. Perceberam, por meio do trabalho investigativo, a importância dessas profissionais no âmbito da EAN, devido ao contato direto com os estudantes e, dessa forma, devido ao vínculo afetivo e de cuidado com eles, deveriam ser mais valorizadas tanto no contexto da escola (participação de estratégias com a equipe pedagógica e docente), quanto maior representação no PNAE.</p>
<p>8. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias - Rio de Janeiro (1956-94)</p> <p>Ester de Queirós Costa, Eronides da Silva Lima e Vitória Maria Brant Ribeiro</p> <p>2002</p> <p>Rio de Janeiro (RJ) - Brasil</p>	<p>Artigo publicado na revista <i>História, Ciência e Saúde</i></p> <p>SciELO Brasil</p>	<p>Analisar a concepção educacional do treinamento de merendeiras nos anos de 1956 a 1994, a partir de 17 boletins instrucionais produzidos pelo Instituto de Nutrição Annes Dias, no município do Rio de Janeiro.</p>	<p>A investigação revelou que a formação das merendeiras perpassa pela definição de tipo de profissional que se almeja formar e, nesse sentido, faz-se imprescindível conhecer as necessidades, as características, os limites e as possibilidades de cada ambiente laboral. No caso específico, o curso ofertado apresenta limitações quanto à formação de merendeiras, não considerando os aspectos singulares que cada unidade escolar possui.</p>
<p>9. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco</p> <p>Alice Teles de Carvalho, Vanessa Messias Muniz, Josiane Fernandes Gomes e Isabella Samico</p> <p>2018</p> <p>João Pessoa (PB) - Brasil</p>	<p>Artigo publicado na revista <i>Interface: comunicação, saúde e educação</i></p> <p>SciELO Brasil</p>	<p>Avaliar a percepção das merendeiras acerca da produção e distribuição da alimentação escolar e seu papel neste contexto.</p>	<p>A investigação evidenciou a relação de afeto entre merendeiras e escolares, além da valorização na oferta de alimentação de qualidade com boa aceitação. Embora haja preocupação das profissionais para a oferta de uma alimentação saudável, percebeu-se ausência de treinamentos sistemáticos, concorrendo para a fragilidade do trabalho e, também, apontou a necessidade de suporte técnico e psicológico a essas profissionais.</p>
<p>10. Além da cozinha: o impacto das servidoras na aprendizagem das crianças em uma escola do campo</p> <p>Elane Soares dos Santos, Geovana de Souza Santos e Luana Patrícia Costa Silva</p> <p>2020</p> <p>Santo Antônio de Pádua (RJ) - Brasil</p>	<p>Relato de Experiência publicado na <i>Educação em Revista</i></p> <p>SciELO Brasil</p>	<p>Compreender a inserção das colaboradoras – merendeiras – no processo de aprendizado dos estudantes camponeses, analisando a importância das interações entre essas profissionais e as crianças.</p>	<p>As autoras sinalizam que essas profissionais desempenham uma importante função na socialização e acolhimento dos estudantes, indicando as merendeiras como agentes de cuidado, apoio emocional e social dos estudantes.</p>

Título / Autor(es) / Ano / Local	Tipo de texto / Base de dados	Objetivo	Principais resultados/Conclusões
<p>11. Análise das (in)definições normativas sobre o trabalho das merendeiras no Programa Nacional de Alimentação Escolar</p> <p>Erick Cardoso da Rosa e Patricia Maria de Oliveira Machado</p> <p>2025</p> <p>Brasil</p>	<p>Artigo publicado na <i>Revista Latino Americana Ambiente & Saúde (RLAS)</i></p> <p>SciELO Brasil</p>	<p>Analisar documentos da gestão federal do PNAE que abordam as merendeiras, com foco na identificação de competências profissionais e lacunas legislativas.</p>	<p>O estudo revelou que os documentos oficiais enfatizavam aspectos como higiene e segurança sanitária, capacitação, organização do serviço, atuação pedagógica, promoção da alimentação saudável e integração com a comunidade escolar e, ainda, a necessidade de inserção das merendeiras na equipe escolar. A pesquisa detectou ausência de diretrizes mais nítidas, para viabilizar a dimensão pedagógica das merendeiras, previstas no PNAE.</p>
<p>12. Avaliação do conhecimento sobre boas práticas de fabricação de alimentos com manipuladores de escolas e centros de educação infantil</p> <p>Hélio Crescêncio Júnior, Alessandra Zanette Ghisi Frassetto e Paula Rosane Vieira Guimarães</p> <p>2025</p> <p>Içara (SC) - Brasil</p>	<p>Artigo publicado na <i>Revista Saúde e Desenvolvimento</i> <i>Revistas Uninter</i></p> <p>SciELO Brasil</p>	<p>Investigar o conhecimento sobre Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e normas higiênico-sanitárias dos manipuladores de alimentos ou merendeiras nas Escolas e Centros de Educação Infantil (CEIs) da Rede Municipal de Ensino de Içara.</p>	<p>As merendeiras da rede de ensino do Município de Içara possuem Boas Práticas de Fabricação (BPF), inclusive com conhecimento pouco superior por aqueles que possuem curso, o que sinaliza o impacto positivo dos treinamentos ofertados pela prefeitura. Enfoca ainda as multifunções de nutricionistas na rede e o quanto a sua função no desenvolvimento de treinamentos buscam suprir as necessidades dessas cozinhas, ao fiscalizar e orientar as merendeiras.</p>
<p>13. Escrevivências de merendeiras: uma análise discursiva sobre branquitude e negritude no espaço escolar</p> <p>Sadrack Oliveira Alves e Guilherme Rodrigues Viana</p> <p>2025</p> <p>Goiás (GO) - Brasil</p>	<p>Resumo expandido publicado no Encontro de Educação Histórica e Diversidade da Universidade Estadual de Goiás</p> <p>SciELO Brasil</p>	<p>Investigar como os discursos de merendeiras de escolas públicas revelam, tensionam ou contestam a hegemonia da branquitude e o silenciamento da negritude no espaço escolar.</p>	<p>A pesquisa assinala que as escrevivências de merendeiras constituem práticas discursivas de resistência e reposicionamento identitário, frente ao silenciamento histórico de suas vozes negras na escola. Reforça ainda a necessidade da escuta e aponta as narrativas dessas profissionais como parte de um movimento mais amplo: o enfrentamento do racismo estrutural na escola.</p>
<p>14. Boas práticas de fabricação: treinamento aplicado aos manipuladores de alimentos da rede municipal de ensino da cidade do Rio Grande – RS</p> <p>Matheus Silva da Cunha, Maria da Graça Iahnque Mendes, Stefanie Fernanda de Sá Rodrigues e Mariano Michelin</p> <p>2024</p> <p>Rio Grande (RS) - Brasil</p>	<p>Relato de Experiência publicado na <i>Revista PET Brasil</i></p> <p>SciELO Brasil</p>	<p>Avaliar o efeito do treinamento de BPF dado aos manipuladores de alimentos da rede municipal de Rio Grande (RS).</p>	<p>A pesquisa demonstra que 92,1% dos manipuladores de alimentos participantes possuíam conhecimento das necessidades de higiene no ambiente de preparo de alimentos, antes do treinamento. Contudo, 63,3% não conheciam alguns conceitos mais específicos, a exemplo do que seriam as Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). 95,3% dos colaboradores participantes no treinamento revelaram aprender algo novo.</p>

Fonte: elaborado pelos autores.

Sem pormenorizar, o Quadro 1 apresenta algumas pistas sobre os estudos desenvolvidos com ou sobre as merendeiras, a saber: a) importância das merendeiras e necessidade de valorização dessas profissionais na sociedade e na escola; b) dificuldades encontradas nas cozinhas escolares – estruturas em péssimas condições ou em situações de insalubridade; falta de utensílios para a confecção da merenda; número de produtos alimentícios insuficiente para a produção da AE; falta ou número insuficiente de produtos de higiene e mobiliários etc. – e, para garantir a merenda, os modos de enfrentamento desses desafios pelas merendeiras; c) falta ou número reduzido de formação para as profissionais da cozinha para a efetivação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e redução de riscos de contaminação e de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs); d) maior representatividade das merendeiras nos documentos oficiais do PNAE e no âmbito escolar; e) escuta sensível das merendeiras no ambiente escolar, quer seja para uma melhor oferta da alimentação, quer seja para a composição de atividades pedagógicas que envolva a transversalidade da Educação Alimentar e Nutricional (EAN); f) resistência e reposicionamento identitário das merendeiras para o enfrentamento do racismo estrutural; g) promoção da saúde física, mental e emocional às merendeiras no exercício da profissão; e, por fim; h) relações de afetos das merendeiras com estudantes e demais atores escolares.

Do exposto, entende-se a originalidade desta pesquisa, por considerar a partilha das memórias, das práticas e das experiências de quatro merendeiras sobre a AE. Com base nas narrativas contadas por essas profissionais, emergem reflexões, saberes e aprendizados do vivido, no âmbito do trabalho na cozinha de uma escola pública da rede do estado da Bahia, em Feira de Santana. Ademais, entende-se que as merendeiras são protagonistas e autoras desta investigação porque as suas narrativas provocam conhecimentos em uma relação simbiótica entre pesquisadores e colaboradoras.

Especiarias e as tramas metodológicas: o olhar (auto)biográfico

Não gosto da vida em banho-maria, gosto de fogo, pimenta, alho, ervas.

(Medeiros, 2003, p. 151)

O percurso metodológico de uma investigação perpassa por concepções, definições de lócus e sujeitos, além dos melhores dispositivos para o alcance dos objetivos traçados. *Grosso modo*, estabelece-se aqui uma metáfora com uma modalidade de ingredientes que é responsável pelo sabor de uma comida: as especiarias. A epígrafe de Medeiros (2003) proporciona justamente a ideia de quais epistemologias, trajetórias e recursos metodológicos são mais apropriados para a execução desta pesquisa.

Reconhece-se que a atividade de questionar e construir conhecimentos são ações intrínsecas do ser humano no mundo. A curiosidade e o desejo de encontrar respostas para as indagações fazem parte da natureza das pessoas, independentemente do seu nível de escolarização. Entretanto, o ato de pesquisar

é muito mais que um simples pensamento ou um elemento cognitivo. Pesquisar é uma ação impregnada de intenção que possui um caráter educativo de grande proporção.

Compreende-se, nesta escrita, que as ciências humanas e sociais pleiteiam um modo de pesquisar distinto das demais ciências, principalmente quando se trata de uma investigação educativa com pessoas. Nessa perspectiva, a opção pela abordagem qualitativa é fruto de algumas intenções: situar-se no campo da educação; atentar-se aos fenômenos desse campo e, por fim, (pre)ocupar-se não apenas com os aspectos objetivos, mas, sobretudo, com as subjetividades das colaboradoras deste estudo.

Saliente-se que esta pesquisa possui influência da perspectiva fenomenológico-hermenêutica, conforme afirma van Manen (2003, p. 44), “[...] la investigación en ciencias humanas entre la fenomenología, en tanto que pura descripción de la experiencia vivida, y la hermenéutica, en tanto que interpretación de la experiencia mediante algún ‘texto’ o mediante alguna forma simbólica”.

Com efeito, este texto, de abordagem qualitativa, ancora-se no método (auto)biográfico, priorizando as memórias, as práticas cotidianas e as experiências de quatro profissionais da cozinha sobre a AE, vinculadas a uma instituição pública da rede de ensino do estado da Bahia, na cidade de Feira de Santana.

Coulon (1995) esclarece que a perspectiva (auto)biográfica emergiu no final do século XIX e início do século XX com os estudos da Escola de Chicago, ao utilizar as histórias de vidas sobre os fenômenos sociais urbanos e a vida cotidiana das pessoas nos mais diversos espaços. Entretanto, no campo da educação, as pesquisas (auto)biográficas, as histórias de vidas e as narrativas se expandiram a partir de 1970 e 1980. Atualmente, esse tipo de investigação é um campo consolidado, integrado em distintas áreas, pois o método (auto)biográfico revela um elemento peculiar: o de brincar com as memórias e as experiências do passado e do presente, além de criar uma expectativa sobre o futuro. Tal enfoque indica que a (auto)biografia só pode existir em um ambiente no qual a consciência de si seja atuante (Gusdorf, 1991) e ainda evidencia os desejos das pessoas por contar-se aos demais sujeitos. Isto é, vai tratar de colaboradores que almejam falar de si, contar suas histórias e, assim, romperá o seu anonimato no mundo, desvelando sua identidade na sociedade.

Arnaus (1995) sinaliza que a narrativa (auto)biográfica oportuniza aos sujeitos envolvidos – colaboradores e pesquisadores – refletirem sobre as histórias vividas e as experiências contadas e, em decorrência dessa relação, modos outros de encarar a vida e fazer da educação tendem a transformar os conhecimentos em respostas possíveis para diversas situações. A partir das ideias de Arnaus (1995), percebe-se que a narrativa (auto)biográfica desempenha uma importante função: o da experiência tangível construir novos saberes, logo, conhecimentos que atravessam os sujeitos e lhes conferem protagonismo, autoria e poder.

La historia quiere ser la memoria de una humanidad que marcha hacia destinos imprevisibles; lucha contra la descomposición de las formas y de los seres. Cada hombre

es importante para el mundo, cada vida y cada muerte; el testimonio que cada uno da de sí mismo enriquece el patrimonio común de la cultura (Gusdorf, 1991, p. 10).

A defesa de Gusdorf (1991) é a de que a (auto)biografia reconstitui a singularidade de uma vida ao longo do tempo. É uma espécie de releitura das experiências em uma versão aperfeiçoada, visto que o narrador, ao refletir seu relato, toma consciência do vivido, transformando essa reflexão em um novo saber. Por sua vez, o pesquisador, ao captar os sentidos evocados e narrados pelos colaboradores, (re)elaboram, por meio dos narradores, um conhecimento que vai constituir um patrimônio cultural inédito.

Connelly e Clandinin (1995) enfocam que as narrativas têm sido utilizadas frequentemente em pesquisas centradas nas experiências educativas e, nesse cenário, o estudo das narrativas emerge como uma maneira peculiar na qual as pessoas experimentam suas relações com o mundo. Para esses autores, “[...] la narrativa es tanto el *fenómeno* que se investiga como el *método* de la investigación” (Connelly; Clandinin, 1995, p. 12). Nesse contexto, as colaboradoras narram suas histórias e experiências, enquanto os pesquisadores buscam descrever e interpretar os sentidos dessas histórias e experiências.

Para a produção deste artigo, foram utilizadas como dispositivo as entrevistas narrativas (Jovchelovitch; Bauer, 2008) de quatro colaboradoras, em um ambiente adequado, livre de interferência, em dias e horários previamente agendados. As entrevistas foram gravadas, transcritas, revisadas por cada uma dessas merendeiras e, após a leitura, foram realizadas categorias das porções de sentidos das narrativas, conforme a perspectiva de análise interpretativa-compreensiva (Ricoeur, 1996; Souza, 2014) que se encontra na seção intitulada “Entre panelas e narrativas: as memórias, o cotidiano laboral e as experiências das merendeiras”.

Entre o PNAE e a cozinha escolar: o papel das merendeiras

As cozinhas são lugares que me fascinam, ágecos: ali se prepara o prazer. Mas para preparar o prazer, o cozinheiro deve ser psicólogo, um adivinho de desejos, conbecedor dos segredos da alma e do corpo.

(Alves, 1993, p. 161)

Qual o lugar da cozinha? Que significados e símbolos a cozinha possui no imaginário das pessoas? Essas são inquietações importantes para esta pesquisa. A epígrafe de Alves (1993) traz alguns vestígios sobre a atratividade que a cozinha exerce nas pessoas por evocar sentimentos de prazer e partilhas.

O poder alquímico da cozinha está em ser o lugar em que os humanos manipulam os alimentos, mesclam ingredientes e transformam os alimentos em uma nova comida. A cozinha pode ser considerada uma espécie de laboratório e o que se produz nesse território, de alguma maneira, aguça os sentidos – principalmente, o olfato e o paladar – e os instintos humanos (o desejo de comer). Por outro lado, a

cozinha também pode conter traços negativos, como o de um trabalho pesadoso, obrigatório e de necessidade habitual. Entre o prazer e o tédio, pode-se asseverar que os aspectos positivos sobrepujam os negativos. Não há como negar o fascínio que a cozinha possui porque é nesse espaço que a nutrição é pensada e elaborada para satisfazer o corpo físico, como também há outros elementos que se coadunam, pois os laços sociais são estabelecidos entre as pessoas, por meio de recursos como as memórias afetivas e as distintas perspectivas culturais que a alimentação exerce.

Alves (1993) entende que, através da comida, as cozinheiras são as profissionais responsáveis pela oferta do prazer aos humanos e, nesse cenário, elas precisam de certa expertise para a garantia desse prazer. Nesse sentido, as cozinheiras assumem outros papéis para além daqueles que manipulam os alimentos e cozinham as refeições.

Antes de apresentar o que se entende por merendeira e qual o seu papel na manutenção do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada (Dhana) no contexto escolar, torna-se relevante apresentar sinteticamente os propósitos do PNAE. Nesse panorama, os documentos oficiais brasileiros apontam que o PNAE existia em outras versões desde o ano de 1955. Mas somente na década de 1980 é que o programa começa a se reestruturar, principalmente após a promulgação da Constituição Federal do Brasil (CFB) em 1988, a qual assegurou o direito à alimentação a todos os estudantes regularmente matriculados no ensino fundamental da rede pública de estados e municípios.

Gradualmente, o PNAE foi atravessado por processos transformadores de modo a garantir a constância da merenda na escola. Para que houvesse essa estabilidade, a Lei nº 8.913/1994 instituiu a descentralização dos recursos, por meio dos repasses realizados pelo FNDE aos estados e municípios, estes às contas das unidades escolares. Um dos grandes avanços do PNAE aconteceu por meio da Lei nº 11.947/2009, ao estender a AE para todos os estudantes da rede pública, independentemente da modalidade de ensino em que estivessem matriculados. Essa nova medida teve por premissa o fortalecimento da alimentação e da educação como direitos indissociáveis, previstos na Carta Magna.

Sobre as merendeiras, a Lei nº 11.947/2009 não faz qualquer menção sobre essas profissionais, o que causa certa estranheza, mesmo depois de 15 anos de sua publicação. Até o momento, as alterações realizadas não trouxeram um artigo específico sobre as pessoas que manipulam alimentos e trabalham na cozinha das escolas. Sobre essa questão, outro documento relevante é o manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE (FNDE, 2018) que traz orientações sobre as estratégias práticas para a execução e operacionalização de nutricionistas no contexto do programa. Nesse manual, os merendeiros foram mencionados quatro vezes, sem os devidos esclarecimentos de suas atribuições, reforçando a ideia de subalternidade das profissionais que atuam na cozinha como assinalaram Melgaço e Souza (2022).

Em 2025, foi publicado o manual para formação de merendeiras(os) pelo FNDE. Manual esse organizado pelo Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (Cecane) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), no qual consta, finalmente, a definição de merendeiras(os) e

suas respectivas atribuições, mas por se tratar de um manual, compreende-se que a profissão de merendeiras(os) ainda não foi legalizada. Apesar dessa situação, há o Projeto de Lei (PL) nº 2.999/2024 em tramitação no Senado Federal (SF) que está em análise pelo relator, o senador Humberto Costa, desde 27 de fevereiro de 2025 (Brasil, 2026). Embora o entendimento de que o trabalho de merendeiras(os) existe no Brasil desde a implantação da AE, a regulamentação dessa profissão ainda não foi contemplada, assinalando a sua falta de prestígio na sociedade.

Na falta de oficialização do trabalho de merendeiras(os), o que fica é o conceito constante no manual elaborado pelo FNDE em parceria com Cecane da UFRGS ao explicar que merendeiras(os) são responsáveis “[...] pela preparação e pela distribuição das refeições, conforme as fichas técnicas de preparo das refeições e das orientações dos nutricionistas, corroborando para que os cardápios atendam aos critérios nutricionais estabelecidos” (Cecane UFRGS, 2025, p. 20).

Nesses termos, compreende-se, portanto, que as merendeiras exercem um papel determinante na confecção da AE e na manutenção do PNAE. Além disso, tais profissionais também têm a possibilidade de ensinar aos estudantes a importância de se adotar uma alimentação saudável e equilibrada; perceber quais são os alimentos mais consumidos ou menos consumidos, possibilitando os ajustes de cardápios pelos nutricionistas, bem como diminuir ou evitar o desperdício. Ademais, em nossa pesquisa, essas trabalhadoras também são responsáveis pela promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) na instituição escolar, quando utilizam procedimentos adequados de higiene e armazenamento de utensílios e itens alimentícios, evitando as DTAs. Por fim, elas ainda colaboram como controladoras fiscais de possíveis irregularidades na execução do programa nas escolas. Do exposto, fica evidente que as merendeiras não são apenas simples cozinheiras, mas profissionais que exercem distintos papéis para que a Dhana e o próprio PNAE sejam assegurados nas escolas.

Entre panelas e narrativas: as memórias, o cotidiano laboral e as experiências das merendeiras

O fogo tem a memória dos antiquíssimos sentados à sua volta. As mãos que arrumam a lenha, trazem mãos que existiram no mesmo gesto. O perfume do fogo inunda as panelas.

(Murray, 2022, p. 7)

O ideário da cozinha, como um espaço social, referenda a dimensão de que, nela, as narrativas encontram abrigo. No fragmento poético de Murray (2022), percebe-se que o território da cozinha é impregnado de histórias e, nessa perspectiva, cada utensílio é responsável por evocar memórias.

Na cozinha escolar, o trabalho das merendeiras contempla experiências oriundas de práticas guarneçadas de saberes, e estes são construídos no cotidiano de uma profissão. Essas trabalhadoras

assumem a importante tarefa de preparar uma refeição, em um tempo cronometrado para que, em seguida, o alimento seja servido e consumido.

Nesta escrita, as narrativas de si desde as memórias das infâncias e juventudes das merendeiras associadas à alimentação, aos modos de comer e às relações delas estabelecidas na cozinha de suas casas e na escola são maneiras de validar suas vozes e valorizar suas histórias. Ademais, entende-se ainda que as práticas e experiências cotidianas dessas profissionais sobre a AE fazem emergir novos conhecimentos que merecem ser publicizados.

Com base nos quatro eixos temáticos que guiaram as entrevistas realizadas em 2024, as narrativas das merendeiras revelaram quatro categorias de análises, a saber: I. “Mesas invisíveis, histórias sensíveis: a infância marcada pelas dificuldades e a fome”; II. “Escola sem retrato, merenda ao vento: lembranças e relatos das merendeiras em período escolar”; III. “Sementes do passado, cozinheiras presentes: o desabrochar das merendeiras”; e, por fim IV. “Cotidiano da cozinha escolar, afetos e saberes da profissão: experiências e narrativas”.

Em razão do objetivo proposto, optou-se por debater aqui a primeira e a última categoria. Assim, a primeira categoria de análise intitulada “Mesas invisíveis, histórias sensíveis: a infância marcada pelas dificuldades e a fome” indica que, em maior ou menor grau, as infâncias das merendeiras colaboradoras – Cristina, Maria de Lourdes, Valdete e Zilda² – desta pesquisa foram assinaladas por situações de violências – físicas e/ou psicoemocionais – e a escassez de recursos básicos às suas vidas, gerando situações de angústias e fome.

Sou filha de pais separados e, durante a minha infância, minha mãe lutou muito para poder criar os filhos porque meu pai deixou a gente. [...] por causa da dificuldade a gente passava fome, fome de verdade. [...] Meu pai tinha uma condição, tinha um armazém molhado (tipo um mercadinho, hoje em dia) e ele não dava nada. [...] eu tenho um caldeirão que sempre me recorda, isso machuca, quer dizer, não mais com raiva e aí eu e meus três irmãos pequenos, filhos dele, íamos aos domingos pegar algo lá na venda dele. A gente chegava lá juntos para poder deixar o coração dele mais mole, mas ele não tinha o coração mole (Cristina).

Venho de uma infância sofrida. Minha mãe faleceu, deixando cinco filhos. Quando ela faleceu, eu tinha 5 anos de idade. [...] Meu pai se casou de novo e fomos morar com a madrasta. [...] Ele trabalhava, buscando o pão de cada dia pra família, né? E quando chegava em casa, tinha as queixas. [...] Minha madrasta e meu pai tiveram quatro filhos, a prioridade sempre era das quatro filhas dela. E a gente sempre no segundo plano. [...] É coisa que eu não gosto de recordar muito não. [...] Eu não vou dizer que a gente passou necessidade. [...] Eu passei falta, pelo fato de a madrasta esconder os alimentos (Maria de Lourdes).

Minha infância não foi muito boa. Minha mãe morreu quando eu tinha 7 anos de idade. Fui morar com meus padrinhos. Passei muita situação difícil, da qual não quero relatar (Valdete).

Eu morava com meus avós. Nunca tive preocupação nenhuma, tinha de tudo. Primeiro que meu avô plantava, ele vendia, então, a gente não tinha problemas. Depois teve uma época que eu fui morar com meu pai e teve um dia, assim, que não teve o café da manhã (Zilda).

² Nomes fictícios escolhidos pelas próprias colaboradoras. Pesquisa aprovada conforme Parecer do Comitê de Ética e Pesquisa da UNEB de nº 6.828.298, em 16 de maio de 2024.

A partir das narrativas das colaboradoras, entende-se que o pensamento de Ricoeur (2007), ao triangular a memória, a história e o esquecimento, possa esclarecer que as situações sensíveis ou traumáticas vivenciadas no passado tendem a ser arquivadas. Ao resgatar das memórias os dilemas relativos aos atos de violências ou privações alimentares, reacendem as dores, das quais essas mulheres desejam esquecer. Ainda na perspectiva de Ricoeur (2007), há uma ambiguidade no dispositivo das memórias, visto que elas têm a capacidade de curar ou aprofundar feridas. As narrativas das merendeiras dão pistas de que não há benefícios em rememorar alguns conteúdos do passado e cabe ao pesquisador respeitar os limites do que se almeja contar e o que deseja esconder, ou seja, trata-se da memória impedida.

A categoria de título “Cotidiano da cozinha escolar, afetos e saberes da profissão: experiências e narrativas” vai tratar justamente do cotidiano profissional das merendeiras colaboradoras. Categoria que merece maior atenção neste texto, pois, a partir dela, emergiu três blocos a serem analisados, tais como: práticas e experiências do cotidiano da profissão de merendeira, percepções das colaboradoras sobre a AE e, por fim, sentimentos de afetos no trabalho de merendeira.

O primeiro bloco vai reportar o desenvolvimento do trabalho das merendeiras, por meio das práticas e experiências que a rotina profissional se constitui na cozinha escolar. Certeau, Giard e Mayol (1999), ao se referirem às condutas alimentares, afirmam que as atividades culinárias mesclam o presente e o passado, fazem ressurgir memórias de afetos e aspectos culturais que direcionam para as diferentes formas de preparar o alimento e cozinhar. Nesses termos, concepções religiosas, preocupações com as atividades laborais e características pessoais das merendeiras vão se ajustando no cotidiano da cozinha escolar, como se pode observar a seguir:

Eu saio de casa muito cedo e peço o Espírito Santo para me alegrar e regozijar na Sua presença nesse dia. [...] Ai eu vou chegando, coloco a água do café no fogo porque aqui a gente dá um cafezinho aos estudantes. Geralmente é café, tem o leite e o açúcar separado, além de uma fruta. Depois que arrumo esse cafezinho, vou organizando as coisas para a merenda deles (Cristina).

Quando eu chego aqui na cozinha da escola, eu já venho de ontem porque quando eu saio ontem, já combinei com minha colega o que eu vou fazer para já ir adiantando o que foi combinado lá atrás (Maria de Lourdes).

Quando a gente chega logo assim, é um susto né, porque você fazendo comida para uma pessoa só. [...] Mas com aquela sensação de ‘será que os meninos vão gostar?’ (Valdete).

Cozinhar para alunos é totalmente diferente. É uma coisa que a gente faz diariamente em casa, mas a quantidade é bem maior. Ocorre que, muitas vezes, a gente não tem determinado ingrediente aqui como tem em casa. Então, precisa substituir, fazer de outra forma, mas é bem tranquilo, bem legal. Sempre pedia a opinião dos alunos. [...] No outro dia, a gente fazia melhor, tentava melhorar um pouquinho, vendo sempre o que foi que errou (Zilda).

As narrativas das merendeiras revelam os distintos focos e as diversas formas de iniciar o labor. Nesses relatos, observa-se um ponto comum: o desejo de acertar, desde o processo do cozinhar os alimentos até a sua distribuição e, nesse sentido, ofertar um alimento saboroso e de qualidade. Ao mesmo tempo, fica evidenciado, nas entrelinhas, que essas mulheres, ao assumirem a grandiosa tarefa da profissão, carregam dentro delas uma responsabilidade intensa: a de que não se pode falhar. A esse

respeito, inquietações como: para que haja mais leveza nos sentimentos de responsabilidade na profissão, quem cuida dos elementos psicoemocionais das merendeiras? Em caso de equívocos no processo de elaboração da merenda, como garantir uma AE de qualidade aos estudantes?

Nessa perspectiva, ainda não há, de maneira concreta, respostas ou referências para essas perguntas, confirmando um hiato na própria política do PNAE, principalmente por não ofertar cursos de formação permanente a essas profissionais, conforme mencionam Cristina, “[...] o Estado oferece cursos, mas são pequenos e são apenas relacionados a como manusear alimentos, lavar as mãos”, e Valdete, “[...] teve uma formação, lá na primeira escola”. Sabe-se que há cursos de formação para as merendeiras, especialmente os ofertados pelos Cecanes³, contudo ainda não conseguem atender a todo o universo das merendeiras, como pode ser vislumbrado no relato de Maria de Lourdes quando ressalta que “[...] a formação vem dos meus colegas de trabalho”.

O segundo bloco refere-se às percepções das merendeiras sobre a AE no contexto vigente e, sobre essa questão, assinalam as merendeiras:

Hoje em dia a merenda é de excelente qualidade. [...] A gente dá comida todos os dias para os alunos e a gente tem um cardápio, pois não pode repetir a mesma merenda no outro dia. [...] O aluno hoje em dia come feijoada hoje; amanhã, vai comer estrogonofe e assim por diante (Cristina).

É merenda de primeiro mundo, porque eu não tive isso. É comida demais que o governo manda. Muita comida, fruta, verdura. [...] O governo está de parabéns. A gente não fala merenda; é o alimento. Temos aqui o feijão, o arroz, o cuscuz. [...] Primeiro, é o alimento, depois a fruta e o suco em segundo plano (Maria de Lourdes).

Hoje a merenda da escola é nota 10, porque o que se serve [...] peito de frango, carne moída, carne mesmo e aipim. Para nós, aqui que somos do Nordeste, é a nossa culinária: aipim, feijão tropeiro, cuscuz (Valdete).

Atualmente, eu vejo que a alimentação escolar mudou muito, mudou muita coisa. [...] É alimentação mesmo porque a gente serve aqui feijão, arroz, um prato de comida. Não é uma coisinha, um suco, uma merendinha. [...] É uma coisa de sustentação mesmo, que se for para casa e não tiver, com certeza eles vão estar alimentados, muito bem alimentados (Zilda).

As colaboradoras sinalizam suas percepções sobre o alimento ofertado nas escolas e, no caso específico, de uma escola da rede do estado da Bahia. Nessas observações, ficou evidenciada a satisfação dessas trabalhadoras com a preocupação da política do governo em proporcionar aos estudantes uma alimentação nutritiva e adequada que coaduna com o que rege no programa. Entre essas narrativas, chama a atenção um elemento acrescentado por Valdete quando relacionou os tipos de alimentos com a cultura. Tal assertiva faz recordar o pensamento de Poulain (2004), ao afirmar que o consumo dos alimentos está relacionado às tradições culturais locais. Além desse fato, outro que também condiz com a política de AE é a adoção de critérios para a aquisição de alimentos de melhor qualidade. Em recente publicação do

³ Cecanes: trata-se de Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição, Instituições e Entidades de Ensino e Pesquisa que prestam apoio técnico e operacional aos estados e municípios, objetivando a implementação da alimentação saudável nas escolas. Nessa implementação, ofertam formação para os atores sociais envolvidos com a oferta da alimentação escolar, em um regime de parceria entre os órgãos e as instituições de ensino e pesquisa. O Cecane foi instituído pela Portaria Interministerial (PI) nº 1.010, de 8 de maio de 2006, dos Ministérios da Saúde e da Educação (Brasil, 2013).

Conselho Deliberativo (CD) do FNDE, Resolução CD/FNDE nº 04/2026, ao tratar da aplicação dos recursos do PNAE, estabeleceu-se que 85% desses recursos são destinados à aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados. Embora os documentos específicos do PNAE contemplem muito pouco sobre o papel das merendeiras, o programa representa um grande avanço na manutenção da SAN nas escolas públicas do Brasil.

O último bloco temático é o que trata dos sentimentos e afetos presentes no trabalho das merendeiras, como pode ser vislumbrado nas seguintes narrativas:

É satisfatório o momento de servir a merenda porque a gente sabe que tem menino que vem pra escola pra se alimentar porque ele vai comer de verdade e, depois quando eles terminam de comer, perguntam assim: ‘Oh, tia, tem mais?’. [...] A gente escuta assim: ‘Eu te amo, tia’. A gente sabe que eles amam de verdade porque eles amam a nossa comida e falam: ‘Oh tia, minha mãe não faz assim, como é que a tia faz? Poxa, eu amo seu feijão’ (Cristina).

Eu gosto do momento de servir a merenda. Aquela agonia. Alguns alunos chegam e dizem: ‘Ah, tia eu não quero não!’. Eu pergunto: ‘Você experimentou?’. Eles respondem: ‘Não’. Eu digo: ‘Experimente aí, leve um pouquinho aqui para ver se você gosta’. Muitas vezes eles voltam para pegar a merenda. [...] É gratificante demais! Criança e adolescente querer comer comida no horário de 10 horas. É gratificante demais (Maria de Lourdes).

Um sentimento bom de que aqui eu vou saciar a fome de quem está ali esperando o horário para poder se alimentar, né? O que eu estou fazendo ali é para os filhos dos outros, mas é como se fosse um filho meu que estivesse ali também (Valdete).

Na realidade, o trabalho na cozinha da escola começa desde a nossa casa. Quando acorda, agradece e pede a Deus para que dê tudo certo. [...] Chegando aqui no colégio, esse mesmo pensamento continua porque eu faço como se estivesse fazendo pros meus filhos. [...] É gostoso de ouvir quando eles dizem: ‘ah, tia, tá gostoso!’. [...] É um sentimento de dever cumprido. Quando você olha todos os alunos ali na fila, naquela expectativa. [...] Quando eles estão comendo e se alimentam de verdade, é um sentimento de dever cumprido (Zilda).

Para Góes (2008, p. 381), “a alimentação envolve a emoção, o afeto, o sentimento e a memória. A ‘comida caseira’ evoca aconchego, remete ao ‘familiar’, ou seja, ao próximo” e, de acordo com os relatos das merendeiras, esses são os sentimentos que elas envolvem no âmbito de seu trabalho na cozinha escolar. Na visão de Oliveira e Casqueiro (2008, p. 67), “[...] o preparo e a degustação de iguarias se fundem com as demonstrações de afeto e consciência de pertencimento àquele grupo social” e tal assertiva corrobora com as narrativas das colaboradoras, ao de alguma forma mostrar o afeto e a demonstração de pertencimento tanto à escola, quanto a essa profissão.

Aromas e sabores que permanecem: notas (in)conclusivas

Cozinhar é um modo de amar os outros.

(Couto, 2004)

Os aromas e sabores que permanecem é um modo representativo de sintetizar as narrativas das merendeiras sobre a AE. Entre outros elementos, as práticas, as experiências e as memórias das merendeiras revelaram que: I. as histórias de vida dessas colaboradoras foram marcadas pelas dificuldades

da vida na infância e parte da juventude, principalmente relacionadas à segurança alimentar; II. as práticas e experiências no cotidiano da cozinha escolar expressam preocupações com a execução do trabalho e tais preocupações recaem em responsabilidades intensas que merecem ser refletidas e tratadas na própria legislação do PNAE; III. a necessidade de cursos de formação permanente para as merendeiras, concorrendo com o fortalecimento do programa; IV. as percepções de que, na atualidade, a alimentação ofertada na escola possui qualidade; e V. a transferência do afeto do cozinhar realizado em casa para o trabalho na escola, corroborando com o sentimento de autorrealização.

REFERÊNCIAS

ALVES, Rubem. Escritores e Cozinheiros. *In*: RUBEM, Alves. **O retorno e o terno**. Campinas: Papirus, 1993. p. 161-164.

ALVES, Sadrack Oliveira; VIANA, Guilherme Rodrigues. Escrivências de merendeiras: uma análise discursiva sobre branquitude e negritude no espaço escolar. *In*: ENCONTRO DE EDUCAÇÃO HISTÓRICA E DIVERSIDADE, 4., 2025, Jussara. **Anais** [...]. Jussara: UEG, 2025. p. 72-75. Disponível em: <https://www.anais.ueg.br/index.php/EEHD/article/view/17278/13797>. Acesso em: 4 abr. 2026.

ARNAUS, Remei. Voces que cuentan y voces que interpretan: reflexiones en torno a la autoría narrativa en una investigación etnográfica. *In*: LARROSA, Jorge *et al.* **Déjame que te cuente**: ensayos sobre narrativa y educación. Barcelona: Ed. Laertes, 1995. p. 61-78.

BOURDAIN, Anthony. Frases memoráveis de Anthony Bourdain sobre comida. **Viagem e Turismo**, São Paulo, 8 abr. 2021. Inspira. Disponível em: <https://viagemeturismo.abril.com.br/inspira/frases-lapidares-de-anthony-bourdain-sobre-comida/>. Acesso em: 4 abr. 2026.

BRASIL. [Constituição (1988)] **Constituição da República Federativa do Brasil**. Brasília, DF: Presidência da República, 1988.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026. Dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE e dá outras providências. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, n. 40, p. 48, 2 mar. 2026. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2026/resolucao-cd_fnde-no-4-de-26-de-fevereiro-de-2026.pdf. Acesso em: 4 abr. 2026.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 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 no 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, p. 2, 17 jun. 2009. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/11947.htm. Acesso em: 4 abr. 2026.

BRASIL. Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994. Dispõe sobre a municipalização da merenda escolar. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, p. 10521, 13 jul. 1994. Disponível em: https://planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8913.htm. Acesso em: 4 abr. 2026.

BRASIL. Senado Federal. Projeto de Lei nº 2.999, de 2024. Dispõe sobre o trabalho de merendeira(o) escolar e dá outras providências. **Diário do Senado Federal**, Brasília, DF, n. 120, p. 25-29, 31 jul. 2024. Disponível em: <https://legis.senado.leg.br/sdleg-getter/documento?dm=9740878&ts=1740688476242&disposition=inline>. Acesso em: 4 abr. 2026.

CARDILLO, Viviane Herculiani; GEMMA, Sandra Francisca Bezerra; FUENTES-ROJAS, Marta. Um olhar interdisciplinar sobre o trabalho das merendeiras terceirizadas de escolas estaduais do município de Campinas, SP. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional (RBSO)**, São Paulo, v. 46, p. 1-10, 2021. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rbso/a/358NYQJYf9fsJ8yn53ycKdx/?lang=pt>. Acesso em: 4 abr. 2026.

CARVALHO, Alice Teles de; MUNIZ, Vanessa Messias; GOMES, Josiane Fernandes; SAMICO, Isabella. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa – PB, Brasil: as merendeiras em foco. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**, Botucatu, v. 12, n. 27, p. 823-834, out./dez. 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/icse/a/W8PFLpcJrbxZ75hrwcYCWsq/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 4 abr. 2026.

CASTRO, Liana Garcia; KRAMER, Sonia; NUNES, Maria Fernanda Rezende; SCRAMINGNON, Gabriela. “Cuidar no todo”: narrativas de merendeiras sobre alimentação e cuidado. **Comunicações**, São Paulo, v. 31, n. 31, p. 171-196, 2025. Disponível em: <https://revistas.metodista.br/index.php/comunicacoes/article/view/1560>. Acesso em: 4 abr. 2026.

CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL (Cecane UFRGS). **Manual para formação de merendeiras(os)**. 2. ed. Brasília, DF: FNDE, 2025.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar**. Trad. Alejandro Pescador. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana, 1999. v. 2.

CONNELLY, Frederick Michael; CLANDININ, Dorothy Jean. Relatos de experiencia e investigación narrativa. In: LARROSA, Jorge *et al.* **Déjame que te cuente: ensayos sobre narrativa y educación**. Barcelona: Editorial Laertes, 1995. p. 11-59.

COSTA, Ester de Queirós; LIMA, Eronides da Silva; RIBEIRO, Vitória Maria Brant. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias Rio de Janeiro (1956-94). **História, Ciências, Saúde Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 9, n. 3, p. 535-560, set.-dez. 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/hcsm/a/vXjkFMZT6frYf6qbmQL3KtG/?format=html&lang=pt>. Acesso em: 4 abr. 2026.

COULON, Alain. **A Escola de Chicago**. Trad. Tomás R. Bueno. Campinas: Papirus, 1995.

COUTO, Mia. **O fio das missangas**. São Paulo: Cia das letras, 2004.

CRESCÊNCIO JÚNIOR, Hélio; FRASSETTO, Alessandra Zanette Ghisi; GUIMARÃES, Paula Rosane Vieira. Avaliação do conhecimento sobre boas práticas de fabricação de alimentos com manipuladores de escolas e centros de educação infantil. **Revista Saúde e Desenvolvimento**, Curitiba,

v. 19, n. 31, p. 96-108, 2025. Disponível em:

<https://www.revistasuninter.com/revistasauade/index.php/saudeDesenvolvimento/article/view/1517>. Acesso em: 4 abr. 2026.

CUNHA, Matheus Silva da et. al. Boas práticas de fabricação: treinamento aplicado aos manipuladores de alimentos da rede municipal de ensino da cidade do Rio Grande – RS. **Revista PET Brasil**, Uberaba, v. 3, n. 1, p. 40-49, 2024. Disponível em:

<https://seer.uftm.edu.br/revistaeletronica/index.php/petbrasil/article/view/8023>. Acesso em: 4 abr. 2026

FONSECA, Karina Zanoti *et al.* Ação educativa sobre flavonoides na alimentação escolar: relato de experiência. **Revista Educação em Saúde**, Anápolis, v. 11, n. 1, p. 60-70, 2023. Disponível em:

<https://periodicos.unievangelica.edu.br/index.php/educacaoemsaude/article/view/6671>.

Acesso em: 4 abr. 2026.

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (Brasil). **Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE**. Brasília, DF: FNDE, 2018.

Disponível em:

https://www.fnde.gov.br/phocadownload/programas/alimentacao_escolar/2018/Manual%20de%20Apoio%20para%20as%20Ativ%20do%20Nutricionista.pdf.

Acesso em: 4 abr. 2026.

GÓES, José Ângelo Wenceslau. Hábitos alimentares globalização ou diversidade? *In*: FREITAS, Maria do Carmo Soares; FONTES, Gardênia Abreu Vieira; OLIVEIRA, Nilce de (org.). **Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: Edufba, 2008. p. 375-404.

GOMES, Kelly dos Santos; FONSECA, Alexandre Brasil Carvalho da. Dialogando sobre as possibilidades e desafios das merendeiras nas ações de Educação Alimentar e Nutricional. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 1, p. 55-68, 2018. Disponível em:

<https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/31340>. Acesso em: 4 abr. 2026.

GUSDORF, George. Condiciones y límites de la autobiografía. *In*: DOBARRO, Ángel Nogueira (coord.). **Suplementos anthrops**. Barcelona: Ed. Anthropos, Promat, S. Coop. Ltda, 1991. p. 9-18.

JOVCHELOVITCH, Sandra; BAUER, Martin. Entrevista narrativa. *In*: GASKEL, George; BAUER, Martin (ed.). **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Trad. Pedrinho A. Guareschi. Petrópolis: Vozes, 2008. p. 90-113.

KUTZ, Nyvian Alexandre. **Estado nutricional, qualidade de vida e a percepção das cozinheiras escolares de Carapicuíba sobre aspectos da sua atuação profissional**. 2018. Dissertação (Mestrado em Nutrição Humana Aplicada) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018. Disponível em: https://teses.usp.br/teses/disponiveis/89/89131/tde-18122018-173421/publico/Nyvian_Alexandre_Kutz_ME_Corrigida.pdf. Acesso em: 4 abr. 2026.

LIMA, Rogério Mendes; CARVALHO, Elisa Costa de. Destinos traçados? Gênero, raça, precarização e resistência entre merendeiras do Rio de Janeiro. **Revista da ABET**, São Paulo, v. 15, n. 1, p. 114-126, 2016. Disponível em: <https://periodicos.ufpb.br/index.php/abet/article/view/31263/16340>. Acesso em: 4 abr. 2026.

LISPECTOR, Clarice. **Cozinha para brincar**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1970.

MEDEIROS, Martha Mattos. Eu, modo de usar. *In*: MEDEIROS, Martha Mattos. **Montanha-Russa**. Porto Alegre: L&PM Editores, 2003. p. 151-153.

MELGAÇO, Mariana Belloni; SILVA, Luanna Ferreira da; SOUZA, Rodrigo Matos de. Hoje tem galinhada: o papel das merendeiras na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada. **Educação e Pesquisa**, São Paulo, v. 49, p. 1-21, 2023. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ep/a/9wJNdQhQzfTPynwqs4gsJWP/?lang=pt>. Acesso em: 4 abr. 2026.

MELGAÇO, Mariana Belloni; SOUZA, Rodrigo Matos de. Produzindo a subalternidade: as merendeiras nos documentos e iniciativas da gestão federal do PNAE. **Educação em Revista**, Belo Horizonte, v. 38, p. 1-24, 2022. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/edur/a/TBgxDhr8ZHrvXRXbKqgWMtS/?format=html&lang=pt>. Acesso em: 4 abr. 2026.

MURRAY, Roseana. **Fogão de lenha**. [S. l.: s. n.], 2022. E-book. Disponível em: <https://roseanamurray.com/site/wp-content/uploads/2022/03/FOGAO-DE-LENHA-ROSEANA-MURRAY-2022.pdf>. Acesso em: 8 abr. 2026.

NAÇÕES UNIDAS. Carta das Nações Unidas. **ONU**, São Francisco, 26 jun. 1945. Disponível em: <https://www.un.org/en/about-us/un-charter/full-text>. Acesso em: 5 abr. 2026.

NERO, Dario da Silva Monte; GARCIA, Rosineide Pereira Muraback; ALMASSY JUNIOR, Alexandre Americo. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) a partir da sua gestão de descentralização. **Ensaio: Avaliação e Políticas Públicas em Educação**, Rio de Janeiro, v. 31, n. 118, p. 1-23, jan./mar. 2023. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ensaio/a/pfb3x4Dy3kCzLYHHFYCCB9d/?lang=pt>. Acesso em: 4 abr. 2026.

OLIVEIRA, Ingrid Garcia de; MARTINS, Karine Anusca. Alimentação escolar no discurso de manipuladoras de alimentos de escolas públicas brasileiras. **Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro**, Belo Horizonte, v. 8, p. 1-22, 2025. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/391372343_ALIMENTACAO_ESCOLAR_NO_DISCURSO_DE_MANIPULADORAS_DE_ALIMENTOS_DE_ESCOLAS_PUBLICAS_BRASILEIRAS. Acesso em: 4 abr. 2026.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E A AGRICULTURA (FAO). **FAO 2025**: Introduction. Roma: FAO, 2025. Disponível em: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/87f6a4a8-1e3c-4b08-baeb-95d08b7c4e3f/content/fao-2025/introduction.html>. Acesso em: 21 abr. 2026.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Trad. Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial e Jaimir Conte. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

PROGRAMA MUNDIAL DE ALIMENTOS. Quiénes somos. **WFP**, Roma, [202-]. Disponível em: <https://es.wfp.org/quienes-somos>. Acesso em: 21 abr. 2026.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento**. Trad. Alain François *et al.* Campinas: Ed. Unicamp. 2007.

RICOEUR, Paul. **Teoria da Interpretação**: o discurso e o excesso de significação. Trad. Artur Morão. Lisboa: Ed. 70, 1996.

ROSA, Erick Cardoso da; MACHADO, Patricia Maria de Oliveira. Análise das (in)definições normativas sobre o trabalho das merendeiras no Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Revista Latino-americana Ambiente e Saúde (rLAS)**, Santa Catarina, v. 7, n. 4, p. 11-17, 2025. Número especial. Disponível em: <https://rlas.uniplaclages.edu.br/index.php/rlas/article/view/204/140>. Acesso em: 4 abr. 2026.

SANTOS, Elane Soares dos; SANTOS, Geovana de Souza; SILVA, Luana Patrícia Costa. Além da cozinha: o impacto das servidoras na aprendizagem das crianças em uma escola do campo. *In: ENCONTRO NACIONAL DAS LICENCIATURAS*, 10.; SEMINÁRIO NACIONAL DO PIBID, 9., 2025, Brasília, DF. **Anais**[...]. Campina Grande: Ed. Realize, 2026. p. 1-11. Disponível em: https://www.editorarealize.com.br/editora/anais/enalic/2025/TRABALHO_COMPLETO_EV224_ID7340_TB1322_18102025144303.pdf. Acesso em: 4 abr. 2026.

SANTOS, Ligia Amparo da Silva; SOARES, Micheli Dantas; SILVA, Edleuza Oliveira. A potência educativa do saber e do comer na escola: interfaces entre os direitos à educação e à alimentação. **Educação**, Santa Maria, v. 49, p. 1-29, jan./dez. 2024. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/reeducacao/article/view/85362>. Acesso em: 4 abr. 2026

SOUZA, Elizeu Clementino de. Diálogos Cruzados sobre pesquisa (auto)biográfica: análise compreensiva-interpretativa e política de sentido. **Educação**, Santa Maria, v. 39, n. 1, p. 39-50, jan./abr., 2014. Disponível em: <https://periodicos.ufsm.br/reeducacao/article/view/11344>. Acesso em: 8 abr. 2026.

VAN MANEN, Max. **Investigación educativa y experiencia vivida**: ciencia humana para una pedagogía de la acción y la sensibilidad. Barcelona: Idea Books, 2003.

*Recebido em: 02 de maio de 2026.
Aprovado em: 10 de junho de 2026.*