

## **TÉCNICO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: um novo profissional para a educação básica**

João Antonio Cabral de Monlevade\*

### **Introdução**

O Projeto de Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, em fase final de tramitação no Congresso Nacional, sofreu mais de trezentas emendas na votação do plenário do Senado. Uma delas, de autoria da senadora gaúcha Emília Fernandes, propunha a abrangência do conceito "profissionais da educação", estendendo-o dos docentes e antigos "especialistas" (definidos pela Lei nº 5.692/71) ao que ela denominou de "pessoal de apoio".

A inclusão dos "administrativos da educação" foi rejeitada, e pela atual sistemática de tramitação do projeto de lei que admite somente emendas supressivas, é inviável pretender-se a reinclusão no texto da LDB desta grande e indefinida categoria de trabalhadores que nas escolas exercem dezenas de funções não-docentes, mas muitas vezes mais educativa que as dos próprios professores.

\* Professor na Universidade Federal do Mato Grosso (UFMT), assessor da Confederação Nacional dos Trabalhadores em Educação (CNTE) e membro do Conselho Nacional de Educação (CNE).

Segundo informações da Confederação Nacional dos Trabalhadores em Educação (CNTE), somam quase um milhão as pessoas que exercem atividades não-docentes nos 27 sistemas estaduais e quase cinco mil municipais de educação básica: educação infantil, ensino fundamental, ensino médio, educação de jovens e adultos e educação especial.

Entre estas, a categoria talvez mais numerosa e certamente a mais homogênea é a das "merendeiras", palavra que de norte a sul do País designa as trabalhadoras encarregadas do preparo e distribuição da alimentação em creches, pré-escolas e estabelecimentos de ensino fundamental e médio, principalmente nas redes públicas.

Este texto pretende dar alguma atenção e levantar algumas questões sobre o tema da alimentação escolar e da trabalhadora semidoméstica, desprofissionalizada que modernamente tem assumido o papel de "encher a barriga" de trinta milhões de crianças e adolescentes e, por conseqüência, viabilizar o processo de aprendizagem que seria o objetivo central da escola.

### **A alimentação escolar como atividade educativa**

Está se tornando comum ouvir uma severa crítica às escolas públicas de hoje: a de que elas teriam se afastado de seu objetivo específico, que seria o de transmitir conhecimentos. E o exemplo clássico é o da transformação da escola em refeitório, tal a importância que se dá e a visibilidade que adquiriu a merenda escolar, a ponto de se dizer que milhões de alunos só freqüentam a escola por causa da merenda.

A questão de se definir os objetivos e as funções da escola no mundo de hoje realmente não é tão simples. Na sociedade estamental de Atenas ou Tebas, onde nasceu o modelo de escola ocidental, a *skolé* (ócio, lazer), realmente o que interessava na socialização das crianças livres (não-escravas) era desenvolver os traços característicos de sua cidadania estamental (ginástica para serem guerreiros, letras e ciências para serem sábios, artes para serem artistas ou consumidores do belo). Embora se diga que a democracia nasceu em Atenas, a escola era aristocrática, elitista, e podia ter um objetivo diferente da socialização comum à infância e à adolescência, como etapas naturais do desenvolvimento da pessoa humana.

Hoje, no Brasil, mesmo que persistam traços elitistas nas escolas e que seu processo se mostre seletivo, a proposta e a abrangência da escola fundamental (e por que não dizer de toda educação básica?) são universais e democráticas.

O próprio texto da LDB que tramita no Congresso prevê a progressiva implantação da escola em tempo integral (a exemplo dos CIEPs do Rio de Janeiro e dos CAICs que se tentaram implantar no País), mais condizente com a nova realidade social, onde pais e mães trabalham e confiam à escola o cuidado, a atenção, a educação da criança oito horas de cinco dias da semana. Assim, a criança e o adolescente passam a viver e não mais a estudar na escola.

Interessante que a mesma tendência se verificou no ensino superior e, para uma certa clientela, no ensino secundário nos "colégios" onde os alunos passavam não oito, mas 24 horas por dia.

Os primeiros "técnicos em alimentação escolar" na educação brasileira foram os "irmãos coadjutores" jesuítas que proviam e

preparavam as refeições dos alunos internos dos 17 colégios e mais de cem escolas elementares da Companhia de Jesus no Brasil Colônia, por mais de duzentos anos. Mas sua subalternidade e sua "humildade" fizeram brilhar outros atores, os "mestres" tipo Anchieta, Nóbrega e Antônio Vieira, nossos professores coloniais exemplares, embora também sepultados na poeira da História.

Mais tarde, expulsos os jesuítas, surgiram os internatos masculinos e femininos, com cozinheiros, cozinheiras, copeiros, copeiras, encarregados da horta e do pomar, das compras dos alimentos e dos cardápios das refeições.

Mais recentemente, a alimentação escolar parece ter enveredado por dois rumos: o rumo da alimentação racionalizada e o da alimentação massificada.

A racionalizada está presente nos restaurantes das universidades, dos colégios agrotécnicos, nos CAICs e CIEPs, em instituições que têm estudantes em tempo integral. Ah estão os nutricionistas, as cozinheiras industriais, os cardápios variados, a alimentação científica.

A massificada está na maioria das escolas públicas, urbanas e rurais, com o objetivo medíocre de "matar a fome" de milhões de crianças que sem a merenda não aprendem, ou talvez nem mesmo sejam atraídas às escolas. "Saco vazio não fica em pé": a função da alimentação massificada é, portanto, de "encher o estômago" das crianças. Que se dane a racionalidade, a não ser a administrativa: centralizam-se as compras, alimentam-se os cartéis de fornecedores e indústrias alimentícias, e a Fundação de Assistência ao Estudante (FAE) se transforma em imenso balcão de licitações milionárias

de cereais (arroz, feijão, fubá de milho, macarrão), de carnes (charque, almôndegas e outros enlatados), biscoitos, achocolatados e até leite em pó estrangeiro para vergonha das vacas leiteiras das áreas rurais que vêm chegar o caminhão da prefeitura, trazendo para cada escolinha a cada mês cem quilos ou menos de merenda.

Assim, feito este quadro crítico, é preciso definir o papel da alimentação escolar em uma escola universal, democrática, pública e de qualidade.

Mesmo admitindo que não se poderá universalizar a escola em tempo integral a curto prazo, é fundamental que todas as atividades dos alunos na escola, e não só as de ensino, sejam educativas. Assim, ao comer, a criança e o adolescente devem estar sendo educados para a saúde. Além disto, é próprio da humanidade comer de forma diferente dos animais: não só elaboradamente, mas socialmente. A refeição é momento de diálogo, de encontro. Como é deprimente ver a fila de crianças pegando cada um seu bocado e se retirando do grupo para mastigar, comer ou jogar fora a merenda! Completamente diferente é sentar-se à mesa, socializar-se "educadamente", conversar ao comer.

### **Da merendeira ao técnico em alimentação escolar**

Este projeto de escola pública de qualidade exige profissionais em todas as suas atividades. No caso da alimentação, existem hoje quase duzentas mil merendeiras nas escolas públicas estaduais e municipais de educação básica. Elas desenvolvem atividades diferenciadas, mas centradas na preparação dos alimentos. Outros funcionários ajudam na produção, nas compras, na limpeza da

cozinha e cantinas. Assim como não é exequível, nem mesmo racional, lotar nas bibliotecas profissionais formados em cursos superiores de Biblioteconomia, na alimentação escolar não tem sentido prover de nutricionistas todas as escolas públicas, mesmo porque o perfil destes profissionais insiste mais no planejamento do que na execução das tarefas. Daí a proposta de um novo profissional, o técnico em alimentação escolar, com um espectro amplo de formação e ação suficiente para dar conta de uma alimentação escolar de qualidade, fornecida autonomamente pela escola.

Este novo profissional da educação terá sua habilitação em nível de 2º grau, em cursos de pelo menos 2.200 horas, com três blocos de disciplinas: o de Educação Geral, o de Formação Pedagógica e o de Formação Técnica, este último composto por:

- Teorias de Nutrição
- Horticultura
- Alimentação Natural e Industrial
- Manejo e Manutenção de Cantinas Escolares
- Preparo e Conservação de Alimentos —
- Administração de Compras
- Estágio Supervisionado

O futuro profissional técnico em alimentação escolar, ou a "merendeira profissionalizada", precisa ter uma sólida formação em biologia e nos processos de assimilação dos alimentos, principalmente relacionados ao desenvolvimento do corpo na infância e na adolescência. Este é o objetivo da disciplina Teorias de Nutrição, que puxa o bloco técnico desta habilitação.

Mas a disciplina que enriquecerá o potencial deste técnico é o Preparo e Conservação de Alimentos, onde o planejamento dos cardápios se transformará, integrado ao estágio, no maior enriquecimento possível do profissional em opções de alimentação que fará da merenda um momento prazeroso e feliz para os alunos. A descentralização da merenda viabilizará que a própria escola, através destes profissionais, faça as compras dos alimentos no mercado local e até mesmo os produza no provável terreno de que o estabelecimento dispõe, cultivando hortas, pomares e plantas medicinais. Daí as disciplinas Horticultura e Administração de Compras.

Finalmente não se quer negar a tecnologia industrial numa atividade necessariamente massificada: daí serem importantes as disciplinas Manejo e Manutenção de Cantinas Escolares, que preparará o técnico para dominar a cozinha industrial, e Alimentação Natural e Industrial, que familiarizará o profissional com os aportes da moderna tecnologia alimentar, a qual, temperada com a alimentação natural, viabilizará uma merenda adequada à idade, ao número e às condições dos estudantes.

O Estágio Supervisionado poderá realizai -se tanto no preparo de cardápios diferenciados como em visitas a restaurantes, cozinhas industriais, fábricas de produtos alimentícios, etc, abrindo a visão deste profissional, que assim estará qualificado para se integrar no corpo de educadores das escolas e do sistema educacional.

### **Da merendeira à educação alimentar**

As novas perspectivas que se abrem ao trabalho de alimentação escolar em uma escola pública de qualidade e que responda

eficazmente às necessidades da população nos remetem a outra questão de fundo: até que ponto a merenda, ou outra refeição mais substancial, é uma atividade de apoio ao ensino-aprendizagem ou seria ela mesma um "ato pedagógico"?

A recente publicação pela FAE do texto de Maria José Paes Leme e Maria da Luz P. Perim, "1, 2... Feijão com arroz", traz uma magnífica contribuição não só sobre este debate como para a efetiva implantação de um programa que integre as atividades de alimentação com a formação de conceitos, hábitos e valores que constituem matéria educativa por essência.

O que dissemos anteriormente já fundamenta a idéia de que necessariamente tudo que se passa na escola, que envolve a participação dos alunos, tem um caráter educativo e, *a fortiori*, de aprendizagem.

A composição dos cardápios, a qualidade dos alimentos e da sua preparação, a variedade e articulação dos pratos às heranças culturais das comunidades, a apresentação dos ambientes e dos equipamentos usados nas refeições, como tudo isso se parece com o cardápio curricular servido no ensino de sala de aula!

Assim como não se pode ensinar "Programas de Saúde", convivendo com sanitários sujos e lixos por todos os cantos da escola, é inconcebível querer fixar, através das aulas de Ciências, corretos hábitos alimentares, convivendo com a fome ou com as formas de alimentação inadequadas na própria escola.

Para concluir: que pensará um aluno ao qual se informa que os oitenta milhões de toneladas de grãos produzidos pelo Brasil nas últimas safras e os duzentos milhões de bovinos que pastam no

interior do País são suficientes para alimentar bem o dobro da população brasileira, se a merenda de sua escola for intermitente e consistir em um punhado de bolachas ou uma macarronada temperada com sardinha em lata? Deixá-lo passar fome como deixá-lo fora de uma escola que o reprovava e o discrimina talvez fosse mais revolucionário e educativo.

### **Conclusão**

A Prefeitura Municipal de Cuiabá/MT, através de sua Secretaria de Educação, já está oferecendo cursos profissionalizantes para formar técnicos em quatro áreas não-docentes da educação básica: Alimentação Escolar, Administração Escolar, Multimeios Didáticos e Manutenção de Infra-estruturas Escolares. O projeto pedagógico dos cursos está em exame final no Conselho Estadual de Educação de Mato Grosso.

No Distrito Federal, em Minas Gerais, no Rio de Janeiro, em Rondônia, em Goiás e em outros estados, em diferentes estágios de desenvolvimento, discussões estão sendo realizadas sobre a regulamentação dessas novas categorias profissionais de educadores e a oferta de cursos de caráter supletivo ou regular, com a participação dos sindicatos de trabalhadores em educação filiados à CNTE.

Os caminhos podem ser distintos, mas o propósito comum é dar nova qualidade ao trabalho destes educadores, valorizá-los como profissionais e contribuir para a construção de uma nova qualidade da escola pública, universal e democrática, ameaçada na sua essência pelos modismos da terceirização dos serviços e pela pseudo-simplificação e racionalização dos procedimentos administrativos. Da reflexão dos sujeitos educadores sairão pistas de verdadeira qualificação de nossa escola pública e de seus trabalhadores secularmente desvalorizados.