DOI: <http://dx.doi.org/10.12660/gvcasosv7n1c6>

A DIFERENÇA ESTÁ NO JEITO DE FAZER

The way you do it makes the difference

EDUARDO DE LIMA CALDAS – elcaldas@hotmail.com

Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo – São Paulo, SP, Brasil

PATRÍCIA LACZYNSKI DE SOUZA – patricialac@gmail.com

Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos – São Paulo, SP, Brasil

Submissão: 25/07/2016 | Aprovação: 05/02/2017

Resumo

Este caso descreve a visita da Secretária de Educação de uma cidade de porte médio, a duas Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEFs). O objetivo das visitas é compreender a gestão da alimentação escolar. Cada escola tem uma merendeira: uma delas se queixa de grandes dificuldades de trabalho, enquanto a outra mostra sua rotina, problemas e soluções. O caso é sugerido para cursos de graduação ou especialização, em disciplinas relacionadas a modelos e processos de implementação de políticas públicas, governança das organizações públicas e gestão de recursos humanos.

Palavras-chave: alimentação escolar, autonomia, burocracia, burocracia no nível de rua

Abstract

This case describes the visits of the Secretary of Education of a small town to two municipal elementary schools. The purpose of the visits is to understand how school meals are managed. Each school has a cook. One of them complains of great work difficulties, while the other shows her routine, problems and solutions. The case is suggested for undergraduate or specialization courses, in disciplines related to models and processes of public policy implementation, public organizations governance, and people management.

Keywords: school meals, autonomy, bureaucracy, street level bureaucracy

Introdução

Em 1º de abril de 2009, a professora Gertrudes completava um mês como Secretária Municipal de Educação. Desde que fora empossada, ela fazia questão de passar parte de seu tempo visitando as escolas, conversando com os servidores da educação – professores, diretores, coordenadores pedagógicos, merendeiros, secretários de escola e inspetores de alunos – e também com pais e responsáveis, e com os próprios alunos e vizinhos das escolas. Todos eles, em seu conjunto, são o que se denomina “comunidade escolar”, e conhecer seu cotidiano era visto pela professora Gertrudes como parte fundamental de seu trabalho. Ela acreditava que, dessa forma, poderia conhecer melhor questões administrativas, funcionais, logísticas e pedagógicas, que, muitas vezes, afligem o cotidiano dos agentes escolares. Afinal, como ela gostava de dizer, “não se resolvem os problemas da educação a partir do gabinete do secretário. É fundamental conhecer o dia a dia dos agentes”.

Ao tomar posse, a professora Gertrudes descobriu que um dos maiores problemas que acometiam a vida escolar era a alimentação escolar. Faltavam gêneros alimentícios, o corpo de servidores concursado era insuficiente, a intensidade do trabalho desses servidores era muito alta, e

recorrentemente havia solicitação de “adaptação”, ou seja, deslocamento do servidor de sua função concursada para outra função, em decorrência da impossibilidade de exercer as funções concursadas.

Segundo relatos ouvidos pela professora Gertrudes, era particularmente difícil conciliar três variáveis no dia a dia das escolas: gás de cozinha, gênero alimentício e merendeiro. Quando se tinha alimento e gás, o merendeiro estava afastado ou havia faltado; quando o merendeiro estava presente, exacerbado de trabalho, e havia alimento, faltava o botijão de gás; e, finalmente, quando havia gás e o merendeiro estava a postos, não se tinha o gênero alimentício.

Incomodada com isso, em 1º de abril de 2009, munida de informações e das impressões formadas a partir desses relatos, a professora Gertrudes resolveu madrugar, chegou à Secretaria de Educação mais cedo do que de costume e, mal entrou na sede, já saiu para visitar as escolas e conferir *in loco* como era a gestão da alimentação escolar. Como disse Adoniran, o motorista que levou a professora Gertrudes às escolas: “É hoje que a gente vê como é feita a merenda”.

Como ocorre a cada um de nós, a professora Gertrudes também tinha formado uma representação mental do que a aguardaria: imaginou uma cozinha apertada, uma merendeira (perceba que a percepção é de que o servidor público que cuida da alimentação escolar é representado pelo gênero feminino) e poucos ingredientes na prateleira. Também imaginou que, pouco motivada, a merendeira mal apresentaria as dificuldades encontradas no ambiente de trabalho.

Primeira escola: A antessala do inferno

A primeira escola visitada foi a Escola Municipal de Ensino Fundamental (EMEF) Professor Asdrúbal José da Costa. Nessa escola, a professora Gertrudes pôde ver um pouco do que havia imaginado.

Ao chegar, foi recebida pela diretora da instituição acompanhada da merendeira, dona Martésia, que respondeu ao bom-dia de maneira direta, sem papas na língua: “Bom dia para a senhora. Aqui na escola o dia está como os outros. Não tem arroz. A carne acabou. E verdura, há muito tempo que não se vê”.

Diante do bom-dia de dona Martésia, o tema alimentação escolar ganhou prioridade diante de qualquer outro, que sequer teve chance de ser apresentado pela diretora ou por quem quer que fosse.

Então, a professora Gertrudes disse à dona Martésia: “A senhora pode, por favor, me levar até a cozinha e me mostrar como é feita a merenda?”.

Dona Martésia, mal-humorada, respondeu: “É claro. Venha comigo. Não tem segredo”.

Chegando à cozinha, dona Martésia começou a explicar como era o processo diário de produção da alimentação escolar, e a professora Gertrudes pôde ver as condições de trabalho. A cozinha estava em bom estado, limpa, organizada, com todos os azulejos bem assentados, sem rachaduras, com as torneiras, canos e sifões sem vazamento, pratos, copos, talheres, panelas e apetrechos secos, limpos, protegidos e bem guardados. Finalmente, o sistema de gás, também protegido, ficava distante da cozinha e próximo de uma área descoberta de terra, uma espécie de pequeno quintal mal-aproveitado e do lado oposto do pátio escolar. Entre a cozinha e o pátio escolar, havia uma pequena área com mesas e cadeiras onde as crianças faziam suas refeições.

Abrindo o refrigerador, dona Martésia começou a explicar seus afazeres: “Pois bem. Aqui é o lugar para guardar a carne e o suco congelado. Mas faz dois meses que não tem carne e uns seis que não entra suco. Poderíamos até desligar da tomada. Ultimamente a geladeira tem pouca serventia”.

E, apontando para algumas prateleiras de alvenaria, dona Martésia continuou: “Ali, naquelas prateleiras, a senhora pode ver poucos sacos de arroz, feijão e macarrão. Provavelmente o suficiente para 10 dias. Esse tipo de comida é tudo que tem chegado do centro de estocagem de alimentação escolar”.

Enquanto dona Martésia explicava, a professora Gertrudes tomava nota e fazia perguntas: “Dona Martésia, por favor, como a senhora faz a comida?”.

Então, dona Martésia foi até o fogão industrial de seis bocas no centro da cozinha e apontou para as panelas e caldeirões: “Eu faço arroz e feijão ou macarrão com molho de tomate, alternando: um dia é uma coisa, outro dia a outra. A quantidade diária é fixa, porque o número de alunos não se altera. Quando tem matrícula nova, a diretora avisa, e então eu aumento a quantidade”.

Finalmente, professora Gertrudes perguntou se dona Martésia tinha alguma demanda específica e questionou se já lhe foi oferecido algum curso de formação e se ela teria interesse em fazer algum tipo específico de curso.

Nesse momento, ainda mais que nos gestos, o estado de ânimo e as perspectivas de dona Martésia se revelaram nas suas palavras:

Professora Gertrudes, nesta situação, eu só quero que tenha comida para eu trabalhar. Eu aprendi a cozinhar com a minha mãe. Cozinho há mais de 20 anos. Não preciso de curso. Cozinhar eu sei. Quero condição para trabalhar, e essa história de curso é só para dar mais trabalho e tirar a gente de casa. Além de trabalhar o dia todo, ainda tem gente que inventa curso para fazer de noite ou nos finais de semana, igual se faz com os professores. Eu não quero curso algum, até porque não ganho adicional para fazer curso.

Professora Gertrudes tomou nota, despediu-se de dona Martésia, foi até a secretaria da escola, cumprimentou os funcionários, passou pelos corredores com as salas de aula, acompanhada da diretora. Não visitou salas de aula para não interromper as atividades docentes; despediu-se e partiu.

Andou em direção ao carro.

O município de Vila Neblina e a gestão da alimentação escolar

Vila Neblina, o município onde a ação se passa, está localizado na Região Metropolitana de Suassuna. Ele tem 265 mil habitantes e uma densidade demográfica de 1.290 hab./km². O IDH de Vila Neblina é de 0,764, e seu PIB *per capita* é de R\$ 19.556,00. O índice de mortalidade infantil (crianças com até um ano de idade) é de 13,9 mortes por mil, e a expectativa de vida ao nascer é de 71 anos.

O clima da cidade, como em toda a Região Metropolitana de Suassuna, é o subtropical. A média de temperatura anual é de 17°C, sendo julho o mês mais frio do ano (média de 13°C) e fevereiro o mais quente (média de 23°C).

No período entre início de maio e final de julho, a temperatura atinge, no começo da manhã, 5°C, e a cidade fica coberta diariamente por uma névoa muito densa. Durante o dia, a temperatura se eleva, e à noite volta a cair. O índice pluviométrico anual fica em torno de 1.400 mm³.

A economia do município é caracterizada pelas atividades industrial, comercial e hortifrutigranjeira. Há uma forte presença de produtores rurais (cerca de 500) que produzem verduras e legumes. Apesar disso, essa atividade agrega pouco valor ao PIB municipal. O município abriga indústrias de grande porte, tanto de capital nacional quanto de capital estrangeiro. Nas duas últimas décadas, tem havido um crescimento de investimentos empresariais nas áreas da construção civil e de comércio, e uma redução considerável das atividades rurais, voltadas para o abastecimento alimentar de toda a Região Metropolitana. No lugar das pequenas chácaras (localizadas em Área de Proteção de Manancial), que outrora produziam hortifrutigranjeiros, encontram-se, atualmente, muitos conjuntos habitacionais.

Em termos educacionais, Vila Neblina possui escolas de nível fundamental, médio, técnico e superior. Na educação básica, há escolas públicas e privadas. Há cinco anos, foi inaugurada uma escola técnica estadual com dois cursos, e há uma universidade privada.

Ao todo, são 19 escolas públicas municipais, com 25 mil alunos sob a responsabilidade exclusiva da prefeitura municipal, entre as quais sete EMEFs, três Escolas Municipais de Educação

Infantil (EMEI) e nove Escolas de Educação Infantil e Ensino Fundamental (EMEIEF). Além das escolas sob responsabilidade exclusiva do município, há também 50 Escolas Estaduais, que somam 105 mil alunos. Assim, são 130 alunos matriculados na rede pública, seja estadual, seja municipal. A Rede Estadual atende alunos do Ensino Fundamental (segundo ciclo), que vai do 6º ao 9º ano, além de alunos do Ensino Médio (1º ao 3º ano).

A alimentação escolar em Vila Neblina, tanto para os alunos matriculados na Rede Estadual quanto para os alunos matriculados na Rede Municipal, é garantida pela Prefeitura Municipal. Cada escola possui uma cozinha equipada com os principais apetrechos (talheres, canecas, copos, pratos, panelas, fogão, forno, entre outros), gás, energia elétrica, água e um refeitório com mesas e cadeiras, e capacidade variada, de acordo com o número de alunos da escola.

As merendeiras, responsáveis pela alimentação escolar tanto dos alunos das Escolas Municipais quanto dos alunos das Escolas Estaduais, são servidoras públicas concursadas. Ao todo, o município tem 100 merendeiras que atendem às 19 Escolas Municipais e às 50 Escolas Estaduais, tendo cada escola, pelo menos, uma merendeira, que é responsável pela preparação e distribuição das refeições entre os alunos.

Os ingredientes para a produção das refeições são adquiridos pela Prefeitura Municipal por meio de processos licitatórios. Mais de 50% dos produtos *in natura* são adquiridos dos produtores familiares da região.

Os produtos não perecíveis e também os produtos congelados são entregues pelos fornecedores de acordo com uma programação definida no processo licitatório, e ficam estocados no Centro de Distribuição de Alimentação Escolar. Os produtos perecíveis são entregues diretamente nas escolas.

Os cardápios das refeições escolares são planejados periodicamente (uma vez por mês) pelas merendeiras e por uma nutricionista, no Centro de Distribuição de Alimentação Escolar, respeitando as referências nutricionais e os hábitos alimentares, de acordo com uma alimentação saudável e adequada.

Para financiar a alimentação escolar, o repasse dos recursos financeiros é feito tanto pelo Governo Estadual quanto pelo Governo Federal, diretamente ao município, com base no censo escolar realizado no ano anterior ao do atendimento.

O Governo Federal, de acordo com a Resolução 8/2012 do Conselho Deliberativo do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), transfere R\$ 0,30 por dia para cada aluno matriculado no Ensino Fundamental, Ensino Médio e da Educação de Jovens e Adultos da Rede Pública Municipal; R\$ 1,00 para os alunos matriculados nas creches; e R\$ 0,50 para os alunos matriculados nas pré-escolas. Esses valores são diferentes para cada tipo de matrícula porque consideram as necessidades calóricas das diferentes faixas etárias. Os valores financeiros são repassados para os municípios em 10 parcelas mensais (de fevereiro a novembro) e, para cada mês, são considerados 20 dias letivos. O município de Vila Neblina recebe, em média, R\$ 4,2 milhões por mês, totalizando R\$ 42 milhões por ano, o que significa aproximadamente 6,5% do orçamento municipal anual.

O Governo Federal também repassa os mesmos valores *per capita* para os Governos Estaduais. No entanto, como os Governos Estaduais nem sempre se responsabilizam pela execução da política de alimentação escolar, entrega, por meio de convênios com os municípios, os recursos recebidos do próprio Governo Federal. Além dos referidos valores, no caso específico do Estado de Suassuna, onde se localiza Vila Neblina, o Governo Estadual transfere também um valor *per capita* diário de R\$ 0,25 por alunos da Rede Pública Estadual. Assim, considerando que o ano letivo tem 200 dias, cada aluno da Rede Estadual representa, para as prefeituras conveniadas, um valor adicional de R\$ 50 anuais. Como no município há 105 mil alunos vinculados à Rede Estadual, o

município recebe do Estado de Suassuna a importância de R\$ 11,55 milhões anuais distribuídos em 10 parcelas iguais de R\$ 1,155 milhão mensal.

Destaca-se, finalmente, que o programa é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs), pelo FNDE, Tribunal de Contas da União (TCU) e Ministério Público.

Mas o dia de Gertrudes está só começando

A professora Gertrudes terminou de anotar as ocorrências da EMEF Professor Asdrúbal José da Costa. Ela pretendia verificar, ao final do dia, quando, com que frequência, periodicidade e em que quantidade os gêneros alimentícios saem do Centro de Distribuição de Alimentação Escolar.

Antes, porém, de qualquer tipo de encaminhamento, a professora Gertrudes manteve sua agenda e foi cumprir o compromisso de visitar a segunda escola do dia, a qual, diga-se de passagem, é literalmente vizinha da primeira, ou seja, estão ambas no mesmo bairro e na mesma rua¹.

Avisou ao Adoniran, motorista, que continuaria o trabalho visitando a outra escola, e refez o convite para que ele a acompanhasse. Dessa vez, ao contrário da primeira, ele aceitou.

A professora Gertrudes chegou, então, à Escola Municipal de Ensino Fundamental Professor Petrônio Portela. Ali também foi recebida pela diretora, acompanhada da merendeira, dona Magali. Passou ao largo de um cesto de vime, de boca larga e pouca profundidade, colocado na entrada da escola, sem prestar atenção nele. E, mesmo antes que dona Magali se pronunciasse sobre a insuficiência de estoque e suas agruras cotidianas, a professora Gertrudes já foi logo dizendo que a complementação de gêneros alimentícios seria feita em breve, mas que seria preciso saber melhor quais eram as necessidades da escola.

Para sua surpresa, dona Magali respondeu: “Não precisa de complementação de nada, não. Aqui na escola, as crianças estão se alimentando muito bem, os pais estão muito satisfeitos com as refeições oferecidas pela escola e os estoques estão bem fornidos”.

A professora Gertrudes, intrigada, acompanhou dona Magali até a cozinha. Assim como na EMEF Professor Asdrúbal José da Costa, a cozinha também estava limpa, organizada, com todos os azulejos bem assentados, sem rachaduras, com torneiras, canos e sifões intactos e sem vazamento, pratos, copos, talheres, panelas e apetrechos secos, limpos, protegidos e bem guardados. Igualmente, o sistema de gás, também protegido, distante da cozinha e próximo de uma área descoberta de terra, uma espécie de pequeno quintal. Eis a primeira surpresa. O quintal estava coberto de folhas largas de abóbora. Ao fundo, havia um conjunto de bananeiras e taiobas. Do outro lado, uma pequena horta de salsinha e cebolinha, e várias latas e outros recipientes com tomateiros e um conjunto de ervas como capim-cidreira, hortelã e manjeriço plantados. Entre a cozinha e o pátio escolar, havia uma pequena área com mesas e cadeiras, onde as crianças faziam suas refeições. Uma das mesas estava encostada na parede. Dona Magali explicou que naquela mesa era servida a salada de folhas e que os temperos para a salada também ficavam ali. Interessante que essa pequena medida cumpria diferentes funções: apresentar os alunos a uma série de alimentos folhosos e temperos; e garantir autonomia dos alunos em se servirem. São pequenas medidas que indicam as crenças pedagógicas de apoio e autonomia advindas de dirigentes, professores e operadores das políticas públicas.

¹ Originalmente, ambas as escolas eram apenas uma. Nos anos 1990, com o processo de organização da rede pública de educação promovida pelo Governo do Estado, a então Escola Estadual de Primeiro Grau (EEPG) Professor Asdrúbal José da Costa foi dividida em duas, mantendo uma delas seu nome original, e permaneceu sob a direção do Governo do Estado para atender alunos do segundo ciclo do Ensino Fundamental (atualmente seria equivalente às classes de 5ª a 8ª séries ou 6º a 9º anos). A outra escola passou a se chamar Professor Petrônio Portela e foi municipalizada para atender o primeiro ciclo do Ensino Fundamental (atualmente, de 1ª a 5ª séries). Com o passar do tempo, a então EEPG Professor Asdrúbal José da Costa também foi municipalizada.

Então, já na cozinha, dona Magali convidou a diretora, Agenor e a professora Gertrudes para tomarem um café, ainda em fase de preparação, cuja água estava no fogo. É bem verdade que também havia a possibilidade de tomar chá, visto que a cidreira e a hortelã eram abundantes.

Em seguida, dona Magali tomou a palavra e começou a explicar como era o processo de produção da alimentação escolar. Abrindo o refrigerador, dona Magali começou a explicar seus afazeres: “Pois bem. Aqui é onde eu guardo a carne e o suco congelados. Temos carne e suco para o próximo mês. Vocês podem perceber que temos três tipos de carne, de galinha, de peixe e de vaca. Temos também sucos sortidos, de maracujá, de morango e de uva”.

Imediatamente, dona Magali apontou para o armazém, um conjunto de prateleiras de alvenaria, e disse: “Ali, naquelas prateleiras, vocês podem ver os sacos de arroz, feijão, farinha, macarrão, e alguns sacos de café. Essa quantidade é suficiente para, pelo menos, um mês”.

Enquanto dona Magali explicava, a professora Gertrudes, surpresa e estupefata, tomava nota e fazia perguntas: “Dona Magali, por favor, como a senhora faz a comida?” Então, dona Magali foi até o fogão industrial de seis bocas no centro da cozinha e apontou para as panelas e caldeirões:

Eu faço arroz e feijão ou macarrão de forma alternada, nessas panelas. Quando é macarrão, eu também vario o molho, ora é molho de tomate, ora é com tomate picadinho refogado no alho, ora é com milho e molho de tomate, ora é com manjerição e tomate. Sempre tento variar para as crianças experimentarem combinações diferentes.

Dona Magali, então, explicou que ela organizou uma horta, com a ajuda da diretora da escola e de alguns vizinhos. Muitos moradores do bairro trabalham na agricultura ou conhecem bem o assunto, porque migraram de municípios rurais. Sob a orientação dos vizinhos, ela e um grupo de alunos interessados fizeram o cultivo das hortaliças, desde o preparo do solo, semeadura, até a rega e colheita. Metade da área da horta é plantada com hortaliças como almeirão e alface, além da couve, muito apreciada pelos alunos. Na outra metade, há uma plantação de abóbora, facilmente observada quando se olha da cozinha. Segundo dona Magali, plantar abóbora é muito fácil. A atividade de plantio e cuidado com a horta foi acompanhada pelos professores de biologia e teve um caráter pedagógico também, inclusive cumprindo parte do conteúdo programático².

Além da horta, ela mesma, Dona Magali, com apoio e aprovação da diretora da escola, deixa, uma vez por semana, uma grande cesta de vime na entrada do pátio, onde os alunos, principalmente aqueles cujos pais ou responsáveis têm algum tipo de cultivo em casa ou trabalham na agricultura, depositam verduras e legumes. Houve um cuidado para que as doações fossem anônimas, não houvesse identificação dos alunos e tampouco competição entre as classes para saber quem contribuía mais.

Essas iniciativas fazem com que haja uma maior diversificação de gêneros alimentícios perecíveis no cardápio da escola, além de garantir certa economia dos gêneros alimentícios congelados.

Na preparação das carnes, principalmente a carne bovina e de frango para as refeições (gênero alimentício congelado), por exemplo, Dona Magali tem utilizado temperos diversos, como salsinha e cebolinha cultivados na horta local, além da abóbora. Com isso, a carne, além de ser consumida em menor quantidade (porque foi complementada com abóbora), fica mais saborosa, e o prato, mais nutritivo.

² A partir da cozinha escolar, é possível realizar muitas atividades pedagógicas vinculadas aos conteúdos programáticos de química (processos de separação, decantação, sedimentação; processos de fermentação; função dos catalizadores; entre outros); física; biologia; matemática; história; geografia; língua portuguesa; língua estrangeira; além de economia e conteúdos mais específicos como logística, deslocamentos humanos e de produtos, transporte, tipos de lavoura, entre outros, muitos dos quais vinculados ao conteúdo programático de geografia.

Outra iniciativa de dona Magali diz respeito ao combate ao desperdício. Diariamente, antes de iniciar o processo de preparação das refeições, ela passa em cada sala de aula, apresenta o cardápio do dia e pergunta quem vai almoçar. Anota a quantidade de alunos que vai almoçar naquele dia e, em seguida, no final do processo de apresentação do cardápio, soma a quantidade de alunos interessados no alimento do dia. Assim, Dona Magali sabe exatamente qual a demanda por almoço diariamente. Como sabe também, com base em sua experiência, que, em média, 10% de alunos mudam de posição e resolvem almoçar ou repetem o prato, elabora uma quantidade 10% superior à somatória inicial. Com essa medida, o desperdício é mínimo.

O resultado desse conjunto de iniciativas é que o estoque de gêneros alimentícios na escola está sempre repleto, os pratos são mais diversificados e mais ricos em termos nutricionais.

O processo não estava finalizado. Dona Magali saiu da cozinha e levou a professora Gertrudes para o que podemos chamar de refeitório. Ali, ela mostrou as mesas e as cadeiras onde as crianças fazem suas refeições, e apontou para uma mesa encostada na parede. Então explicou:

Isso aqui eu aprendi com um professor de língua portuguesa. Ele viu que as crianças consumiam pouca verdura. Então ele conversou com os outros professores. Fizeram um folheto, explicando a importância da verdura, crua e bem lavada, como a alface e o agrião. Então os professores trabalharam com esse folheto em sala de aula, juntando um pouquinho de conhecimento de geografia, história, matemática e principalmente língua portuguesa. Ele me explicou tudo. E aí propôs que eu colocasse as verduras lavadas e secas para os alunos se servirem. Ele disse que isso ajudava a praticar a autonomia e a liberdade de escolha. Então, a partir daí, essa mesa ficou para colocar as verduras. As crianças se servem, colocam o tempero que gostam.

Finalmente, a professora Gertrudes, como fizera na escola anterior, perguntou se dona Magali tinha alguma demanda específica e questionou se já lhe foi oferecido algum curso de formação e se ela teria interesse em fazer algum tipo específico de curso.

Dona Magali respondeu: “Professora Gertrudes, eu gostaria de aprender mais receitas com as minhas colegas de outras escolas. Também quero aprender sobre os alimentos”.

A professora Gertrudes tomou nota, despediu-se de dona Magali e, como de feitio, foi até a secretaria da escola, cumprimentou os funcionários, passou pelos corredores com as salas de aula, acompanhada da diretora. Não interrompeu aula alguma; despediu-se e partiu.

Saiu pensativa, feliz pelas notas tomadas e cheia de novas ideias, todas dadas generosamente por dona Magali, sem a necessidade de pagar o peso de ouro cobrado por muitas consultorias. Olhou para o Agenor antes de entrar no carro e disse: “Como pode? Duas escolas tão perto e, ao mesmo tempo, tão longe uma da outra”.

A volta para o gabinete

A professora Gertrudes, finalizada a segunda visita, voltou para seu gabinete refletindo sobre o que aprendeu em suas duas visitas com Dona Martésia e com Dona Magali.

Será que vale a pena “normatizar” a ação das merendeiras, ainda que em suas atribuições formais não haja propriamente nada que diga, com detalhes, como se comportar na lida diária?

Será que vale a pena instituir uma prática de troca de experiências entre os profissionais da educação por meio da qual cada um, em ambiente agradável e descontraído, apresente seus problemas e a forma como os soluciona?