


MARIA LUCIA MENDES DE CARVALHO

# DESVENDANDO RAÍZES E RETRATOS NO CAMPO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO BRASIL: DE FRANCISCO POMPÊO DO AMARAL AO CENTRO PAULA SOUZA

**CAMPINAS**
**2013**

**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS**

**FACULDADE DE ENGENHARIA AGRÍCOLA**

MARIA LUCIA MENDES DE CARVALHO

# DESVENDANDO RAÍZES E RETRATOS NO CAMPO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO BRASIL: DE FRANCISCO POMPÊO DO AMARAL AO CENTRO PAULA SOUZA

Orientadora: Profa. Dra. Maria Ângela Fagnani

Co-Orientadora: Profa. Dra. Julieta Teresa Aier de Oliveira

Tese de Doutorado apresentada ao Programa de Pós Graduação em Engenharia Agrícola da Universidade Estadual de Campinas para a obtenção do título de Doutora em Engenharia Agrícola, na Área de Concentração de Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável.

ESTE EXEMPLAR CORRESPONDE À VERSÃO FINAL DA TESE
DEFENDIDA PELA ALUNA MARIA LUCIA MENDES DE CARVALHO
E ORIENTADA PELA PROFA. DRA. MARIA ÂNGELA FAGNANI

Assinatura da Orientadora

_____

**CAMPINAS**
**2013**

Ficha catalográfica
Universidade Estadual de Campinas
Biblioteca da Área de Engenharia e Arquitetura
Rose Meire da Silva - CRB 8/5974

C253d

Carvalho, Maria Lucia Mendes de, 1952-
Desvendando raízes e retratos no campo da alimentação e nutrição no Brasil: de Francisco Pompêo do Amaral ao Centro Paula Souza / Maria Lucia Mendes de Carvalho. – Campinas, SP : [s.n.], 2013.

Orientador: Maria Ângela Fagnani.
Coorientador: Julieta Teresa Aier de Oliveira.
Tese (doutorado) – Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia Agrícola.

1. Alimentação. 2. Nutrição. 3. Segurança alimentar. 4. Ensino profissional. 5. Educação - Historia. I. Fagnani, Maria Ângela,1954-. II. Oliveira, Julieta Teresa Aier de. III. Universidade Estadual de Campinas. Faculdade de Engenharia Agrícola. IV. Título.

Informações para Biblioteca Digital

**Título em outro idioma:** Unraveling roots and portraits in the field of food and nutrition in Brazil: Francisco Pompêo do Amaral to Center Paula Souza
**Palavras-chave em inglês:**
Food
Nutrition
Food safety
Vocational
Education - History
**Área de concentração:** Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável
**Titulação:** Doutora em Engenharia Agrícola
**Banca examinadora:**
Maria Ângela Fagnani [Orientador]
Raquel Fabbri Ramos
Fabíola Holanda Barbosa Fernandez
Maria Cristina Menezes
Maristela Simões do Carmo
**Data de defesa:** 09-08-2013
**Programa de Pós-Graduação:** Engenharia Agrícola

Este exemplar corresponde à redação final da **Tese de Doutorado** defendida por **Maria Lucia Mendes de Carvalho,** aprovada pela Comissão Julgadora em 09 de agosto de 2013, na Faculdade de Engenharia Agrícola da Universidade Estadual de Campinas.

**Profa. Dra. Maria Angela Fagnani – Presidente e Orientadora**
**Feagri/Unicamp**

**Profa. Dra. Raquel Fabbri Ramos - Membro Titular**
**CEETEPS**

**Profa. Dra. Fabíola Holanda Barbosa Fernandez – Membro Titular**
**UNIR**

**Profa. Dra. Maria Cristina Menezes - Membro Titular**
**FE/Unicamp**

**Profa. Dra. Maristela Simões do Carmo - Membro Titular**
**Feagri/Unicamp**

*À memória de Francisco Pompêo do Amaral,*
*médico, jornalista, professor, escritor e cientista,*
*que exerceu esses papéis durante a sua vida*
*em prol da alimentação e nutrição no país.*
*(1907 – 1990)*

## AGRADECIMENTOS

À Professora Doutora Maria Ângela Fagnani, orientadora desta tese de doutorado, pelo acolhimento e apoio ao projeto.

Às Professoras Doutoras Julieta Teresa Aier de Oliveira e Maria Cristina Menezes, pelas importantes críticas e sugestões no Exame de Qualificação.

Às Professoras do Programa de Pós-Graduação em Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável da Faculdade de Engenharia Agrícola da Universidade Estadual de Campinas, Doutoras Julieta Teresa Aier de Oliveira, Maria Ângela Fagnani, Maristela Simões do Carmo e Sônia Maria Pessoa Pereira Bergamasco, pela oportunidade de crescimento acadêmico que me proporcionaram.

Aos Professores Doutores Dante Marcello Claramonte Gallian e Fabíola Holanda Barbosa Fernandez, do Programa de Pós-Graduação e do Centro de História e Filosofia das Ciências da Saúde da Universidade Federal de São Paulo, pela oportunidade de participar do Grupo de Estudos e Pesquisas em História Oral em Saúde, nessa universidade.

Aos funcionários da Secretaria de Pós-Graduação da FEAGRI/UNICAMP, que sempre foram solícitos durante os trâmites burocráticos e pelo apoio institucional que recebi para apresentar trabalhos em eventos no exterior, em especial a Marta Aparecida R. Vechi e Sidnei de J. Trombeta.

Ao Centro Paula Souza, em especial aos professores Almério Melquíades de Araújo e Julia Alves Falivene, que me introduziram nos projetos de historiografia, iniciando pelo Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos e pelo apoio à divulgação de estudos e pesquisas em memórias e história da educação profissional.

Aos colegas do Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional (GEPEMHEP) que atuam em projetos nas escolas técnicas, coordenados no Centro de Capacitação Técnica, Pedagógica e de Gestão (Cetec cap), em especial, aos professores Alzira B. C. de Miranda, Joana Célia de Oliveira Borini, José Fernando Gabriel, Julia Naomi Kanazawa, Luciene V. Coli, Mônica Costa de Oliveira, Paulo Eduardo da Silva e Renata Alves de L. Brosco.

Às nutricionistas do Grupo de Estudos e Pesquisas em Educação e Segurança Alimentar e Nutricional (GEPESAN), que atuam ou atuaram em projetos propostos na Cetec cap,

desenvolvidos com adolescentes e adultos, em especial, às professoras Amanda J. P. Nascimento, Ana Claudia C. Canotilho, Ana Cristina G. Azevedo, Ana Cristina Monteiro da Silva, Claudia Gonçalves Oliveira, Daniela Pigoli, Daniela Ruybal Lucci, Edenir Nemoto, Eliana Moura Brasil, Eliane dos Santos, Érika da S. Bronzi de Moura, Ligia Barone, Luzia R. de Toledo Kulcsar, Raquel Poiatti, Rosana Aparecida Infante Smaira, Sandra Aparecida F. Otoni e Silvana R. Atayde.

Aos professores Adhemar Batista Heméritas (em memória), Arcelina Ribeiro de Araújo, Dalila Ramos, Maecyra Bernardes de Melo (em memória) e Mario Ianeta pelos depoimentos concedidos a esta pesquisa, em especial, à professora Neide Gaudenci de Sá, pela acolhida durante esses anos da pesquisa.

À professora Dra. Eronides da Silva Lima, do Departamento de Nutrição Social do Instituto Josué de Castro na UFRJ, por intermediar meu acesso à documentação do SAPS no Arquivo Central da UNIRIO. Aos funcionários do Centro de Pesquisa e Documentação da Fundação Getúlio Vargas, da Biblioteca Nacional, e da Biblioteca e do Arquivo da Academia Nacional de Medicina, no Rio de Janeiro, por facilitarem o meu acesso às obras, revistas e documentação de Gustavo Capanema e de Francisco Pompêo do Amaral. Ao Centro de Memória da UNICAMP, pela documentação da Rua Francisco Pompêo do Amaral. Ao Centro de Estudos e Pesquisas Josué de Castro, em Recife, em especial José Francisco Gomes. Ao Centro de Memória da Faculdade de Educação da USP, em especial, à professora Dra. Carmen Sylvia Vidigal de Moraes. Aos estudantes-estagiários do Centro de Memória da Saúde Pública na FSP/USP, por me fornecerem cópias de documentação sobre o curso de "Nutricionistas".

Ao Júlio Cesar Smaira da Silva, pela confiança ao ceder o arquivo pessoal da professora Debble Smaíra Pasotti, que contribuiu para esta pesquisa.

Ao Dr. Sérgio Henrique Ferreira e ao seu filho Fernando Rossetti Ferreira, por permitir o acesso à biblioteca pessoal de Francisco Pompêo do Amaral.

À diretora Rita Aparecida Navarro, da Escola Técnica Estadual Dr. Dario Pacheco Pedroso, em Taquaravaí, pelo apoio aos estudos e pesquisas na área agrícola.

À minha filha Beatriz Chiavini Mendes de Carvalho Kelman, pelo apoio durante todo o período desta pesquisa.

Ao Jorge, pela presença e afeto, e às amigas Marió, Mirna e Raquel, pela compreensão e amizade durante a realização desta pesquisa.

*Os indivíduos históricos*
*são que cumpriram e quiseram,*
*não um objeto imaginado e presumido,*
*mas uma realidade justa e necessária*
*e que a cumpriram porque tiveram a revelação interior*
*do que pertence realmente ao tempo e às necessidades.*

*Hegel*

**RESUMO**

Esta tese de doutorado trata de elucidar o pensamento científico, social, político e intelectual de Francisco Pompêo do Amaral (1907 – 1990), desvendando raízes e retratos de docentes que contribuíram para a criação e a implantação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil, o de "Auxiliares de Alimentação". Pompêo do Amaral publicou muitos livros e artigos em revistas científicas, mas quase não existem registros sobre essa primazia, que ocorreu na Superintendência do Ensino Profissional do estado de São Paulo, com a aula inaugural em 17 de maio de 1939. Os documentos existentes nos Centros de Memória do Centro Paula Souza indicam que Pompêo do Amaral chefiou os subsetores de "Alimentação e Nutrição" e de "Pesquisas e Ensino da Alimentação". Este médico realizou estudos e pesquisas na década de 1940, que foram publicados na Revista Brasileira Agrícola, sobre a alimentação do povo brasileiro, incluindo em suas obras as práticas pedagógicas e escolares desenvolvidas com estudantes e sua equipe de dietistas. Estas práticas culminaram com a publicação do livro "Política Alimentar", pela Editora Brasiliense, em 1945. Pompêo do Amaral recebeu o Prêmio Nacional de Alimentação, pela pesquisa "A alimentação em São Paulo no período 1940 – 1951", em 1954, e dois Prêmios Oficiais da Academia Nacional de Medicina pelas pesquisas: "O problema da alimentação", em 1955, e "O Leite Problema Nacional", em 1956, tendo, assim, deixado um legado ao se aposentar, em 1961. Para relacionar o "estilo de pensamento científico" de Francisco Pompêo do Amaral com os seus contemporâneos Josué de Castro e Geraldo de Paula Souza, envolveu-se professoras que participaram da complexidade de implementação e de transformação desse curso, no período de 1939 a 1961, buscando compreender o pensamento coletivo de uma época. Nessa pesquisa de doutorado foram realizadas entrevistas de história oral, empregando as categorias de investigação da cultura escolar e de práticas escolares e pedagógicas, identificando as formações e trajetórias sociais e profissionais de professoras que foram chefiadas por Pompêo do Amaral, ao investigar como hipótese que: "as práticas de educação alimentar e nutricional com jovens estudantes, desenvolvidas por Francisco Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas, na instituição que criou o primeiro curso profissional de alimentação no Brasil, propiciaram a disseminação de conhecimentos no campo da alimentação e nutrição e contribuíram para implementação de políticas públicas em segurança alimentar e nutricional sustentável até os dias de hoje. Com essa pesquisa foram desvendados raízes e retratos de Francisco Pompêo do Amaral como médico, jornalista, professor, escritor e cientista, e que, com a sua visão crítica sobre a alimentação e nutrição no mundo, permitiu demonstrar que a escola técnica pode ser um elemento catalisador para a promoção de práticas de educação alimentar e nutricional, contribuindo para a implementação de políticas públicas em segurança alimentar e nutricional sustentável.

**Palavras-Chave:** Alimentação e Nutrição, Segurança Alimentar e Nutricional, Educação Profissional, História da Educação.

**ABSTRACT**

This doctoral thesis drives to elucidate the scientific, social, political and intellectual thinking of Francisco Pompeo do Amaral (1907 - 1990), unveiling roots and portraits of teachers who contributed to the creation and implantation of the first course in the field of food and nutrition in Brazil, which was known as "Food Assistants". Pompeo Amaral published many books and articles in scientific journals, but there are hardly any records about this primacy, which occurred in the Superintendency of Professional Education of the State of São Paulo, with the inaugural class on 17th May 1939. The documents available in the Memory Centers of Centro Paula Souza indicate that Pompeo do Amaral headed the subsectors of "Food and Nutrition" and "Research and Teaching in Food". This doctor conducted studies and researches in the 1940s, which were published in the "Revista Brasileira Agrícola", about the nourishment of the Brazilian people, including in his work the teaching and school practices developed with students and his team of dietitians. These practices culminated in the publication of the book "Food Politics," by Editora Brasiliense in 1945. Pompeo Amaral received the National Award for Food, in 1954, for the research "The Food in Sao Paulo in the period of 1940 - 1951", and two Official Awards from the National Academy of Medicine for the researches: "The food problem", in 1955, and "The Milk: National Problem", in 1956, leaving a legacy with his retirement in 1961. To relate the "style of scientific thinking" of Francisco Pompeo do Amaral with his contemporaries Josué de Castro and Geraldo de Paula Souza, teachers that participated in the complexity of implementation and transformation of this course, in the period from 1939 to 1961, were involved, trying to understand the collective thought of an epoch. In this doctoral research were conducted oral history interviews, employing investigation categories of school culture and school practices and teaching, identifying social and professional formations and backgrounds of teachers who were headed by Pompeo do Amaral, with the hypothesis that: "the practices of food and nutrition education with young students, developed by Francisco Pompeo do Amaral and his team of dietitians, in the institution that created the first food professional course in Brazil, promoted the dissemination of skills in the field of food and nutrition and contributed to the implementation of public policies on food security and sustainable nutrition until these days. With this research were unveiled roots and portraits of Francisco Pompeo do Amaral as a doctor, journalist, teacher, writer and scientist, thus that with his critical view of food and nutrition in the world has demonstrated that the technical school can be a catalyst to promote practices of food and nutrition education, contributing to the implementation of public policies for food security and sustainable nutrition.

**Keywords:** Food and Nutrition, Food and Nutrition Security, Professional Education, History of Education.

**Lista de Figuras**

**Figura 1** – Geraldo de Paula Souza na capa do livro produzido a partir da dissertação de mestrado de Cristina Campos, em 2002..... **15**

**Figura 2** – Aula prática da primeira turma do curso de Nutricionistas da Escola de Higiene e Saúde Pública de São Paulo, em 1940..... **17**

**Figura 3** – As formadas no curso de Nutricionistas com Geraldo de Paula Souza, na Escola de Higiene e Saúde Pública, primeira turma, em 1940..... **17**

**Figura 4** – Dr. Yaro Ribeiro Gandra, Dra. Midori Ishii, Dra. Rosa Nilda Mazzitti e professora Sonia Tucunduva, em 1989..... **19**

**Figura 5** – Caderno organizado por Anna Maria de Castro, filha de Josué de Castro, para o Instituto Técnico de Capacitação e Pesquisa da Reforma Agrária, em 2003..... **21**

**Figura 6 -** Josué de Castro no Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil, em 1947..... **26**

**Figura 7** – Livros "Geopolítica da Fome" e "Geografia da Fome", de Josué de Castro, Editora Brasiliense, em São Paulo..... **26**

**Figura 8** - Josué de Castro no discurso de posse como presidente da FAO, em dezembro de 1951..... **28**

**Figura 9** – Josué de Castro – Perfis Parlamentares 52, organizado por Marcelo Mário de Melo e Teresa Cristina Wanderley Neves, em 2007..... **28**

**Figura 10** - Livro produzido a partir da tese de doutorado de Francisco de Assis Guedes Vasconcelos, em 2001a..... **37**

**Figura 11** – Nelson Chaves ao lado de Josué de Castro no Seminário de Endemias e Desnutrição em Garanhuns/PE, em 1959 (MELO e NEVES, 2007, p.183)..... **38**

**Figura 12** – Horácio Augusto da Silveira no artigo de Arnaldo Leitão..... **66**

**Figura 13** – Horácio Augusto da Silveira na Escola Profissional de Amparo, em 1918..... **70**

**Figura 14** – Relatório de 1936 de Horácio Augusto da Silveira na Superintendência do Ensino Profissional..... **81**

**Figura 15** - Visita de Adhemar de Barros, Governador do estado de São Paulo à Escola Industrial Carlos de Campos, do seu lado esquerdo está Horácio Augusto da Silveira e, a primeira a direita, a diretora da escola Laia Pereira Bueno, em 1947..... **84**

**Figura 16** – O Interventor Federal Adhemar de Barros, com a sua esposa D. Leonor Mendes de Barros (do lado esquerdo), e com a diretora Laia Pereira Bueno do Instituto Profissional Feminino, da Capital, (do lado direito) e, ao lado dela, Francisco Pompêo do Amaral, em 17 de maio de 1939..... **89**

**Figura 17** – Professoras do primeiro curso de Auxiliares em Alimentação e, do lado esquerdo do médico Francisco Pompêo do Amaral, a diretora do Instituto Profissional Feminino, da capital, Laia Pereira Bueno, em 1939..... **92**

**Figura 18** – Francisco Pompêo do Amaral ministra o curso "Aspectos Sociais do Problema de Alimentação" na Academia de Medicina de São Paulo, em 1955..... **99**

**Figura 19** – Cabeçalho do formulário médico de Francisco Pompêo do Amaral, em 1971..... **99**

**Figura 20** - Propaganda na Revista Agrícola Brasileira, em dezembro de 1942..... **100**

**Figura 21**- Formulário médico de Francisco Pompêo do Amaral, s/d..... **100**

**Figura 22** – Pompêo do Amaral, um jornalista patriota e envolvido com a saúde pública..... **102**

**Figura 23** – Reportagem sobre a aula inaugural do curso de Auxiliares em Alimetação a cargo do médico Francisco Pompêo do Amaral, na Folha da Noite, em 17 de maio de 1939..... **104**

**Figura 24** – Grupo formado por diretores e professores de Economia Doméstica das Escolas Profissionais durante congresso em 31 de março de 1939, em São Paulo..... **110**

**Figura 25** - Matéria jornalística do jornal "A Gazeta", de 3 de abril de 1939, apresentando a professora Celina de Moraes Passos (à direita) em aulas práticas de dietética durante o congresso realizado na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo..... **110**

**Figura 26** - Matéria jornalística, de 3 de abril de 1939 mostra a equipe de

professores dos cursos de Dietética, com o médico Francisco Pompêo do Amaral, embaixo a professora Zenith Freire ministrando aula prática de dietética durante o congresso realizado na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo..... **111**

**Figura 27** - Francisco Pompêo do Amaral ministrando aula inaugural do curso "Intensivo de Enfermagem" do Departamento de Saúde do Estado de São Paulo, em 17 de maio de 1940..... **119**

**Figura 28** – Almoço promovido pelo Diário da Noite para convidados e operários, com o apoio do IDORT e a colaboração do Instituto Profissional Feminino, da Capital, em São Paulo, em 28 de setembro de 1940..... **124**

**Figura 29** – Cardápio publicado em matéria jornalística "Demonstração prática de uma refeição racional", promovido pelo Diário da Noite com o apoio do IDORT e a colaboração do Instituto Profissional Feminino, em 1940..... **124**

**Figura 30** - Leonor Mendes de Barros, primeira dama do Governo do Estado de São Paulo, Mario Lins, Secretário da Educação e Saúde Pública e, ao seu lado, Horácio Augusto da Silveira, Superintendente do Ensino Profissional, com as alunas da primeira turma de Auxiliares em Alimentação, em 17 de outubro de 1940..... **127**

**Figura 31** – Alunas matriculadas no curso de Dietética para Donas de Casa nas escolas profissionais da capital e do interior do Estado de São Paulo, em 1940..... **130**

**Figura 32** - Leonor Mendes de Barros, primeira dama do Governo do Estado de São Paulo, Mário Lins, Secretário da Educação e Saúde Pública e, atrás, Debble Smaira, juntamente com Francisco Pompêo do Amaral, Laia Pereira Bueno e Horácio Augusto da Silveira, e as alunas da segunda turma de Auxiliares em Alimentação, em 04 de dezembro de 1940. Embaixo, as alunas do curso de Dietética durante o "cocktail" oferecido as autoridades presentes no evento..... **131**

**Figura 33** – Matéria jornalística traz os nomes das formandas no Curso de Auxiliares em Alimentação, da Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, entre 1939 e 1942..... **137**

**Figura 34** – Entrevista com o médico Francisco Pompêo do Amaral no Jornal "O Estado de São Paulo" sobre o curso de "Alimentação de Guerra", em 20 de março de 1943..... **139**
**Figura 35** – Livro institucional "Comer para viver", produzido pela Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, de 1939..... **144**
**Figura 36** – Livro institucional da Secretaria da Educação e Saúde Pública, "Alimentação – conferências" de 1941..... **145**
**Figura 37** – Livro "Coma e Engorde", de Francisco Pompêo do Amaral, 2ª edição, 1958..... **155**
**Figura 38** – Material didático da cadeira de Dietética do curso de "Formação de Dietistas" na Escola Industrial Carlos de Campos, de 1951..... **156**
**Figura 39** – Francisco Pompêo do Amaral recebendo o Prêmio Nacional de Alimentação do SAPS, no Rio de Janeiro, em 1954..... **158**
**Figura 40** – Livro "A Alimentação em São Paulo", de Francisco Pompêo do Amaral, referente ao Prêmio Nacional de Alimentação do SAPS - 1954, em 1960..... **161**
**Figura 41** – Livro institucional "Vitamina A" da Secretaria da Agricultura, Indústria Comércio do Estado de São Paulo, de 1942..... **163**
**Figura 42** – Livro institucional "Política Alimentar", publicado pela Editora Brasiliense, em maio de 1945..... **168**
**Figura 43** – Livro "O Leite", publicado pela Livraria José Olympio Editora Brasiliense, em 1957..... **176**
**Figura 44** – Livro "O Problema da Alimentação", publicado pela Livraria José Olympio Editora, em 1963..... **177**
**Figura 45** – Francisco Pompêo do Amaral, em 1963..... **180**
**Figura 46** – Ficha de inscrição de Francisco Pompêo do Amaral a membro correspondente nacional na Academia Nacional de Medicina, no Rio de Janeiro, em 1960..... **180**
**Figura 47** – Artigo de Francisco Pompêo do Amaral na Revista do Departamento de Águas e Energia Elétrica (DAAE), em São Paulo, em 1985..... **182**

**Figura 48** – Artigo de Francisco Pompêo do Amaral publicado na Revista da Editora Alfa-Omega, em 1985..... **182**
**Figura 49** – Currículos dos cursos Profissional e de Aperfeiçoamento no Instituto Profissional Feminino, da Capital, em São Paulo, em 1936..... **187**
**Figura 50** - Gráficos e histogramas de análises de experimentos no laboratório de química do Instituto Profissional Feminino, da Capital, em São Paulo..... **188**
**Figura 51** – Laboratório de química no Instituto Profissional Feminino, da Capital, em São Paulo, década de 1940..... **188**
**Figura 52** – Cozinha para aulas práticas no Instituto Profissional Feminino, da capital, em São Paulo, década de 1940..... **189**
**Figura 53** – Matéria jornalística de Celina de Moraes Passos na Folha da Noite, em 1941..... **192**
**Figura 54** – Celina de Moraes Passos em reportagem do Boletim do SAPS, em 1945..... **195**
**Figura 55** – Celina de Moraes Passos como coordenadora do Congresso Estadual de Educação Doméstica, em São Paulo, em 1957..... **197**
**Figura 56** – Josué de Castro, como deputado (primeiro da esquerda para a direita) e, próxima dele, Celina de Morais Passos, presidente da ANUSP, no II Congresso Brasileiro de Nutricionistas, em 1960..... **200**
**Figura 57** – Debble Smaira na formatura em Farmácia, em 1932..... **204**
**Figura 58** – Debble Smaira (no centro, de vestido branco) na 13ª colônia de férias na Escola Dona Escolástica Rosa, em Santos, em 1941..... **204**
**Figura 59** – Debble Smaira nomeada como professora de Economia Doméstica e Química Alimentar, em 1942..... **205**
**Figura 60** – Histórico Escolar do curso de Nutricionistas de Debble Smaira Pasotti, na Faculdade de Higiene e Saúde Pública da Universidade de São Paulo, com assinatura do diretor Geraldo de Paula Souza, em 1945..... **206**
**Figura 61** – Debble Smaira Pasotti solicita autorização ao diretor Arnaldo Laurindo para continuar atuando na equipe de Francisco Pompêo do Amaral, em 1954. **208**
**Figura 62**– Debble Smaira Pasotti, sentada, no centro, entre as colegas que foram para os Estados Unidos, em 1956..... **209**

**Figura 63** – No diploma do II Congresso Brasileiro de Nutricionistas consta as assinaturas das professoras do Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo, Celina de Moraes Passos e Yonne Cintra de Souza, como organizadoras, em 1960..... **210**
**Figura 64**– Debble Smaira Pasotti no Laboratório de Bromatologia, s/d..... **211**
**Figura 65** – Debble Smaira Pasotti na terceira fila e, do lado esquerdo, Yonne Cintra de Souza, em 1974..... **213**
**Figura 66** – Maria Cecília Bella, Maria Lucia Mendes de Carvalho e Debble Smaira Pasotti, em 2001..... **217**
**Figura 67** – Neide Gaudenci, de trança ao lado da professora Juraci Pajoro, no ginásio industrial da Escola Industrial Carlos de Campos, em 1946..... **220**
**Figura 68** – Jornal "A Roca", do grêmio estudantil de Escola Industrial Carlos de Campos, em 1950..... **221**
**Figura 69** – Neide Gaudenci na frente da Escola Industrial Carlos de Campos, em 1951..... **222**
**Figura 70** – Neide Gaudenci de Sá, em 1960..... **225**
**Figura 71** – Neide Gaudenci de Sá, Debble Smaira Pasotti, Henrique Grechi, entre as alunas, no Colégio de Economia Doméstica e Artes Aplicadas Estadual Carlos de Campos, em 1968..... **228**
**Figura 72**- Livro "Nutrição e Dietética" de Neide Gaudenci de Sá, em 1979..... **228**
**Figura 73**- Livro "Nutrição – Conceitos e Aplicações", de Neide Gaudenci de Sá, em 2008..... **230**
**Figura 74** - Professores do curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Escola Carlos de Campos, sentados, Silvia, Neide Gaudenci de Sá, Dalila Ramos, Maecyra Bernades Mello, Kate Ferraz Gonçalves, Tereza Cristina G. Mayboroda, em pé, Selma, Solange Santiago Galisa, Dr. Henrique Grechi, Gladys e Leila Maria Biscólla, em 1981..... **232**
**Figura 75** – Caricatura de Neide Gaudenci de Sá, por uma aluna, em 1982..... **233**
**Figura 76** - Neide Gaudenci de Sá (com o troféu) foi homenageada pelos seus pares na Assembleia Legislativa com o Prêmio Neide Gaudenci de Sá, do seu lado esquerdo, Maria Inês Rodrigues Chiaparro, Wilson Wanderlei Vieira,

Maria Lucia Mendes de Carvalho e, do seu direito, Maria Eunice de Castro Ferreira, Maecyra Bernardes Melo, Edenir Alves Nemoto e Margarete dos Santos, em setembro de 2002..... **234**

**Figura 77** – Formulário empregado nos inquéritos sobre custo da alimentação, s/d... **235**

**Figura 78** – Correspondência OF/062/85 do Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Sócio-Econômicos, em 1985..... **237**

**Figura 79** – Matéria jornalística com Neide Gaudenci de Sá sobre o custo de vida do trabalhador, que gasta mais com comida, em 1987..... **238**

**Figura 80** – Debble Smaira Pasotti (centro), Dr. Emiliano Nóbrega (do lado esquerdo) e Yonne Cintra de Souza (do seu lado direito), na II Jornada de Bromatologia, no Rio de Janeiro, em 1954..... **240**

**Figura 81** – As professoras Maria Cecília Bella (no centro), Dalva Maria Oliani (à esquerda) e Neide Gaudenci de Sá (à direita), em 1956..... **242**

**Figura 82** – Arcelina Ribeiro fazendo o discurso na formatura de Mestres em Economia Doméstica na Escola Industrial Carlos de Campos, em 1946..... **244**

**Figura 83** – As professoras do curso de Auxiliares em Alimentação Eunice de Oliveira, Neide Gaudenci, Arcelina Ribeiro e Raquel, em 1953..... **245**

**Figura 84** – Arcelina Ribeiro de Araújo na entrevista de história oral, em 2012..... **246**

**Figura 85** – Matéria jornalística sobre o Curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação, em 1949..... **248**

**Figura 86** – Receitas ensinadas e praticadas nos cursos de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação, em 1955..... **249**

**Figura 87**- Dalila Ramos, dietista e professora da educação profissional, durante entrevista em sua residência, em São Paulo, em 2011..... **251**

**Figura 88** – Baile de formatura do Curso Básico Industrial da turma de Dalila Ramos, no Cine Odeon, em 1949..... **252**

**Figura 89** – Histórico escolar de Dalila Ramos na Escola Industrial Carlos de Campos, em São Paulo, em 1951..... **253**

**Figura 90** – Certificado de Sanidade e Capacidade Física de Dalila Ramos para ingressar como professora interina da Escola Técnica Getúlio Vargas, em 1954..... **254**

**Figura 91** - Fachada e Refeitório da Escola Técnica Getúlio Vargas, no Brás, na década de 1950..... **255**
**Figura 92** – Professoras Maecyra Bernardes e Neide Gaudenci de Sá no prédio da Rua Rego Freitas, n° 474, no centro de São Paulo, onde era oferecido o curso de Formação de Dietistas, em 1955..... **255**
**Figura 93** – Certificado de Conclusão do Curso Extraordinário de Iniciação em Pintura Decorativa de Dalila Ramos, em 1953..... **258**
**Figura 94** – Certificado de Conclusão do Curso Extraordinário de Continuação em Pintura Decorativa de Dalila Ramos, em 1954..... **259**
**Figura 95** – Diploma do Curso de Professora de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação de Dalila Ramos, em 1951..... **259**
**Figura 96** – Professoras do curso de Formação de Dietistas da Escola Industrial Carlos de Campos, no I Congresso Brasileiro de Nutricionistas, em 1958..... **260**
**Figura 97** – Histórico escolar de Dalila Ramos com as disciplinas do curso de Auxiliares em Alimentação, de 1951 e 1952, e as disciplinas cursadas, em 1963 e 1964, para se habilitar à Técnica em Dietética..... **263**
**Figura 98** - Refeitório da Escola Técnica Getúlio Vargas, no Brás, em 1960..... **267**
**Figura 99** - Refeitório da Escola Profissional Agrícola Industrial Cônego José Bento, em Jacareí, na década de 1950..... **267**
**Figura 100** – Arnaldo Laurindo no artigo "Vultos do Ensino Profissional"..... **272**
**Figura 101** – Livro "50 anos de Ensino Profissional", publicado para a Editora Gráfica Irmãos Andriolli S/A, em São Paulo..... **274**
**Figura 102** - Diretor, orientador educacional, encarregado da secretaria e dos professores do IPEI..... **289**
**Figura 103** – Cursos oferecidos no IPEI e número de alunos formados entre 1958 e 1961..... **289**
**Figura 104** - Organização do sistema estadual de Ensino Industrial e do Ensino de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas, em 1961..... **290**
**Figura 105** – Diploma de Neide Gaudenci de Sá no Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, em dezembro de 1965..... **293**
**Figura 106** – Mario Ianeta quando prestou serviço militar, s/d..... **295**

**Figura 107** – Documento designando Mario Ianeta como substituto de Flavio Penteado Sampaio na Escola Técnica Getúlio Vargas, em 1957..... **298**
**Figura 108** – Mario Ianeta e Adhemar Batista Heméritas em entrevista no Centro Paula Souza, em 19 de janeiro de 2012..... **299**
**Figura 109** – Mario Ianeta e sua esposa Helena, em entrevista na sua residência, em 31 de janeiro de 2012..... **300**
**Figura 110** – Fotografias de diretores da Escola Técnica Getúlio Vargas, na década de 1950..... **309**
**Figura 111** – Curso "Auxílios Audiovisuais" ministrado à professores do Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo pelo CBA, em 1954..... **311**
**Figura 112** – Diploma que Francisco Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas receberam com o Prêmio Nacional de Alimentação, em 1954..... **312**
**Figura 113** – Laia Pereira Bueno, diretora da Escola Carlos de Campos (1938 - 1958), em 1948..... **312**
**Figura 114 –** Currículos dos cursos de Educação Doméstica das escolas profissionais femininas, incluindo os cursos de Dietética para Donas de Casa e Auxiliares em Alimentação, criados pelo decreto nº 10.033, de 03 de março de 1939, que modificou a organização dos cursos de Educação Doméstica..... **330**
**Figura 115** – Planta do pavimento térreo do prédio da Escola Profissional Carlos de Campos, (do lado esquerdo) onde funcionava o Dispensário de Puericultura, atual Centro de Memória da Escola; Projeto e Fachada da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, década de 1930..... **331**
**Figura 116** – Dispensário de Puericultura do Instituto Profissional Feminino da Capital, do Estado de São Paulo, com o médico pediatra Dr. Jorge Morais de Barros examinando uma criancinha e fazendo prelação às alunas, na década de 30..... **333**
**Figura 117** – Concurso de robustez infantil no Dispensário de Puericultura do Instituto Profissional Feminino da Capital, atual Etec Carlos de Campos, na década de 1930..... **337**

**Figura 118** – Entrada principal do Dispensário de Puericultura que funcionou na primeira Escola Profissional Feminina, da Capital, entre 1931 e meados da década de 1970. Atualmente, é o Centro de Memória da Etec Carlos de Campos..... **338**
**Figura 119** – Maria Lucia Mendes de Carvalho, Neide Gaudenci de Sá e Eliana Roda Ferreira, no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2001.... **338**
**Figura 120** – Eliana Roda Ferreira, o médico Henrique Grechi, Maria Lucia Mendes de Carvalho e Suely Teresa de Oliveira, em 2001..... **339**
**Figura 121** – Mario Taddeo era médico do Serviço de Saúde Escolar e atendia no Dispensário de Puericultura do Instituto Profissional Feminino, em 1948..... **343**
**Figura 122** – Alunas do curso Técnico de Nutrição e Dietética na disciplina de Puericultura, em sala de aula, recebendo instruções do Dr. Henrique Grechi sobre a técnica de pesagem dos nenês na Escola Técnica de 2º Grau Carlos de Campos, em 1981..... **344**
**Figura 123** – Livro Institucional "Os Cursos de Dietética", organizado pela Superintendência do Ensino Profissional..... **344**
**Figura 124** – Livro didático "Manual de Puericultura e Dietética Infantil" na cadeira de Puericultura e Dietética de autoria do Dr. Henrique Grechi, professor do Centro Estadual Interescolar "Carlos de Campos", na década de 70..... **345**
**Figura 125** – Fotografias do Refeitório Modelo do Instituto Profissional Feminino, e das alunas do curso de Educação Doméstica, em 1940..... **354**
**Figura 126** - Atribuições de dietistas e funcionários do Refeitório Modelo..... **354**
**Figura 127** – Lista de consumo de alimentos no Refeitório Modelo do Instituto Profissional Feminino, da Capital, em 18 de setembro de 1940..... **355**
**Figura 128** – Formulário do Inquérito sobre Alimentação da Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, um exemplo de 1940..... **356**
**Figura 129** – Ficha médica do Refeitório Modelo do curso de Auxiliares em Alimentação, no Instituto Profissional Feminino, em 1940..... **356**
**Figura 130** – Francisco Pompêo do Amaral, do seu lado esquerdo a diretora Laia Pereira Bueno e Debble Smaira e, do lado direito, a professora Zenith Freire

e, em pé, as alunas do curso de Auxiliares em Alimentação, em 1941..... **357**

**Figura 131** – Debble Smaira responsável pela direção do Refeitório Modelo do Instituto Profissional Feminino, em 1942..... **358**

**Figura 132** – Matéria jornalística sobre o Refeitório Modelo no Diário Popular em 1943..... **360**

**Figura 133** - Matéria jornalística sobre estudo nutricional na Escola Carlos de Campos, s/d..... **361**

**Figura 134** - Matéria jornalística sobre o Curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação na Escola Industrial Carlos de Campos, em 1950..... **370**

**Figura 135** – Certificados da Semana de Estudos para Dietistas no Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo, em 1955..... **374**

**Figura 136** – Curso ministrado por Francisco Pompêo do Amaral na Academia de Medicina Paulista, em 1955..... **374**

**Figura 137** – Certificado do curso ministrado por Francisco Pompêo do Amaral na Academia de Medicina Paulista, em 1957..... **375**

**Figura 138** – Publicações produzidas com o projeto de Historiografia das Escolas Técnicas mais Antigas do Estado de São Paulo, em 2002..... **376**

**Figura 139** – Documento da Aula Inaugural do curso de Auxiliares em Alimentação, ministrada por Pompêo do Amaral, em 17 de maio de 1939..... **377**

**Figura 140** – Certificados de Maria Lucia Mendes de Carvalho na I Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo, em 2001..... **378**

**Figura 141** – Certificado de Maria Lucia Mendes de Carvalho e do Centro Paula Souza como Membro da IV Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo, em 2007..... **378**

**Figura 142** - Certificado de Maria Lucia Mendes de Carvalho na III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional como delegada do Estado de São Paulo, em 2007..... **379**

**Figura 143** – Banheiro para deficiente na Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, projetado por alunos e construído pela escola, em 2002..... **380**

**Figura 144** – Dispensários de Puericultura criados nas escolas técnicas Carlos de Campos (1931), em São Paulo; Bento Quirino (1933), em Campinas; e Dr.

Júlio Cardoso (1943), em Franca..... **383**

**Figura 145** – Julia Falivene Alves, (a primeira a esquerda) e sua equipe de professores no projeto de Historiografia das escolas mais antigas do estado de São Paulo, em reunião realizada no Arquivo Municipal de São Paulo, em 2002..... **384**

**Figura 146 –** Escolas Técnicas Estaduais Agrícolas na região de Marília no Estado de São Paulo, em 2008..... **388**

**Figura 147** – Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional durante a comemoração do centenário, em novembro de 2011.... **389**

**Figura 148 -** Clube de Memórias XII sobre Educação Patrimonial e Acervos Escolares, realizado no Parque da Juventude, em 16 de fevereiro de 2012..... **389**

**Figura 149** – Professores visitando a Exposição "História da educação profissional no campo da alimentação e nutrição (1939 – 2009)", em 15 de maio de 2009. **393**

**Figura 150** – Jornada "Da alimentação à nutrição: 70 anos de educação profissional (1939 a 2009)", em 15 de maio de 2009..... **393**

**Figura 151–** Depoimento de Neide Gaudenci de Sá no Parque da Juventude, em São Paulo, em 15 de maio de 2009..... **394**

**Figura 152** – Nutricionistas que participaram do projeto "Saberes e Sabores: memórias e história da educação profissional (1955 a 2012)"..... **397**

**Figura 153** - Logomarca do Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional no Centro Paula Souza, desde 2012..... **399**

**Figura 154** – Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional, durante o III Encontro de Memórias e História da Educação Profissional no Centro Paula Souza, em setembro de 2012..... **399**

**Figura 155** – Certificado de Maria Lucia Mendes de Carvalho na Escola Técnica Estadual Carlos de Campos referente à coordenação da I Semana de Educação Alimentar, de 14 a 19 de outubro de 2002..... **401**

**Figura 156 –** Jovens estudantes do curso "Técnico em Nutrição e Dietética" da Escola Técnica Estadual Presidente Vargas, de Mogi das Cruzes, com os Supervisores do projeto SANS/EBIA, preparando-se para o inquérito populacional na Prefeitura de Suzano, em 2007..... **405**

**Figura 157** – Prospectos dos projetos desenvolvidos no Centro Paula Souza na área de segurança alimentar e nutricional, em outubro de 2006..... **407**

**Figura 158** – Equipes de Nutrição no I Encontro de Educação Alimentar e Nutricional com adolescentes no contexto de seis escolas técnicas do Centro Paula Souza, no Sindicato dos Técnicos Industriais de Nível Médio do Estado de São Paulo, em São Paulo, de 10 a 16 de outubro de 2007..... **409**

**Figura 159** – Logomarca do Grupo de Estudos e Pesquisas em Educação e Segurança Alimentar e Nutricional do Centro Paula Souza, criada pelo professor João Batista de Macedo Junior, da Etec Carlos de Campos, em 2007..... **409**

**Figura 160** – Equipes de Nutrição do Centro Paula Souza e da Faculdade de Saúde Pública no II Encontro de Educação Alimentar e Nutricional com adolescentes no contexto de seis escolas técnicas do Centro Paula Souza, no Laboratório de Hospitalidade da Etec Martinho Di Ciero, em Itu, de 8 a 10 de outubro de 2008..... **410**

**Figura 161** – A Nutricionista Érika Bronzi apresentando os resultados do projeto na escola de Ribeirão Preto no "II Encontro de Educação Alimentar e Nutricional com adolescentes no contexto de seis escolas técnicas do Centro Paula Souza", no Laboratório de Hospitalidade da Etec Martinho Di Ciero, em Itu, de 8 a 10 de outubro de 2008..... **411**

**Figura 162** – Equipes de Nutrição do Centro Paula Souza e da Faculdade de Saúde Pública no III Encontro de Educação Alimentar e Nutricional com adolescentes no contexto de seis escolas técnicas do Centro Paula Souza, no Parque da Juventude, em São Paulo, de 4 a 6 de novembro de 2009..... **412**

**Figura 163** – Classificação do estado nutricional segundo o IMC dos adolescentes, em 2010..... **415**

**Figura 164** – Equipe de estudantes, professores, agricultores familiares e coordenadores da CATI e do Centro Paula Souza durante a formação em Educação Popular, em Taquarivaí, em 2010..... **419**

**Figura 165** – Equipes de estudantes, professores, agricultores familiares e coordenadores da CATI e do Centro Paula Souza durante formação em

Educação Popular, em Andradina, em 2010..... **419**

**Figura 166** - Equipe do projeto "Práticas de educação alimentar e nutricional envolvendo escolas técnicas e subprefeituras na zona leste de São Paulo", à esquerda, as coordenadoras nas subprefeituras de São Miguel - Warny M Santana, do Itaim Paulista - Terezinha Theodoro e de São Mateus - Silvia Aparecida Martins, a direita as nutricionistas da Etec de Guaianazes - Eliane Cristina dos Santos, da Etec de São Mateus - Luzia Rosana de Toledo Kulcsar e, da Etec Cidade Tiradentes - Amanda José Pereira do Nascimento, em reunião na Etec de Artes (Cetec cap), em 16 de fevereiro de 2011..... **422**

**Figura 167** - Equipe de nutrição da Etec São Mateus para apresentação do projeto "Práticas de educação alimentar e nutricional na subprefeitura de São Miguel". Nutricionista Luzia Rosana de Toledo Kulscar e as monitoras do curso Técnico em Nutrição e Dietética, na subprefeitura de São Miguel, em maio de 2011..... **422**

**Figura 168** - Dra. Carmen Azevedo Carmona, secretária executiva do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo, Nutricionista Amanda J.P. Nascimento e Terezinha Theodoro, no Itaim Paulista; Nutricionista Luzia R. T. Kulscar e Warny M Santana, em São Miguel Paulista; Silvia A. Martins e Nutricionista Eliane C dos Santos, em São Mateus; e a coordenadora Maria Lucia M de Carvalho, na 1ª Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: diagnóstico e práticas de prevenção da obesidade em subprefeituras da zona leste de São Paulo, que aconteceu no Centro Paula Souza, em 9 de dezembro de 2011..... **423**

**Figura 169** - Estudantes e nutricionistas das Escolas Técnicas Estaduais de Guaianases, São Mateus, Prof. Camargo Aranha e Mandaqui, na 2ª Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: diagnóstico e práticas de prevenção da obesidade em subprefeituras da zona leste de São Paulo, que aconteceu na Etec São Mateus, em 22 de novembro de 2012..... **424**

**Lista de Tabelas**

**Tabela 1** - Livros de Josué de Castro publicados entre 1932 e 1936..... **22**

**Tabela 2** – Livros de Josué de Castro publicados de 1937 a 1963..... **25**

**Tabela 3** - Livros de Josué de Castro publicados a partir de 1964..... **33**

**Tabela 4** - Livros produzidos e publicados por Nelson Chaves..... **37**

**Tabela 5** – Currículo do curso de Nutricionistas no Instituto de Fisiologia e Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade de Recife, em 1957 (ABN, 1991, p.102)..... **38**

**Tabela 6** – Organizações da Superintendência do Ensino Profissional de 1935 a 1947..... **83**

**Tabela 7** – Artigos de Francisco Pompêo do Amaral publicados em revistas científicas na área médica (1933 a 1948) ..... **97**

**Tabela 8** – Artigos de Francisco Pompêo do Amaral publicados em revistas científicas na área médica (1951 a 1973)..... **98**

**Tabela 9** – Matérias jornalísticas com a divulgação de conhecimentos sobre alimentação a cargo de Francisco Pompêo do Amaral..... **101**

**Tabela 10** – Currículos dos primeiros cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil..... **116**

**Tabela 11** – Docentes que atuaram nos primeiros cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil, entre 1939 e 1948..... **117**

**Tabela 12** – Livros e materiais didáticos, de Francisco Pompêo do Amaral, produzidos e publicados pela Superintendência do Ensino Profissional e pela Secretaria da Agricultura..... **120**

**Tabela 13** – Primeira turma formada no curso de Auxiliares em Alimentação, em 1940..... **128**

**Tabela 14** – Segunda turma formada no curso de Auxiliares em Alimentação, em 1940..... **132**

**Tabela 15** – Terceira turma formada no curso de Auxiliares em Alimentação, em 1941..... **135**

**Tabela 16** – Quarta turma formada o curso de Auxiliares em Alimentação, em 1942..... **136**

**Tabela 17** – Trabalhos de Francisco Pompêo do Amaral, publicados em Revistas Técnicas e Científicas no campo da Alimentação e Nutrição, de 1941 a 1951..... **147**

**Tabela 18** – Livros produzidos e publicados por Francisco Pompêo do Amaral, de 1945 a 1986..... **153**

**Tabela 19** – Evolução dos dados em inquéritos socioeconômicos e alimentares sucessivos com famílias de estudantes da educação profissional pública no estado de São Paulo..... **159**

**Tabela 20** - Artigos de Francisco Pompêo do Amaral em Revistas Sociais entre 1955 e 1985..... **174**

**Tabela 21 –** Presidentes da Associação das Nutricionistas da Universidade de São Paulo..... **202**

**Tabela 22** – Currículos dos cursos de Auxiliares de Alimentação, Formação de Dietístas e Técnica em Dietética da educação profissional pública no estado São Paulo, entre 1939 e 1959..... **226**

**Tabela 23** – Formadas em Auxiliares em Alimentação ou Dietistas que cursaram a terceira série, em 1963, e a quarta série, em 1964, para obter o diploma de Técnica em Dietética no Colégio de Economia Doméstica e Artes Aplicadas Estadual Carlos de Campos..... **262**

**Tabela 24** – Currículos de cursos de Nutricionistas e Dietistas, em 1959..... **271**

**Tabela 25** - Projetos de lei que Arnaldo Laurindo apresentou durante as duas legislaturas como deputado estadual em São Paulo..... **281**

**Tabela 26** – Número de alunas formadas no curso de Auxiliares em Alimentação ou cursos derivados deste, levantado pela professora Neide Gaudenci de Sá, em 1987..... **324**

**Tabela 27** – Aulas teóricas e práticas nos cursos de Educação Doméstica e Dietética para Donas de Casa e curso de Formação de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação..... **335**

**Tabela 28** - Programa do curso de Educação Doméstica e Dietética para Donas de Casa, cadeira de Puericultura, em 1939..... **348**

**Tabela 29** – Programa do curso de Auxiliares em Alimentação para alunas do

curso de aperfeiçoamento que se candidataram ao exercício da profissão, cadeira de Puericultura, em 1939..... **349**

**Tabela 30** - Tópicos tratados no Manual de Puericultura e Dietética Infantil..... **350**

**Tabela 31** – Números de refeições e lanches fornecidos nas escolas do Departamento do Ensino Profissional do Estado de São Paulo (1943 – 1961). **366**

**Tabela 32** – Números de formadas no curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação do Departamento de Ensino Profissional, na Capital, do Estado de São Paulo, entre 1949 e 1957..... **371**

**Tabela 33** – Números de formadas nos cursos de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação, em escolas profissionais do interior no Estado de São Paulo, entre 1949 e 1957..... **372**

**Tabela 34** – Trabalhos apresentados pela pesquisadora em congressos, seminários e eventos sobre a história da educação profissional, 2002 a 2008..... **387**

**Tabela 35** - Trabalhos apresentados pela pesquisadora em congressos e seminários sobre a história da alimentação na educação profissional, de 2010 a 2012..... **398**

**Tabela 36** - Trabalhos elaborados no Centro Paula Souza e apresentados em congressos, simpósios, entre outros eventos, relacionados à área de segurança alimentar e nutricional, entre 2004 e 2012..... **403**

**Tabela 37** - Trabalhos elaborados no Centro Paula Souza e apresentados em congressos, e outros eventos, relacionados a projetos de educação alimentar e nutricional e aprovados por comitês de ética em pesquisa com seres humanos..... **414**

**SUMÁRIO**


**1 INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA** **01**

**2 OBJETIVOS** **05**

2.1 Objetivo **05**

2.2 Objetivos específicos **05**

**3 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA** **07**

3.1 Os primeiros cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil e seus protagonistas **07**

3.1.1 Francisco Pompêo do Amaral na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo **09**

3.1.2 Geraldo Horácio de Paula Souza no Instituto de Higiene de São Paulo **13**

3.1.3 Josué de Castro no Serviço de Alimentação da Previdência Social e no Instituto de Nutrição no Rio de Janeiro **20**

3.1.4 Nelson Ferreira de Castro Chaves Instituto de Fisiologia e Nutrição da Faculdade de Medicina de Recife **35**

3.2 Pressupostos conceituais e metodológicos empregados nesta pesquisa **42**

3.2.1 Fundos e classificações de arquivos escolares e pessoais **43**

3.2.2 Cultura escolar e práticas escolares e pedagógicas **48**

3.2.3 Memória, Identidade e História oral **50**

**4 SUJEITOS E MÉTODOS** **59**

4.1 Local da pesquisa **61**

4.2 Material e métodos **62**

4.2.1 Caderno de campo **62**

4.2.2 Entrevistas de história oral **62**

4.2.3 Mapeamento de iniciativas e ações em escolas técnicas no campo da alimentação e nutrição na gestão de Francisco Pompêo do Amaral **65**

**5 RESULTADOS E DISCUSSÕES** **66**

5.1 Desvendando a criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil **66**

5.1.1 Horácio Augusto da Silveira **67**

5.1.1.1 Educação profissional no estado de São Paulo: antecedentes históricos **67**
5.1.1.2 Primeira Superintendência da Educação Profissional e Doméstica no Estado de São Paulo (1934 a 1947) **78**
5.1.1.3 As organizações da Superintendência da Educação Profissional (1934 a 1947) **82**
5.1.1.4 A criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil **83**
5.1.2 Francisco Pompêo do Amaral **86**
5.1.2.1 Médico **93**
5.1.2.2 Jornalista **100**
5.1.2.3 Enquanto professor **105**
5.1.2.4 Como escritor e cientista **143**
5.1.2.5 Exercendo o seu papel político **161**
5.2 Raízes e retratos de dietistas e nutricionistas no primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil **184**
5.2.1 Celina de Moraes Passos **184**
5.2.1.1 Celina de Moraes Passos na Educação Profissional do Estado de São Paulo (1932 a 1940) **185**
5.2.1.2 Celina de Moraes Passos no Serviço de Alimentação da Previdência Social (1940 a 1945) **191**
5.2.1.3 Celina de Moraes Passos retorna a Educação Profissional do Estado de de São Paulo (1945 a 1964) **195**
5.2.1.4 A relação de Celina de Moraes Passos com seus pares no campo da alimentação e nutrição **199**
5.2.2 Debble Smaira Pasotti **203**
5.2.2.1 Debble Smaira Pasotti uma das pioneiras no campo da alimentação e nutrição **203**
5.2.2.2 A relação de Debble Smaíra Pasotti com os seus pares no campo da alimentação e nutrição **212**
5.2.3 Neide Gaudenci de Sá **218**
5.2.3.1 Neide Gaudenci de Sá como professora, pesquisadora e autora no campo da alimentação e nutrição **223**

5.2.3.2 Pesquisas de preços e custos alimentares da população paulistana **233**
5.2.4 Yonne Cintra de Souza, Dalva Maria Oliani e Arcelina Ribeiro **239**
5.2.4.1 Dietistas na promoção de cursos de "Divulgação de conhecimentos sobre alimentação" em escolas de educação profissional **247**
5.2.5 Dalila Ramos e Maecyra Bernardes Melo **250**
5.2.5.1 Dietistas administraram refeitórios em escolas técnicas **264**
5.3 O fim da profissão de Dietista no Brasil: antecedentes históricos **269**
5.3.1 Arnaldo Laurindo **272**
5.3.1.1 Como deputado propõe projetos de lei para a educação profissional **279**
5.3.1.2 Cria o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial **283**
5.3.2 Mario Ianeta **295**
5.3.2.1 Mario Ianeta como Técnico em Educação na Superintendência do Ensino Profissional **296**
5.3.2.2 Mario Ianeta como diretor da Escola Técnica Getúlio Vargas **299**
5.3.3 As disputas pela formação de técnicos no campo da alimentação e nutrição no Brasil **304**
5.4 Práticas de educação alimentar e nutricional em escolas técnicas: ontem, hoje e perspectivas futuras **327**
5.4.1 Práticas escolares e pedagógicas nos cursos de Dietética criadas por Francisco Pompêo do Amaral **327**
5.4.1.1 Dispensários de puericultura do ensino profissional **329**
5.4.1.2 Refeitório modelo e refeitórios escolares **351**
5.4.1.3 Cursos e exposições envolvendo a comunidade **365**
5.4.2 Práticas escolares e pedagógicas de educação alimentar e nutricional sustentável no Centro Paula Souza **373**
5.4.2.1 Projetos de memórias e história da educação profissional no campo da alimentação e nutrição **379**
5.4.2.2 Projetos de segurança e educação alimentar e nutricional sustentável **399**
**6 CONCLUSÕES** **424**
**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS** **430**
**APÊNDICES** **446**

Apêndice I Termo de consentimento livre e esclarecido **446**
Apêndice II Carta de cessão **448**
Apêndice III Questionário de condução de entrevista de história oral **449**
Apêndice IV Painéis da Exposição "História da educação profissional no campo da alimentação e nutrição no Centro Paula Souza (1939 – 2009)" (em CD ROM)
Apêndice V Filme – Educação Alimentar: estudo de intervenções de educação em nutrição com adolescentes no contexto de Escolas Técnicas Estaduais do Estado de São Paulo – GEPESAN, em 2008. (em CD ROM)

**ANEXOS**

Anexo A Publicação do discurso de Francisco Pompêo do Amaral na Aula Inaugural do curso "Auxiliares em Alimentação ou Dietistas", em 1939 (em CD ROM)
Anexo B Documento do Acervo Pessoal Debble Smaíra Pasotti N° 2058: sem título, refere-se ao Regulamento de Funcionamento do Curso de Auxiliares em Alimentação elaborado por Francisco Pompêo do Amaral, de 17 de outubro de 1949. (em CD ROM)
Anexo C Documento da Coleção Neide Gaudenci de Sá no acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos: Curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação – Regulamento e Programa – 1952 (em CD ROM)
Anexo D Documento do Acervo Pessoal Debble Smaíra Pasotti N° 2055: Relatório sobre as atividades do setor de Alimentação e Higiene Escolar no Departamento de Ensino Profissional de Francisco Pompêo do Amaral ao Diretor do Departamento de Ensino Profissional de São Paulo, referente ao exercício de 1957. (em CD ROM)
Anexo E Parecer CEP N° 1247/2011 de 17 de janeiro de 2012 pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Estadual de Campinas. CAAE: 1150.0.146.000-11 **450**

## 1 INTRODUÇÃO E JUSTIFICATIVA

Esta pesquisa contribui com a história da educação profissional, enfatizando a questão da segurança alimentar e nutricional[1] no Centro Paula Souza, ao desvendar práticas escolares e pedagógicas de educação alimentar e nutricional envolvendo professores e jovens estudantes, e que aconteceram há 74 anos com a criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no ensino profissional no estado de São Paulo. Para contextualizar sobre a origem do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no país, esta pesquisa contemplou o período de 1939 a 1961, que se refere à gestão de Francisco Pompêo do Amaral (1907 – 1990) como médico-chefe na Superintendência do Ensino Profissional, buscando em suas obras e em matérias jornalísticas os cursos relacionados à alimentação nas escolas técnicas industriais e agrícolas com uma retrospectiva histórica do ensino profissional.

O Centro Paula Souza tem oito Centros de Memória que dispõem de fontes primárias e secundárias para estudos e pesquisas em história da educação. Em 17 de maio de 1939, o médico Francisco Pompêo do Amaral proferiu, no Instituto Profissional Feminino, a Aula Inaugural do curso de "Auxiliares em Alimentação", que criou para a formação de técnicas em dietética e com perfil para atuarem em serviços de alimentação e cozinhas de distribuição de alimentos para adultos sadios.

A criação desse primeiro curso no campo da alimentação e nutrição aconteceu em sintonia com outros eventos importantes da nossa História: como a instituição do salário mínimo em 1° de Maio de 1940, cujo valor estava relacionado com a cesta básica e com a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS). O SAPS foi criado em 05 de agosto de 1940 e, posteriormente, também ofereceu o "Curso de Auxiliares em Alimentação", cuja instituição idealizada, por Josué de Castro, tornou-se um dos principais centros de formação de recursos humanos no campo da alimentação. (VASCONCELOS, 1999) O SAPS congregou diversos programas voltados à alimentação, como restaurantes populares e também o programa "Serviço de Desjejum Escolar", que fornecia um lanche para

[1] No Brasil o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional é abrangente e está incluso na Lei Federal nº 11.346/2006, de 15 de setembro, denominada Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), que define que: A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis. (CONTI, 2009)

as crianças na entrada da escola. (LEITE e ARRAES, 2006, EVANGELISTA, 2012) Na educação profissional a dissertação de mestrado de Machado (1992, p. 147) sobre o ensino agrícola no estado de São Paulo contribui com a história da educação ao pesquisar as experiências no ensino agrícola; a relação ensino agrícola e avanço da agricultura; a relação trabalho educação e ação docente; mostrando o modelo de organização e funcionamento das escolas agrícolas na década de 1990. Buarque (2004, p. 81) diz que: "o futuro pode ser construído pela sociedade, mas entende que essa construção tem raízes na história."

Nesta tese de doutoramento "Desvendando raízes e retratos no campo da alimentação e nutrição no Brasil: contribuição do Centro Paula Souza" comprovou-se a primazia de Francisco Pompêo do Amaral na criação do curso "Auxiliares em Alimentação", ao investigar como hipótese as práticas de educação alimentar e nutricional com jovens estudantes, desenvolvidas por Francisco Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas na instituição que criou o primeiro curso profissional de alimentação no Brasil, propiciaram a disseminação de conhecimentos no campo da alimentação e nutrição e contribuíram para implementação de políticas públicas em segurança alimentar e nutricional sustentável até os dias de hoje.

Com esta pesquisa desvendou-se raízes e retratos de personagens importantes no campo da alimentação e nutrição no Brasil, demonstrando que a escola técnica pode ser um elemento catalisador para promover práticas escolares e pedagógicas com jovens estudantes, com o intuito de implementar políticas públicas de segurança alimentar e nutricional por meio do desenvolvimento local. Um mapeamento de iniciativas e ações nas escolas técnicas envolvidas em cursos e projetos durante a gestão de Francisco Pompêo do Amaral no curso de "Auxiliares em Alimentação" foi realizado, desvendando essas práticas escolares e pedagógicas realizadas com a sua equipe de dietistas.

A importância de conhecer as práticas escolares e pedagógicas na educação profissional, no campo da alimentação e nutrição, no período de 1939 a 1961, justifica-se por que no Brasil a alimentação a partir da década de 60 deixa de ser produção doméstica e artesanal para ser produzida pelas fábricas, modificando os sistemas alimentares que passam a serem definidos pelos ciclos econômicos capitalistas, orientando, inclusive, as políticas de oferta e demanda de determinados alimentos. A industrialização de alimentos propicia o crescimento da agricultura

industrializada, provocando mudanças no comportamento alimentar do brasileiro, estas mudanças têm reflexo na obesidade, doença crônica considerada como epidemia global[2].

O consumo de alimentos industrializados está relacionado com a agilidade da vida moderna, que requer alimentação rápida. Segundo Gallian (2007), não permite que os indivíduos saboreiem os alimentos, não há espaços para diálogo, reflexão e trocas, tornando-se um ato automatizado. Se não há tempo, não há reflexão, ocorrendo um direcionamento a práticas alimentares inadequadas e preocupantes, visto que houve um aumento de doenças crônicas não transmissíveis relacionadas à alimentação errônea. (GARCIA, 2003)

Para a implementação de políticas públicas no campo da segurança alimentar e nutricional sustentável foram criados na Unidade de Ensino Médio e Técnico, dois Grupos de Estudos e Pesquisas: o primeiro, em 2006, de Educação e Segurança Alimentar e Nutricional – GEPESAN e, o segundo, em 2008, de Memórias e História da Educação Profissional - GEPEMHEP, compostos de professores com interesse em desenvolver estudos e pesquisas no campo da alimentação e nutrição no Centro Paula Souza. Esses grupos são coordenados pela pesquisadora e, enquanto autora, esta desenvolve projetos nas linhas de pesquisas: "Práticas de Educação Alimentar e Nutricional com Adolescentes" e "História da educação profissional no campo da alimentação e nutrição". Segundo Costa (2011), a emergência da temática da segurança alimentar e nutricional se dá em um momento onde é inquestionável a necessidade do diálogo entre as áreas do conhecimento e formas de aprendizagem.

Quanto às políticas de educação e saúde, esta tese de doutoramento contribuirá com o desenvolvimento das práticas escolares e pedagógicas ao comparar as práticas realizadas no GEPESAN com aquelas que foram promovidas na gestão de Francisco Pompêo do Amaral, enquanto médico, professor, jornalista, cientista e protagonista no campo da alimentação e nutrição. Os resultados desta pesquisa também podem contribuir para a discussão sobre a implementação da Lei N° 11.947/2009, de 16 de junho, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, no GEPESAN. No artigo 2°, dessa Lei, que trata das diretrizes da alimentação escolar; no inciso segundo, este cita a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino

[2] Considerando a obesidade uma epidemia global torna-se imprescindível a implementação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, mas conhecida como LOSAN, instituída pela Lei Federal N° 11.346, de 15 de setembro de 2006, e regulamentada pelo Decreto Federal N° 7.272, de 25 de agosto de 2010, visando assegurar o direito humano à alimentação adequada, e instituindo a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que propõe a articulação da sociedade e do governo nas esferas estaduais e municipais para implementação desta política. (BRASIL, 2006 e 2010)

e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. (BRASIL, 2009)

No Centro Paula Souza, uma instituição pública de educação profissional técnica e tecnológica do estado de São Paulo, a questão de segurança alimentar e nutricional é amplamente debatida em projetos educacionais do GEPESAN e do GEPEMHEP. Este projeto de pesquisa tem como temática a segurança alimentar e nutricional sustentável e trata da promoção desta na instituição, a partir da criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil, o de Auxiliares em Alimentação, por Francisco Pompêo do Amaral. Embora este médico tenha publicado muitos livros no campo de sua especialidade, quase não existem registros sobre essa primazia, que ocorreu na Superintendência do Ensino Profissional no estado de São Paulo com a aula inaugural, em 17 de maio de 1939. Nesta pesquisa realizamos entrevistas de história oral temática com docentes para identificar suas trajetórias profissionais, sociais e afetivas e contribuições na implantação do curso de Auxiliares em Alimentação. A questão principal abordada na pesquisa foi comprovar a primazia de Francisco Pompêo do Amaral na criação do primeiro curso no campo da alimentação no país, ao elucidar o pensamento científico, social, político e intelectual desse médico, desvendando raízes e retratos de docentes que contribuíram para a implantação e evolução desse curso.

Para desenvolver essa pesquisa, cujo marco teórico segurança alimentar e nutricional é um processo em construção, desvendou-se as práticas de educação alimentar e nutricional com jovens estudantes, desenvolvidas por Francisco Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas, entrevistando cinco docentes que participaram dos cursos Auxiliares em Alimentação e de cursos que evoluíram deste, registrando as memórias e construindo a história da educação profissional no campo da alimentação e nutrição. As obras de Francisco Pompêo do Amaral foram analisadas empregando as categorias de análise historiográfica: cultura escolar e práticas escolares e pedagógicas; incluindo nesta análise os documentos textuais e iconográficos encontrados em Centros de Memória e de Documentação institucionais e a pesquisa bibliográfica realizada para confirmar os indícios da primazia do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição, na Superintendência do Ensino Profissional do estado de São Paulo.

## 2 OJBETIVOS

### 2.1 Objetivo

Desvendar a primazia de Francisco Pompêo do Amaral na criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil, demonstrando que a escola técnica pode ser um elemento catalisador para a promoção de práticas de educação alimentar e nutricional, e para a implementação de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional sustentável, quando conta com o apoio da instituição educacional.

### 2.2 Objetivos específicos

Os objetivos específicos deste projeto de pesquisa que se propõe a desvendar a primazia de Francisco Pompêo do Amaral na criação do primeiro curso no campo de alimentação no Brasil, que aconteceu na educação profissional no estado de São Paulo, são:

- Analisar as obras de Francisco Pompêo do Amaral em livros, artigos em revistas técnicas e científicas, matérias jornalísticas, identificando as práticas escolares e pedagógicas com o intuito de elucidar o seu pensamento científico, social, político e intelectual;

- Mapear as iniciativas, as ações e os equipamentos sociais que Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas empregavam para desenvolver as práticas de educação alimentar e nutricional com a comunidade local, com a finalidade de analisar os diagnósticos de segurança alimentar e nutricional sustentável;

- Realizar entrevistas de história oral temática com docentes que participaram do curso de Auxiliares em Alimentação ou de cursos derivados desse, visando identificar a trajetória social e profissional desses docentes durante o desenvolvimento de práticas escolares e pedagógicas com jovens estudantes nas escolas técnicas;

– Comparar as práticas escolares e pedagógicas no campo da alimentação e nutrição, e da agricultura, na gestão de Francisco Pompêo do Amaral, com as práticas realizadas em projetos dos Grupos de Estudos e Pesquisas em Educação e Segurança Alimentar e Nutricional - GEPESAN, e Memórias e História da Educação Profissional – GEPEMHEP, com a finalidade de identificar a escola técnica como elemento catalisador para a promoção da segurança alimentar e nutricional sustentável.

# 3 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

## 3. 1 Os primeiros cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil e seus protagonistas

A Associação Brasileira de Nutrição (ABN) publicou o livro "Histórico do Nutricionista no Brasil (1939 a 1989)", editado pela Atheneu Editora São Paulo, em 1991, e, na introdução do capítulo I, denominado "Os Cursos de Nutrição no Brasil", observa-se que não consta o curso criado por Francisco Pompêo do Amaral no campo da alimentação e nutrição, em 1939:

> "Este capítulo objetiva registrar o histórico dos cursos de Nutrição no Brasil, os quais surgem a partir de 1939, com a criação do Curso de Nutricionistas da Universidade de São Paulo. A partir daí são criados no Rio de Janeiro, na década de 40, sendo o primeiro o do Serviço de Alimentação da Previdência Social/SAPS, (1940) hoje Instituto de Nutrição da UNIRIO; seguido da Escola Técnica de Assistência Social "Cecy Dodswort" (1944), hoje Instituto de Nutrição da UERJ; a seguir em 1946, na Universidade do Brasil, hoje UFRJ. Na década de 50, são criados cursos nas Universidades Federal da Bahia (1956) e Federal de Pernambuco (1957). Na década de 60, na Universidade Federal Fluminense (1968). E a partir da década de 70, mais trinta e quatro cursos foram criados até o ano de 1988. Permeando esta criação de cursos, de nível universitário, houve vários cursos de nível técnico, formando Dietistas e Técnicos de Nutrição, dos quais obtivemos algumas informações que estão aqui registradas, também." (ABN, 1991, p. 8)

Nesse livro da ABN, que contém 443 páginas, somente uma página e meia são dedicadas aos cursos Técnicos de Dietistas, no subitem 1.9 do capítulo I. Francisco Pompêo do Amaral foi citado como médico chefe da Superintendência do Ensino Profissional em São Paulo e fundador do curso, em 17 de maio de 1939, no Instituto Profissional, proferindo a aula inaugural dos cursos de Dietética. Consta nesse capítulo que o curso de Dietistas do Colégio Americano de Porto Alegre, de dois anos, funcionou de 1952 a 1967, sob a orientação da Universidade do Brasil, e que em ambos os cursos, os profissionais formados até 1967, foram reconhecidos como de nível superior, de acordo com a Lei Federal N° 5.276 de 24 de abril de 1967. (ABN, 1991, p. 134-5)

No livro “Como nasceram meus anjos brancos”, de Francisco Guedes de Vasconcelos, publicado, em 2001, a partir de sua tese de doutorado na Fundação Oswaldo Cruz, ao apresentar o processo de formação do nutricionista brasileiro, escreveu que:

> “[...] o mesmo teve seu início na década de 40, quando foram criados os 4 primeiros cursos no País. O primeiro curso para formação de nutricionistas foi criado, em 1939, por iniciativa do médico sanitarista Geraldo de Paula Souza, no Instituto de Higiene de São Paulo (atual Curso de Graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da USP). Em 1940, tiveram início os cursos técnicos (Cursos de Auxiliares em Alimentação) do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários (IAPI), que deram origem, em 1943, sob a direção do médico nutrólogo Dante Nascimento Costa, ao Curso de Nutricionistas do Serviço de Alimentação Social (SAPS) (Atual Curso de Graduação em Nutrição da Universidade do Rio de Janeiro – UNI-RIO). Em 1944, foi criado o Curso de Nutricionistas da Escola Técnica de Assistência Social Cecy Dodsworth, vinculada à Secretaria Geral de Saúde e Assistência do Distrito Federal (atual Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Estadual do Rio de Janeiro – UERJ). E em 1946, por iniciativa do Josué de Castro foi criado o Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil, onde a partir de 1948, teve início o curso de Dietistas ´atual Curso de Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ` [...] As poucas análises realizadas sobre o processo de formação do nutricionista no Brasil, neste seu início, apontam características históricas bastante específicas, apesar das influências externas sofridas, tanto das escolas norte-americanas e europeias, como principalmente da escola argentina de Pedro Escudero.” (VASCONCELOS, 2001a, p. 18-9)

Recentemente Maria Cristina Faber Boog publicou no livro “Mudanças Alimentares e Educação Nutricional”, organizado por Diez-Garcia e Cervato-Mancuso, em 2011, um capítulo sobre o histórico de educação alimentar e nutricional no Brasil, relatando que:

> “As primeiras iniciativas documentadas no campo da educação nutricional datam da década de 1930, e ocorreram, principalmente no Rio de Janeiro. Na década de 1940 acontecem também em São Paulo, e em outros estados, como Minas Gerais e Ceará. O interesse pela ciência da nutrição estava presente em vários países, e alguns cientistas brasileiros, médicos nutrólogos, trouxeram para cá tal preocupação. Sem pretender esgotar os nomes, lembramos os de Josué de Castro,

> Annes Dias, Dante Costa, Seabra Velloso, Paula Santos, Dutra de Oliveira, entre outros.[...] O decreto de criação do SAPS determinava que, por meio da ação educativa, se demonstrassem os prejuízos decorrentes do sistema de alimentação vigente e se orientasse a coletividade sobre os processos de alimentação racional. Em 1943, foram criados os primeiros cursos de formação de visitadoras de alimentação, sob a responsabilidade do SAPS." (BOOG In: DIEZ-GARCIA e CERVATO-MANCUSO, 2011, p.67)

Nestas citações, observa-se que o nome de Francisco Pompêo do Amaral não consta da relação de pioneiros no campo da alimentação e nutrição no país. De forma que as pesquisas sobre as trajetórias profissionais e sociais de protagonistas nos primeiros cursos no campo da alimentação e nutrição no país contribuem para desvendar raízes e retratos no campo da alimentação e nutrição no Brasil, demonstrando a primazia de Francisco Pompêo do Amaral, que iniciou as suas pesquisas na Cruzada Pró-Infância, em 1933 (MOTT, 2003). Posteriormente, esse médico incluiu nessas pesquisas as práticas escolares e pedagógicas desenvolvidas com a equipe de dietistas e com as alunas do curso de Auxiliares em Alimentação na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo. Francisco Pompêo do Amaral deixou um legado enquanto médico, professor, jornalista, cientista e escritor, e conhecer a sua obra é fundamental para resgatar a importância de São Paulo na construção de políticas públicas no campo da alimentação e nutrição.

### 3.1.1 Francisco Pompêo do Amaral na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo

No Centro Paula Souza a comemoração dos 70 anos do surgimento do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil foi realizada com a Jornada intitulada "Da alimentação à nutrição: 70 anos de educação profissional (1939 a 2009)", homenageando o criador do curso de Auxiliares em Alimentação ou Dietistas, o médico Francisco Pompêo do Amaral (1907 – 1990). A primazia que pode ser reconhecida oficialmente por meio do documento que comprova a data de 17 de Maio de 1939, da Aula Inaugural de implantação desse curso, no Instituto Profissional Feminino, da Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, atual Escola Técnica Estadual Carlos de Campos (POMPÊO DO AMARAL, 1939).

Francisco Pompêo do Amaral nasceu em novembro de 1907, em Piracicaba, e formou-se na turma de 1932 pela Faculdade de Medicina de São Paulo, hoje da Universidade de São Paulo. Em 1933, apresentou a "Tese Inaugural" realizada com o professor Almeida Prado, na Cadeira de Clínica Médica e Propedêutica da Faculdade de Medicina de São Paulo, perante banca nomeada pela faculdade, é aprovado com distinção. (POMPÊO DO AMARAL, 1957)

Um ano depois, foi contratado como professor no curso para "Instructures de Gymnástica", em São Paulo, curso esse que deu origem ao primeiro curso de Educação Física naquela universidade (MASSUCATO e BARBANTI, 1999). Como médico, jornalista, professor, escritor, sociólogo e intelectual construiu com relevância as suas obras. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Em janeiro de 1939 foi contratado como médico chefe da Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo (LAURINDO, 1962), sugerindo a criação do primeiro curso de formação de técnicos em alimentação no país. Este curso foi formalizado pelo Decreto Estadual N° 10.033, de três de março do corrente ano, com a aprovação dos programas dos cursos de Educação Doméstica e Dietética para Donas de Casa e de Formação de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação. (POMPÊO DO AMARAL, 1939a)

No Relatório dos Trabalhos Escolares de 1940, do Instituto Profissional Feminino, no acervo do Centro de Memórias da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em São Paulo, consta que o professor Horácio Augusto da Silveira era o Superintendente do Ensino Profissional e a professora Laia Pereira Bueno, diretora do Instituto. (MORAES e ALVES, 2002a)

Na aula inaugural dos cursos de dietética - Auxiliares em Alimentação ou Dietistas – Pompêo do Amaral (1939, p. 7) declarou no seu discurso:

> "[...] para enfrentarmos o complexo problema da racionalização da alimentação popular, precisamos formar pessoal capaz para dirigir a ação. Foi o que reconheceu a Superintendência do Ensino Profissional, que tratou de, quanto antes, agir junto ao atual governo, no sentido de obter o preenchimento da lacuna que lamentavelmente existia. E foi assim que se organizou o ´Curso de Auxiliares em Alimentação`, que ora se inaugura. Ele não formará cientistas naturalmente, porém, habilitará, cada ano, uma plêiade de bons técnicos perfeitamente em condições de desenvolver, com entusiasmo – um trabalho utilíssimo

> junto à nossa população. Colocado entre as atividades do Curso de Aperfeiçoamento das Escolas Profissionais – destinados ao preparo de professoras especializadas, para o ensino e direção de estabelecimentos congeneres, em nosso Estado – esse curso será ministrado exclusivamente às alunas que pretenderem dedicar-se à nova profissão."

Naquele mesmo ano Pompêo publicou o livro "Comer para Viver" com a finalidade de divulgar conhecimentos à população de modo a permitir alimentar-se racionalmente, e propôs a criação de clínicas de nutrição para escolares, afirmando que em vários países esta ação tinha proporcionado bons resultados. (POMPÊO DO AMARAL, 1939b) Em 1941, Pompêo do Amaral apresentou no I Congresso Nacional de Saúde Escolar duas comunicações, uma referente à Educação Alimentar e outra sobre o Refeitório Modelo do Instituto Profissional Feminino, o que demonstra que ele estava pondo em prática o seu ideário referente à nova profissão. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Ainda no início da década de 1940, Pompêo do Amaral realizou estudos e pesquisas sobre a alimentação do povo brasileiro, enfatizando a importância do milho na produção de pães, em substituição a importação de trigo, e esses estudos foram publicados na Revista Brasileira Agrícola. Também discutiu nestes artigos as fraudes na produção industrial de alimentos e a melhorias para produção e comercialização do leite e seus derivados. (POMPÊO DO AMARAL, 1941, 1942a, 1942b, 1942c e 1946)

Pompêo do Amaral e Horácio Augusto da Silveira, superintendente do ensino profissional, são comissionados, junto à Secretaria de Agricultura, em 1942; prestando serviços na organização das escolas práticas de agricultura, planejadas pelo governo Fernando Costa, em função da experiência adquirida no funcionamento das escolas agrícolas por Silveira, criadas em Pinhal, Jacareí e em São Manuel, entre 1935 e 1939. (LAURINDO, 1962) Pompêo do Amaral orientou as práticas escolares e pedagógicas que foram desenvolvidas com os estudantes das escolas agrícolas, fornecendo alimentos processados para os refeitórios das escolas técnicas do estado de São Paulo. Nesse período Pompêo do Amaral era membro da Comissão de Alimentação Pública da Secretaria da Agricultura. (POMPÊO DO AMARAL, 1942d)

Em 1943 Pompêo do Amaral figura como um dos autores do estudo publicado pelo Ministério da Guerra, "O Problema da Alimentação do Soldado. Rações Normais. Rações de

Reserva", resultado de sua colaboração com as autoridades militares durante a segunda guerra mundial. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

O livro "Política Alimentar" de Pompêo do Amaral, editado, em 1945, pela Brasiliense, cita os diagnósticos de educação alimentar e nutricional realizados em São Paulo com jovens estudantes e sua equipe de dietistas, e foi prefaciado pelo sociólogo Caio Prado, que enunciou (POMPÊO DO AMARAL, 1945, p. 3):

> "O Sr. Pompêo do Amaral vai ao fundo do problema. Embora situando-se no terreno de sua especialidade, nele não se encerra. E por isso não procura soluções unicamente no setor restrito e próprio da questão alimentar. Suas vistas abrangem o conjunto do problema, e ele reconhece que a matéria da sua especialidade representa apenas um de seus aspectos. É nisto, sem dúvida, que reside a grande e principal mérito da contribuição que traz. Quando um técnico sabe colocar-se num ponto de vista amplo, e sua visão ultrapassa o setor da especialidade de que se ocupa, para situar-se no largo campo do conhecimento geral, ele une a técnica ao espírito filosófico, e realiza com isto a verdadeira obra científica."

Pompêo do Amaral, na década de 1950, continuou pesquisando e publicando livros e elaborando comunicações para a Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo. (POMPÊO DO AMARAL, 1951a, 1951b, 1951c e 1951d) Em 1954, Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas: Neide Gaudenci de Sá, Debble Smaíra Pasotti, Yonne Cintra de Souza, Dalva Maria Oliani, Eunice de Oliveira e Arcelina Ribeiro, foram laureados com o Prêmio Nacional de Alimentação, pelo Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) com a pesquisa "A alimentação em São Paulo no período de 1940 - 1951" (POMPÊO DO AMARAL, 1960)**,** realizada no Departamento de Ensino Profissional de São Paulo. Pompêo do Amaral ainda recebeu dois Prêmios da "Academia Nacional de Medicina". O primeiro, em 1955, referente a "O Leite – Problema Nacional" e, o segundo, em 1956, com "Aspectos Médico-Higiênico-Sociais do Problema da Alimentação**",** ambos publicados em livros pelo editor José Olympio. (POMPÊO DO AMARAL, 1957 e 1963)

A importância do professor Francisco Pompêo do Amaral é notória como escritor, nutrólogo e sociólogo. Quando a Livraria José Olympio Editora fez 30 anos o escritor Pelegrino Junior publicou um artigo no Jornal do Brasil, em 25 de novembro de 1961, e recordou nesse os médicos editados por José Olympio. Nesta relação estava Pompêo do

Amaral. (VILLAÇA, 2001, p. 221) A despeito de tudo isso, em 1986, Pompêo do Amaral publicou pela Editora Alfa Omega o seu último livro, "Discriminação e Mistificação em Alimentação", que deu resposta a questões polêmicas sobre o emprego da soja na alimentação humana. Francisco Pompêo do Amaral faleceu em São Paulo, em 1990.

### 3.1.2 Geraldo Horácio de Paula Souza no Instituto de Higiene de São Paulo

O Instituto de Higiene de São Paulo foi fundado em 1918, a partir de um acordo firmado entre o governo paulista de Altino Arantes e a Fundação Rockfeller. A escolha de São Paulo para criação do Instituto de Higiene, com apoio financeiro, educacional e gerencial da Fundação Rockfeller, começou a ser articulada a partir da visita da comissão americana ao Brasil, em 1916, composta por Richard M. Pearce, da Universidade da Pensilvânia, pelo Major Bailey Ashford, do Corpo Médico do Exército dos Estados Unidos, e por John A. Ferrel, da referida fundação. O acordo previa que o governo paulista fornecesse um prédio adaptado para o funcionamento da cadeira de Higiene da Faculdade de Medicina e, portanto, o instituto surgiu como um anexo a essa faculdade e sem autonomia. Em contrapartida, a Fundação Rockfeller ofereceria verbas para o funcionamento do instituto, materiais e equipamentos, além de duas bolsas de viagem para estudos de higiene e saúde pública a dois médicos brasileiros e a cessão de um técnico americano para chefe do Departamento. (CAMPOS, 2002, p. 60-1)

Geraldo Horácio de Paula Souza que, em 1921, foi o primeiro diretor brasileiro do Instituto de Higiene, e nasceu em Itu, em São Paulo, no dia 5 de maio de 1889, era filho caçula de 16 filhos de Antonio Francisco de Paula Souza[3] e de Ada Virgine Herwegh, que era de origem suíça.

[3] Antonio Francisco de Paula Souza (1843 - 1917) formou-se na Escola Técnica Superior de Zurique e na Politécnica de Karlsruhe, na Alemanha. Ao retornar ao país, em 1867, assume no ano seguinte a Repartição de Obras Públicas da província de São Paulo, mas por questões políticas perde o cargo e vai trabalhar nos Estados Unidos com estradas de ferro, em 1868. Quando retorna ao Brasil, em 1873, atua nas Companhias: Ituana, Paulista e Rio-Clarense. Em 1890, assume a direção da Superintendência de Obras Estadual, subordinada à Secretaria de Agricultura, Comércio e Obras Públicas, enfrentando duas questões prioritárias para o ideário republicano em São Paulo: o recrudescimento da febre amarela em Santos, e no interior; e a necessidade de criar uma estrutura de ensino público. Ao assumir a superintendência articula duas frentes de trabalho: uma grande campanha para obras de saneamento urbano, e um programa para construção de prédios escolares, tendo esboçado ele próprio o projeto arquitetônico da nova Escola Normal na Praça da República, que foi construído por Francisco de Paula Ramos de Azevedo, em 1894, e onde atualmente funciona a Secretaria de Educação do Estado de São Paulo [...] Em 1890, Paula Souza, eleito deputado estadual na primeira legislatura republicana, prioriza obras de engenharia, uma rede de escolas, e a criação de uma instituição de ensino técnico superior no estado. Quando assume, em 1892, a presidência do legislativo estadual, consegue aprovar a Lei Estadual N° 64, de 16 de agosto de 1892, que cria o Instituto Politécnico, uma escola superior de matemáticas e ciências aplicadas à indústria. Em 1893, quando Paula Souza ocupa o cargo de Ministro da Viação, e depois do Exterior, no governo de Floriano Peixoto, é criada a Escola Politécnica, por comissão formada pelos engenheiros sanitaristas Francisco Sales de Oliveira e Teodoro Sampaio, por meio da Lei Estadual N° 191, de 24 de agosto. A Escola Politécnica se estabelece ocupando o antigo solar do marquês de Três Rios, na Avenida Tiradentes, onde

A trajetória social e profissional de Geraldo de Paula Souza começou com o seu ingresso, aos 16 anos, na Escola de Farmácia de São Paulo, formando-se em 1908. Ainda na faculdade recebeu o prêmio "Bráulio Gomes" de melhor aluno. Em seguida, matriculou-se na Faculdade de Medicina do Rio de Janeiro, e antes de se formar em 1915, passou um período na Europa, realizando estudos e estágios nos laboratórios de química e nos institutos médicos de Berlim, Zurique, Genebra e Paris. Entre 1915 e 1918, trabalhou no Departamento de Química da Faculdade de Medicina e Cirurgia de São Paulo, após esse período foi indicado para o cargo de professor assistente de Higiene da Faculdade de Medicina. Em 1915, organizou o Laboratório de Química da Santa Casa. Segundo Campos (2002, p. 7):

> "É importante observar que sua grande motivação profissional era a Química, mas, desde seus últimos anos na Faculdade de Medicina até o trabalho sobre a qualidade da água consumida em São Paulo, verificamos um nascente interesse pelas questões de Higiene e Saúde Pública, que se intensifica após sua indicação ao cargo de professor assistente de Higiene da mesma faculdade, em 1918. Nesse período, o técnico responsável pela cadeira de Higiene era o Dr. Samuel Taylor Darling [...] o primeiro técnico norte-americano comissionado pelo International Health Board da Fundação Rockfeller e o primeiro a ocupar o cargo de diretor do Laboratório de Higiene. Foi professor da disciplina na Faculdade de Medicina e Cirurgia de São Paulo, de 1918 a 1921, quando precisou retornar aos Estados Unidos, devido a uma enfermidade. Foi substituído por Wilson G. Smile, que permanece no cargo até o final do ano e é substituído por Geraldo de Paula Souza."

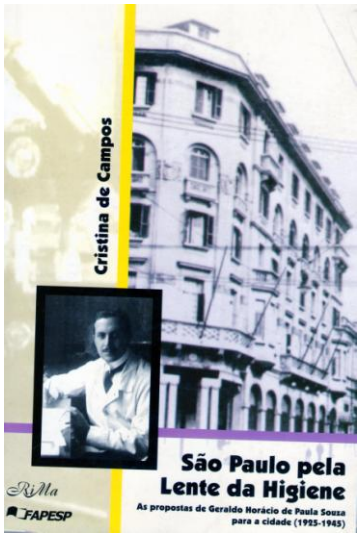
Geraldo de Paula Souza (figura 1) e Francisco Borges Vieira foram os dois médicos, da Faculdade de Medicina de São Paulo, que conseguiram as bolsas de estudos no International Health Board da Fundação Rockfeller. Em novembro de 1918, chegaram a Baltimore, na Universidade John Hopkins, para obterem os títulos de doutores em Higiene e Saúde Pública. No primeiro semestre cursaram as disciplinas: Estatística Aplicada a Higiene, Nutrição e Alimentação, Tuberculose e Organização Sanitária. Durante a sua estada nesse país, visitou o Laboratório de Nutrição de Carnegie, sob a direção do professor Benedict, escreveu em carta de 26 de janeiro de 1920: "É reconhecidamente um dos melhores existentes no gênero e o pessoal que lá trabalha é somente constituído de gente de primeira ordem." Um mês após o

---

um novo prédio é construído por Ramos de Azevedo, e concluído em 1899. (CAMPOS, 2002, p. 60 e 64) Este prédio é onde está instalada atualmente a sede administrativa do Centro Paula Souza.

seu retorno dos Estados Unidos, assumiu a direção do Instituto de Higiene e do Serviço Sanitário. (CAMPOS, 2002, p.10)

Figura 1 – Geraldo de Paula Souza na capa do livro produzido a partir da dissertação de mestrado de Cristina Campos, em 2002.




Fonte: Arquivo próprio, 2013.

A atuação inovadora de Paula Souza levou a reforma do Código Sanitário, por meio do Decreto Estadual N° 3.876, de 11 de julho de 1925. Esse médico propôs a criação da Inspetoria de Educação Sanitária, de Centros de Saúde e a inclusão do curso de Educação Sanitária no Instituto de Higiene da Faculdade Medicina de São Paulo. Esse curso de nível médio dirigia-se a professores primários, cujo objetivo era ministrar conhecimentos teóricos e práticos de higiene para que estes professores os introduzissem, posteriormente, nos recém-criados Centros de Saúde e em escolas públicas. Em 1926, teve início o curso com nove cadeiras: Noções de Bacteriologia aplicada à Higiene; Noções de Parasitologia e Entomologia aplicada à Higiene; Noções de Estatística Vital e de Epidemologia; Higiene Pessoal, Nutrição e Dietética; Higiene Infantil; Higiene Mental, Social e do Trabalho; Higiene Municipal e das Habitações; Ética, Educação e Administração; Princípios e Processos de Enfermagem em Saúde Pública. (CANDEIAS, 1988, p. 351)

No ano que se formou a primeira turma de Educadoras Sanitárias, em 1927, Paula Souza se afastou do Serviço Sanitário[4], por questões políticas, passando a dedicar-se ao Instituto de Higiene. Em 1931, o secretário Arthur Neiva (1880 – 1943) transformou a sua Secretaria do Estado dos Negócios do Interior, em Secretaria do Estado de Educação e Saúde Pública, por meio do Decreto Estadual N° 4.917, de 03 de março. Logo em seguida, alterou a denominação do Instituto de Higiene de São Paulo para Escola de Higiene e Saúde Pública, em 1º de abril do mesmo ano, pelo Decreto Estadual N° 4.955.

Em 1939, o Decreto Estadual N° 9.966, de 6 de janeiro, criou o Centro de Estudos sobre Alimentação, anexo ao Instituto de Higiene de São Paulo. Nesse mesmo ano, em 24 de outubro, por meio do Decreto Estadual N° 10.617, o interventor federal no Estado de São Paulo, Dr. Adhemar Pereira de Barros, instituiu o curso destinado à formação de nutricionistas, informando no artigo segundo, que os alunos que possuíssem certificado expedido por esse Centro de Estudos em Alimentação poderiam exercer independentemente de concurso, os cargos de nutricionistas em hospitais, escolas, parques infantis, fábricas, restaurantes, etc., ou reger cadeiras de nutrição em escolas elementares públicas ou particulares. O referido decreto informa que o curso tinha duração de um ano letivo, compondo-se de uma parte teórica completada por demonstrações e exercícios práticos de cozinha e laboratório (figura 2) e que as cadeiras oferecidas eram: Anatomia e Fisiologia Humanas, especialmente do aparelho digestivo; Química biológica; Curso especializado sobre os alimentos, a digestão, o metabolismo intermediário, os regimes alimentares. Esse decreto cita que poderia ser admitida para o exame vestibular: educadores sanitários, diplomados em Farmácia por Faculdade de Farmácia Oficial; ou com diplomas do Instituto Profissional Feminino (mestres de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação); informando sobre o exame vestibular constante de duas provas escritas das matérias: Anatomia e Fisiologia; Física e Química. Esse decreto de criação do curso de nutricionistas comprova a primazia do curso de Auxiliares em Alimentação, em São Paulo, antecedendo o curso de Nutricionistas.

[4] No prefácio do livro "São Paulo pela Lente da Higiene", Maria Lucia Caira Gitahy, diz que: "De fato, o relativo silêncio da historiografia em relação a esse diretor do Serviço Sanitário paulista e autor do Código Sanitário de 1925 não é fortuita. Recuperar a trajetória desse médico sanitarista ainda hoje está longe de ser tarefa simples. [...] A análise de sua atuação, portanto, envolve a abordagem da complexa temática da influência norte-americana em São Paulo, com todas as contradições que evoca. Nesse particular, Cristina de Campos realiza um cuidadoso exame dos contatos europeus e norte-americanos estabelecidos pelo médico (oficiais e extra-oficiais) e dos fluxos de recursos, de especialistas e de valores, elaborando enfim um retrato matizado do intercâmbio, a partir de suas bases materiais e institucionais. Assim, aponta a autora, se um eventual ´americanismo` de membros das elites republicanas locais durante as primeiras décadas do século XX não chegava a ponto de aceitar a inclusão social das massas pela vida do mercado, o ´antiamericanismo` de seus críticos acabava colaborando para a manutenção da mesma exclusão. Apreço à democracia ou mesmo abertura a diferentes formas de inclusão social nunca foram fortes em nossa cultura política." (CAMPOS, 2002)

A primeira turma de nutricionistas, que se formou em 1940 (figura 3) era composta de: Adelina Torregrossa Pozzelo, Aida Biancini Camargo, Alba de Paula Souza Cauby, Altina Tavares, Caetanina Gallo, Clida Moreira Gomes, Carmen Bonvicini, Coraly Pimentel de Mello, Isaura Leite César, Jandyra Ferreira de Souza, Lucia Jardim, Lucila Garcia Flores, Luiza Vivian Firoz, Maria Aparecida Sampaio, Mariângela Portugal Cielo, Octavia Lacerda Santos, Olga Centini, Olimpia Bianchi e Zilda Bardella, junto ao professor Geraldo de Paula Souza. (REVISTA MERCADO CATERING, 1989, p. 11)

Figura 2 – Aula prática da primeira turma do curso de Nutricionistas da Escola de Higiene e Saúde Pública de São Paulo, em 1940.




Fonte: Centro de Memória da Saúde Pública, em 2010.

Figura 3 – As formandas no curso de Nutricionistas com Geraldo de Paula Souza, na Escola de Higiene e Saúde Pública, primeira turma, em 1940.



Fonte: Centro de Memória da Saúde Pública, em 2010.

Em 1948, Geraldo de Paula Souza era diretor da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, quando recebeu uma carta da Associação dos Educadores Sanitários solicitando apoio para incluírem a carreira do educador sanitário dentro do grupo de "cargos de Serviços Técnicos", uma vez que o mesmo não se enquadrava em nenhum dos outros cargos do funcionalismo. Borges Vieira, vice-diretor em exercício, enviou um ofício ao Reitor da Universidade de São Paulo, Linneu Prestes, em 11 de novembro de 1948, informando:

> "[...] em 8/10, a Diretoria enviou a Vossa Magnificência o ofício 734/S, consultando sobre se o grau do Curso de Nutricionistas deveria ser considerado médio ou superior. Necessitamos com urgência saber qual o pronunciamento da Consultoria Jurídica dessa Reitoria sobre o grau do Curso de Educadores Sanitários. Para ingresso no mesmo admitiam-se portadores de diploma de professor normalista ou de conclusão do curso secundário completo (colégio clássico ou científico) e, de acordo com o parecer dessa Reitoria, também os diplomados por Escolas de Contabilidade. [...] As informações recebidas do Conselho Técnico Administrativo, de acordo com as exigências previstas no item da lei federal com os artigos do regulamento, afirmavam que o referido curso não satisfazia àquelas e que, portanto, não poderiam ser considerados como cursos superiores e sim, quando muito, como Cursos de Aperfeiçoamento. Sugeria-se então que a Congregação da Faculdade de Higiene e Saúde Pública estudasse a conveniência de enquadrar estes cursos nas exigências federais a fim de poderem estes, desta forma, ser considerados de nível superior. Assim começaram os primeiros passos visando a levar o curso a nível universitário. Isto exigiu 19 anos de contínuos esforços." (CANDEIAS, 1988, p. 360)

Na comemoração do cinquentenário do curso de Nutrição da Universidade de São Paulo, em 1989, a professora Dra. Midori Ishii, formada no curso de Nutricionista, na turma de 1955, recordou que o Dr. Yaro Ribeiro Gandra, médico, sanitarista, professor catedrático e emérito da Faculdade de Saúde Pública, foi chefe do Departamento de Nutrição por mais de trinta anos, e sempre incentivou a discussão, a pesquisa e o trabalho de campo. O médico Gandra presente nesse evento declarou:

> "Nas décadas de 40,50, não havia levantamentos sobre hábitos alimentares. Assim, a fonte de informação era o meio ambiente, o domicílio como micro-ecologia. Crianças desnutridas, por exemplo,

> eram fonte de informação e diagnóstico para as alunas, que acompanhavam casos para posteriores programas alimentares específicos, de acordo com as diferentes realidades e certas deficiências e doenças comuns a uma comunidade. O trabalho de campo passou a ser fundamental, saíamos com professores e alunos em tempo integral e chegamos a ficar 45 dias no Vale do Ribeira. Era importante entender a vida da população, aprender a se comportar naquela comunidade, respeitar comportamentos, tradições, hábitos, para então atuar na área de educação alimentar, mas não a partir de critérios próprios, e sim em função daquela realidade, acrescentando informações sem ferir os costumes. Era pesquisar, trabalhar os dados obtidos e voltar à comunidade com sugestões de programas alimentares e estratégias de aconselhamento junto a professores e centros de saúde. Para o trabalho de campo, a Organização Mundial de Saúde aconselha sete dias de inquéritos num determinado núcleo familiar. Pois nós implantamos um dia para cada família e, com isso, em sete dias acabávamos sabendo mais daquela comunidade, para então fazer um programa." (REVISTA MERCADO CATERING, 1989, p. 12)

O professor Gandra (figura 4) ainda recordou nesse evento que, juntamente com o Dr. Francisco Antonio Cardoso, que foi o primeiro chefe do Departamento de Nutrição da Escola de Higiene e Saúde Pública, que ele ingressou em 1947, dividia aulas com esse médico, acumulando várias disciplinas, entre elas Bromatologia, Nutrição e experiências com animais, que na época era uma disciplina fundamental para o desenvolvimento de pesquisas no campo da alimentação e nutrição.

Figura 4 – Dr. Yaro Ribeiro Gandra, Dra. Midori Ishii, Dra. Rosa Nilda Mazzitti e professora Sonia Tucunduva, em 1989.



Fonte: Centro de Memória da Saúde Pública, em 2010.

A Dra. Midori Ishii, professora de Dietética do curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública, desde 1967, ressaltou que ao longo dos cinquenta anos o curso teve três fases bem distintas:

> "[...] a primeira, de 1939 a 1964, durante a qual prevaleceram as determinações iniciais de duração de um ano e tempo integral, para um número limitado de vinte vagas; a segunda fase foi marcada pela reformulação do conteúdo curricular em função da lei N° 5692 e o curso passou a ter duração de três anos; em 1972, com a nova reforma do currículo mínimo em todo o País, o curso passou a durar quatro anos, sempre em tempo integral [...] passou a oferecer quarenta vagas." (REVISTA MERCADO CATERING, 1989, p. 10)

### 3.1.3 Josué de Castro no Serviço de Alimentação da Previdência Social e no Instituto de Nutrição no Rio de Janeiro

Josué Apolônio de Castro nasceu em 5 de setembro de 1908, no bairro de Madalena, numa área próxima do mangue, na cidade de Recife, no Nordeste do Brasil. Era filho de Manuel Apolônio de Castro e de Josefa Carneiro de Castro. O seu pai era um homem pobre, de Cabeceiras, na Paraíba, o lugar mais seco do Nordeste, de origem rural, era proprietário de uma vacaria e fornecia leite, e a sua mãe era professora. Quando Josué estava com quatro anos, os seus pais se separaram, e ele ficou morando com a mãe, que dava aulas em casa, e enfrentava dificuldades financeiras. (MELO e NEVES, 2007, p. 29)

Recordando os seus três primeiros anos de colégio, Josué de Castro disse que "passei mais tempo deste período ajoelhado num canto da parede do que sentando na banca de estudo", e quando saiu desse colégio particular foi estudar no Instituto Carneiro Leão, encontrando nessa instituição o educador e diretor Pedro Augusto Carneiro Leão, que influenciou a sua vida, passando a ser dedicar mais aos estudos, e terminando os exames dos quatro primeiros preparatórios no Ginásio Pernambucano, em primeiro lugar na turma do colégio. Segundo Castro (2003, p.17), Josué de Castro disse:

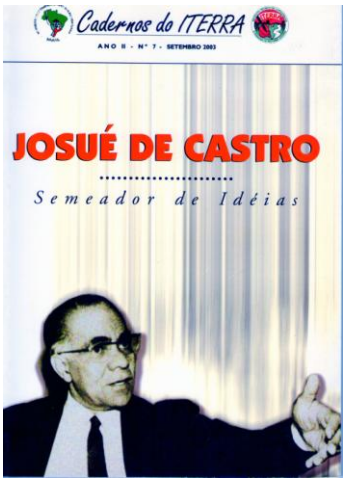
> "Acabei meus preparatórios com 15 anos. Me formei, em medicina, com 20 anos e meio. Papai com sacrifício, queria que eu estudasse na

> Bahia, lá permaneci por três anos. Terminei a Faculdade no Rio de Janeiro, em 1929. Mas não me diplomei porque tive de sair chefiando uma delegação de estudantes à posse do Presidente do México, Engenheiro Pascual Ortiz Rubio."

Josué de Castro (figura 5) publicou o seu primeiro artigo "A doutrina de Freud e a literatura moderna" na Revista de Pernambuco, em 1925. Quando se formou em Medicina, no Rio de Janeiro, foi para o México. Em seguida, fez estágio na Universidade de Columbia e no Medical Center de Nova York e, quando retornou dos Estados Unidos, instalou uma clínica especializada em problemas de nutrição, no centro de Recife, em 1930. Começou, também, a trabalhar numa grande fábrica e constatou que:

> "[...] os doentes não tinham uma doença definida, mas não podiam trabalhar. Eram acusados de preguiça. No fim de algum tempo, compreendi o que se passava com os enfermos. Disse aos patrões: ´sei o que meus clientes têm. Mas não posso curá-los porque sou médico e não diretor daqui. A doença dessa gente... é fome`. Pediram que eu me demitisse. Saí. Compreendi, então, que o problema era social. Não era só do mocambo, não era só do Recife, nem só do Brasil, nem só do continente. Era um problema mundial, um drama universal." (MELO e NEVES, 2007, p. 42)

Figura 5 – Caderno organizado por Anna Maria de Castro, filha de Josué de Castro, para o Instituto Técnico de Capacitação e Pesquisa da Reforma Agrária, em 2003.




Fonte: Centro de Estudos e Pesquisas Josué de Castro, em 2011.

Em 1932, publicou o inquérito "As condições de vida das classes operárias do Recife" com base na sua experiência profissional, enquanto médico, na fábrica onde trabalhou. No mesmo ano, tornou-se, por meio de concurso, livre docente na cadeira de Fisiologia da Faculdade de Medicina de Recife, sendo eleito representante dos docentes na congregação. Com 23 anos, Josué de Castro já era diretor e professor da Faculdade de Filosofia e Ciências Sociais de Recife, da qual foi fundador.

Por convite do interventor Carlos de Lima Cavalcanti, no governo do Estado de Pernambuco, passou a chefiar o Serviço de Saúde da Polícia Militar. Nesse ano, escreveu "O ciclo do caranguejo", um romance, e o livro "O problema fisiológico da alimentação no Brasil", que foi contestado por Gilberto Freire, no seu livro "Casa grande & senzala", em 1934, como "inteiramente errado". Josué respondeu ao escritor por meio de matéria jornalística no Diário de Pernambuco, desqualificando a sua obra quanto aos fundamentos científicos. Ainda segundo Melo e Neves (2007, p. 30):

> "Junto ao diretor de Saúde do estado, Décio Parreiras, Josué de Castro consegue recursos, em 1933, para realizar no Recife o 1º inquérito feito no Brasil sobre as condições de vida das classes operárias. Os resultados do inquérito não tiveram nenhuma aplicação no estado, mas foram utilizados como referências, sob as ordens de Agamenon Magalhães, ministro do Trabalho, para a determinação do salário mínimo."

A tabela 1 apresenta os livros publicados por Josué de Castro entre 1932 e 1936, período em atuou como médico e professor em Recife, sua terra natal.

Tabela 1 - Livros de Josué de Castro publicados entre 1932 e 1936

| Ano | Título | Edição |
|---|---|---|
| 1932 | O Problema Fisiológico da Alimentação no Brasil | Recife. Editora Imprensa Industrial |
| 1933 | O Problema da Alimentação no Brasil (Col. Brasiliana) | São Paulo. Companhia Editora Nacional |
| 1935 | Alimentação e Raça | Rio de Janeiro. Editora Civilização Brasileira |
| 1935 | Condições de Vida das Classes Operárias do Recife | Recife. Departamento de Saúde Pública |
| 1936 | Therapeutica Dietética do Diabete. Em Diabete | Porto Alegre. Livraria do Globo |

Em 1934, Josué de Castro foi para o Rio de Janeiro, e logo em seguida, chamou Glauce Rego Pinto, que foi sua aluna no curso de filosofia, em Recife, e casou-se com ela. Em seguida abriu uma clínica de nutrição. E no ano seguinte, foi convidado para a cátedra de antropologia[5] na Universidade do Distrito Federal, e exerceu-a até 1938.

Ainda em 1935, escreveu o livro "Alimentação e Raça". Em 1936, participou como membro da Comissão Inquérito para Estudo de Alimentação do Povo Brasileiro, promovida pelo Departamento Nacional de Saúde Pública. Com 28 anos, Josué de Castro fez concurso como titular de Geografia Humana da Faculdade Nacional de Filosofia da Universidade do Brasil. No ano seguinte, foi homenageado com o prêmio Pandiá Calógeras e lançou os livros "A alimentação brasileira à luz da geografia humana" e "Fisiologia dos tabus".

Josué de Castro, como médico, atendia à família do presidente Getúlio Vargas. Em 1939, o Governo Federal o encarregou de elaborar o plano para fundação do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Industriários, transformado no Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), onde permaneceu até 1941.

Ainda em 1939, Josué de Castro estagiou no Instituto Bioquímico de Roma, publicou, em Milão, o estudo "Alimentazione e acclimatazione umana nei tropici" e, quando retornou de viagem, publicou o livro "Geografia Humana". A tabela 2 apresenta os livros produzidos por Josué de Castro no período de 1937, quando chegou ao Rio de Janeiro, até 1963.

Em 1940, Josué de Castro coordenou o primeiro curso no campo da alimentação e nutrição, no Rio de Janeiro, o curso de Auxiliares em Alimentação. Conforme a Associação Brasileira de Nutrição (1991, p. 27):

> "O primeiro Curso de Auxiliares de Alimentação no DF surgiu em 1940, da decisão do Dr. Plínio Cantanhede, então Presidente do IAPI, incumbindo a um dos médicos do IAPI, Dr. Josué de Castro, a responsabilidade de organizá-lo, com o objetivo de formar recursos humanos especializados, para implementar o Restaurante em construção na Praça da Bandeira. CURSO PARA FORMAÇÃO DE AUXILIARES EM ALIMENTAÇÃO. Começou a funcionar na Rua Paissandú n 238, Laranjeiras, no dia 7 de fevereiro de 1940, com duração de 06 (seis) meses."

[5]Castro (2003, p. 21) relata que Josué de Castro disse em 1936, que o "Roquette Pinto foi convidado para professor de Antropologia da recém-criada Universidade do Distrito Federal, sonho de cultura e pesquisa de Anísio Teixeira, e não podendo aceitar por motivo de saúde o encargo, indicou o meu nome para substituí-lo. Assim que comecei a ensinar no Rio, passando depois para a Faculdade de Filosofia da Universidade do Brasil. O outro nome que desejo refletir com emoção é o do grande Mário de Andrade. Sua influência se exerceu através de longa correspondência que mantivemos até a sua morte e na qual ele derramou generosamente advertências, conselhos e sugestões que muito serviram na marcha dos meus estudos."

O primeiro curso de Auxiliares em Alimentação, no Rio de Janeiro, era constituído das seguintes matérias: Biologia Geral e Higiene; Noções de Química e Laboratório; Alimentação e Nutrição; Dietética; Arte Culinária e Cozinha Dietética; Economia Alimentar e Organização de Alimentação Coletiva. Nesse curso ministraram essas matérias: Adhemar Hooper Pinto; Celina de Moraes Passos, Cleto Seabra Veloso, Dante Nascimento Costa, Hélio Luz, Pedro Alves da Costa Couto, Rubem de Siqueira, Rubens Descartes de Paula, Thalino Botelho e Thomaz de Figueredo Mendes. Os alunos se formaram em solenidade com a inauguração do Restaurante Central pelo Presidente Getúlio Vargas, na Praça da Bandeira, n° 96. Entre 1941 e 1943, os cursos de Auxiliares em Alimentação do SAPS foram reestruturados, em cooperação com a Comissão Brasileira Americana de Gêneros Alimentícios. (ABN, 1991, p. 27 e p. 52).

Josué de Castro e dirigentes do SAPS fundaram a Sociedade Brasileira de Alimentação, em 1942, e, por dois anos, foi o presidente dessa sociedade. Em 1943, Josué de Castro tornou-se professor catedrático da cadeira de Nutrição no curso de sanitaristas do Departamento Nacional de Saúde Pública. Nesse mesmo ano, criou e dirigiu o Serviço Técnico de Alimentação Nacional (STAN), subordinado à Coordenação de Mobilização Econômica, fundada no contexto da II Guerra Mundial.

Por iniciativa do STAN foi criado o Instituto de Tecnologia Alimentar (ITA), em 1944, e foi esse instituto que realizou estudos que permitiram estabelecer a portaria que obrigou a iodetação do sal no país. O STAN, após dois anos de sua criação, passou de Serviço Técnico de Alimentação Nacional a Comissão Nacional de Alimentação (CNA)[6], e Josué de Castro foi o seu diretor até 1954. (MELO e NEVES, 2007, p. 280)

Em 1946, idealizou e fundou o Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil (figura 6), passando a ser o seu diretor.

Segundo Melo e Neves (2007, p. 44) Josué de Castro disse que:

> "[...] recebendo os Arquivos de Nutrição, onde eu publicava uma série de pesquisas, muito estrangeiro chegava aqui querendo ver o Instituto. Quando lhes mostrava as três salinhas do Edifício Brasília, caíam para

[6] Segundo Bizzo (2012, p. 167): "Em 1951 o governo brasileiro assinou com a FAO o Acordo Básico de Assistência Técnica. O Escritório da América Latina para Produtos Florestais, já existente no Rio de Janeiro, à Rua Jardim Botânico, 1008, foi convertido em Escritório Regional da FAO para o leste da América Latina, sendo inaugurado em solenidade com a presença do presidente Getúlio Vargas e de diversas autoridades brasileiras. Vargas compareceu a pedido de Josué de Castro, que dirigia o Comitê Nacional da FAO, pois a instituição que exercia a função desse Comitê era a Comissão Nacional de Alimentação (CNA), encabeçada por Castro. A presença do próprio presidente demonstra o grau de relevância e receptividade à agência no âmbito governamental à época."

trás. Todos queriam saber: onde é que você faz suas pesquisas? A minha vocação era o social."

Tabela 2 – Livros de Josué de Castro publicados de 1937 a 1963.

| Ano | Título | Edição |
|---|---|---|
| 1937 | Documentário do Nordeste | Rio de Janeiro. Livraria José Olympio |
| 1937 | A Alimentação Brasileira à Luz da Geografia Humana. | Rio de Janeiro. Livraria do Globo |
| 1939 | Fisiologia dos Tabus | Rio de Janeiro. Editora Nestlé |
| 1939 | Geografia Humana | Rio de Janeiro. Livraria Globo |
| 1939 | Alimentazione e Acclimatazione Umana nei Tropici | Milão |
| 1946 | Geografia da Fome | Rio de Janeiro. Editora O Cruzeiro |
| 1946 | La Alimentación en los Tropicos. | México. Fondo de Cultura Económica |
| 1947 | Fatores de Localização da Cidade do Recife | Rio de Janeiro. Imprensa Nacional |
| 1951 | Geopolítica da fome: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população do mundo | Rio de Janeiro, Livraria Editora da Casa do Estudante do Brasil |
| 1955 | Três Personagens | Rio de Janeiro, Livraria Editora da Casa do Estudante do Brasil |
| 1956 | A Cidade do Recife. Ensaio de Geografia Humana | Rio de Janeiro, Livraria Editora da Casa do Estudante do Brasil |
| 1957 | Ensaios de Geografia Humana | São Paulo. Editora Brasiliense |
| 1957 | Ensaios de Biologia Social | São Paulo. Editora Brasiliense |
| 1957 | O livro negro da fome: documento de base para a criação do Fundo Internacional de Luta Contra a Fome. Em "A luta mundial contra a fome: o livro da fome (ASCOFAM)" | Rio de Janeiro, Serviço Gráfico do IBGE, p. 1-34 |
| 1957 | O Livro Negro da Fome | São Paulo. Editora Brasiliense |
| 1959a | As condições de vida das classes operárias no Nordeste. Em Documentário do Nordeste | São Paulo, 2ª edição, Editora Brasiliense |
| 1959b | Novas pesquisas sobre a mucunã. Em "Documentário do Nordeste" | São Paulo. 2ª edição, Brasiliense |

Figura 6- Josué de Castro no Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil, em 1947 (CASTRO, 2003)




Fonte: Centro de Estudos e Pesquisas Josué de Castro, em 2011.

Mas a obra de maior repercussão nacional e internacional de Josué de Castro foi publicada em 1947, o livro "Geografia da fome", e por essa obra (figura 7) recebeu o Prêmio José Veríssimo da Academia Brasileira de Letras.

Por meio de concurso, em 1947, tornou-se professor catedrático de Geografia Humana da Faculdade Nacional de Filosofia da Universidade do Brasil, defendendo a tese "Fatores de localização da cidade de Recife: um ensaio de geografia urbana", onde permaneceu como professor até 1964.

Figura 7 – Livros "Geopolítica da Fome" e "Geografia da Fome", de Josué de Castro, da Editora Brasiliense, em São Paulo.







Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Ainda em 1947, Josué de Castro participou como delegado do Brasil na primeira "Conferência Latino Americana de Nutrição", em Montevidéu, promovida pela Organização para Alimentação e Agricultura das Nações Unidas (FAO)[7], e nesse evento foi escolhido membro do Comitê Consultivo Permanente de Nutrição da FAO. Em 1950, organizou a 2ª Conferência Latino-Americana de Nutrição da FAO, realizada no Rio de Janeiro, em Petrópolis. Nesse ano, candidatou-se a deputado federal pelo estado de Pernambuco, mas não conseguiu se eleger.

Entre 1952 e 1956, foi eleito presidente da FAO[8] (figura 8), organização internacional criada pelo presidente Roosevelt, em 1944, com a finalidade de cooperar com todos os povos do mundo, técnica e financeiramente. Ainda em 1952, foi homenageado com o Prêmio Roosevelt da Academia de Ciências Políticas dos Estados Unidos. E nos anos seguintes foi homenageado com a Grande Medalha da cidade de Paris, em 1953; com o Prêmio Internacional da Paz, em 1954; e como Oficial da Legião de Honra da França, em 1955.

Josué de Castro foi indicado diversas vezes para receber o Prêmio Nobel, a primeira vez em 1954, de Medicina, depois em 1963, e em 1970, com o Nobel da Paz. Em 1955 participou da fundação da Revista Brasiliense, juntamente, com outros 45 intelectuais.

O livro "Josué de Castro – Perfis Parlamentares 52" (figura 9), organizado por Marcelo Mário de Melo e Teresa Cristina Wanderley Neves, e produzido na editora Plenarium da Câmara dos Deputados de Brasília, em 2007, quando era presidente da mesa da câmara o deputado Arlindo Chinaglia do Partido dos Trabalhadores, contém fotografias do acervo pessoal de Josué de Castro, pertencentes à biblioteca e acervo documental do Centro de Estudos e Pesquisas Josué de Castro, em Recife. Este livro traz os pronunciamentos desse médico, sociólogo, geógrafo, educador e na câmara como deputado federal pelo estado de Pernambuco, no período de 1954 a 1962, demonstrando pelos pronunciamentos, que Josué de

[7] Bizzo (2012, p. 125) relata que: "a partir de 1950, em boa parte devido ao protagonismo científico da FAO, a área de nutrição, tanto no interior da FAO quanto externamente a ela, vivenciou um período de intensa ênfase na carência proteica entre populações dos países subdesenvolvidos, durante o qual a agência dedicou-se a atividades de determinação etiológica e dos sinais e sintomas da falta aguda de proteínas assim como a programas de aumento da produção e consumo de alimentos proteicos, acompanhados de recomendações de que medidas contra a falta de proteínas fossem incluídas nos planos de governo (FAO, 1985, p. 72-3). A questão proteica foi fortemente incorporada à assistência técnica prestada."

[8] Segundo Bizzo (2012, p. 37-9): "Não existem estudos que tratem a fundo a atuação de Josué de Castro na FAO, nem as repercussões dessa atuação para a agenda brasileira de nutrição. [...] Depreende-se, portanto, que tomar parte, na condição de cientista, de uma agência como a FAO, representava assumir um papel circunstanciado na área do conhecimento estratégico manejado na agência, na área da construção de políticas da organização; estes, traziam, por sua vez, a possibilidade de um papel potencialmente diferenciado em relação a pensarem, proporem e engendrarem políticas nacionais. [...] Nenhuma das implicações da atuação de Castro na agência se esgota na pessoa de Castro, mas, sim, traz uma série de desdobramentos para o lado brasileiro, sob aspectos importantes como a posição e prestígio da nutrição junto ao Estado, a penetração do discurso contra a fome em distintas esferas da sociedade brasileira e o reforço da legitimidade de Castro como líder da comunidade brasileira de nutrição."

Figura 8- Josué de Castro no discurso de posse como presidente da FAO, em dezembro de 1951 (CASTRO, 2003)



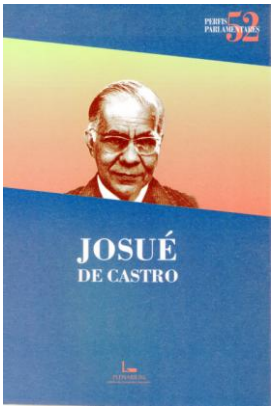

Dezembro de 1951-dircurso de posse novo presidente da FAO.

Fonte: Centro de Estudos e Pesquisas Josué de Castro, em 2011.

Castro teve como mote da sua vida a luta contra a fome no mundo, e com esse lema ele continua envolvendo muitos brasileiros na busca pela Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável. Segundo Melo e Neves (2007, p. 46), Josué de Castro disse que:

> "Fui deputado duas vezes. Oito anos. Na segunda eleição tive a maior votação do estado. Só na capital, vinte e tantos mil votos. Não sou homem de partido e fui mau deputado. (Não pedi emprego pra ninguém!) Sabe a quem devo essa vitória? Ao povo, votando numa ideia – a luta contra a fome. Sou da esquerda, mas não tolero a ditadura. Por isso nunca fui nem serei do Partido Comunista. Ditadura nem do proletariado."

Figura 9 – Josué de Castro – Perfis Parlamentares 52, organizado por Marcelo Mário de Melo e Teresa Cristina Wanderley Neves, em 2007.




Fonte: Centro de Estudos e Pesquisas Josué de Castro, em 2011.

Como deputado, consta no Diário do Congresso Nacional, Seção I, de 30 de abril de 1955, o pronunciamento de Josué de Castro sobre as irregularidades no SAPS:

> "[...] Sr. Presidente, pedi minha inscrição para debater este projeto de criação de uma comissão parlamentar de inquérito para apurar irregularidades no SAPS, por dois motivos [...] Ter sido eu o fundador do SAPS e seu primeiro diretor. Incumbido pelo presidente Getúlio Vargas de elaborar um plano de assistência alimentar para os operários, para as classes trabalhadoras, organizei um serviço, inicialmente chamado Serviço Central de Alimentação, posteriormente, transformado no Serviço de Alimentação da Previdência Social, ou seja, Saps [...] Infelizmente, porém, logo de início, o Saps teve a má sorte de através de desastrosas administrações sucessivas, cair no descrédito público, descrédito que continua até o momento, simbolizando o Saps, o centro, o núcleo de desregramentos e irregularidades administrativas tão escandalosas, que hoje propõe-se ao Parlamento a criação de uma comissão parlamentar de inquérito para apurar as irregularidades. [...] O Saps se mantém em grande parte pela quota de previdência parcialmente tirada do salário dos trabalhadores. É um organismo que, portanto, deve fazer reverter essa quota no benefício das classes trabalhadoras, e, infelizmente, tenho absoluta convicção de que isso não vem sendo cumprido [...]." (MELO e NEVES, 2007, p. 84)

Em 1958, Josué de Castro reelegeu-se deputado federal por Pernambuco, mas com o apoio de Francisco Julião, que era líder das Ligas Camponesas, sendo o único candidato a receber o apoio dos comunistas, foi o deputado mais votado do Nordeste. Neste mesmo ano, segundo Melo e Neves (2007, p. 118-9), no Diário do Congresso Nacional, de 1° de novembro, seção I, Josué de Castro ao se pronunciar sobre a agricultura no orçamento nacional, disse que:

> "No caso brasileiro, sou daqueles que julgam que, sem um desenvolvimento adequado da nossa agricultura – que permanece, até hoje, em moldes, feitos e figurinos feudais -, sem uma reforma agrária, é impossível promover-se um verdadeiro e autêntico desenvolvimento econômico nacional, à base, apenas, de uma expansão industrial, à qual falta consistência substancial para permitir uma economia forte, capaz de promover a emancipação do país. [...] Primeiro, a agricultura primária, a agricultura desarmada, tecnicamente desajustada de recursos, crédito e meios técnicos, tem uma produtividade exígua, a qual faz que as matérias primas sejam produzidas em quantidades

> insuficientes e a alto custo, o que permite sua industrialização em bases econômicas. Daí a impossibilidade de a indústria brasileira concorrer o mercado internacional. Segundo, o mecanismo através do qual a agricultura atrasada se constitui um fator de estrangulamento, porque com essa agricultura é possível obter-se o recurso de subsistência para alimentar as populações trabalhadoras. [...] É que a grande massa da população rural é um aglomerado marginalizado economicamente, sem poder aquisitivo, sem capacidade de consumo. [...] Daí a importância da expansão agrícola ao lado da expansão industrial, se quisermos, realmente, promover um desenvolvimento técnico, industrial e agrícola favorável ao país, dando-lhe um verdadeiro desenvolvimento social que não seja uma distorção, um desequilíbrio de nossa economia, que vai passar de economia de subdesenvolvimento a economia desequilibrada."

Em 1959, Josué de Castro, atendendo a um apelo do presidente Jango Goulart ao Congresso Nacional que desse ao país uma lei agrária que propiciasse uma melhoria de qualidade de vida as populações rurais, se juntou a outros pesquisadores universitários, como: Pompeu Acioly Borges, Eliseu Álvares Pujol, Pedro Borges, Nelson Coutinho, Ignácio Mourão Rangel, Hélio de Almeida Brum, Souza Barros, Álvaro da Silva Cunha e Wladecy Lopes, e propuseram o Projeto de Lei N° 11/1959 para desapropriação por interesse social, com a finalidade de promover a justa distribuição da propriedade ou condicionar o seu uso ao bem-estar social, na forma do art. 147 da Constituição Federal (Diário do Congresso Nacional, Seção I, de 20 de março de 1959, p. 1137-8. In: MELO e NEVES, 2007, p. 154-5)

O Projeto de Lei N° 904 que "Dispõe sobre o ensino superior de nutrição, regula o exercício da profissão Dietista (Nutricionista), e dá outras providências" foi apresentado pelo deputado Josué de Castro, em 4 de setembro de 1959. Mas foi prejudicado por falta de informações oficiais e, posteriormente, pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, foi arquivado. (ABN, 1991, p. 265)

Ainda em 1959, Josué de Castro propôs um Projeto de Resolução N° 20, que foi aceito pela Câmara dos Deputados, com a finalidade de criar uma comissão especial para proceder a investigação e estudos necessários à elaboração de projetos de lei que consubstanciassem uma política nacional de abastecimento. Em 1961, Josué de Castro, como deputado, fez considerações sobre o assunto da fome:

> "[...] desejo fazer desta tribuna algumas breves considerações acerca de um problema que se vai tornando assunto das manchetes em toda a imprensa nacional, com surpresa minha, por que esse assunto foi até pouco tempo tabu, assunto sobre o qual não se falava, sobre o qual os falsos patriotas tinham corrido um véu que o ocultava à consciência nacional. Este assunto é o assunto da fome [...] O problema mais se agrava com as últimas disposições da política cambial, consubstanciadas na Instrução n° 204[9], que provocou um impacto terrível nos preços dos principais produtos de subsistência, tanto que alguns desses produtos aumentaram em 65% e 70%, como é o caso batata e do pão. É claro que a população já vivia nesse clima de miséria, de fome endêmica e crônica, mas essa fome se acentua e se agrava. Daí a fome constituir-se assunto principal das manchetes da imprensa brasileira. Sr. Presidente, dada a responsabilidade que tenho, venho conclamar este Congresso para que façamos os necessários estudos e aprovemos o mais rapidamente possível proposições da maior relevância em tramitação nesta Casa, a fim de que se estruture uma política alimentar realmente eficaz, capaz de evitar a fome. [...] As circunstâncias imperiosas do momento compelem nosso Congresso a tomar essas deliberações, sob pena de perdermos a confiança do povo e deixarmos que se desmorone o regime; porque a fome é má conselheira e a paciência do povo tem limites."

Josué de Castro foi eleito presidente do Comitê Governamental da Campanha de Luta Contra a Fome, na ONU, em 1960. No ano seguinte, foi indicado como presidente da Delegação Brasileira que participou da 11ª Conferência Geral da FAO, em Roma, em novembro. Essa Conferência foi chamada de conferência dos países subdesenvolvidos, composta de 72 nações subdesenvolvidas num total de 100 membros, onde aprovaram um orçamento de 64 milhões de dólares, para serem aplicados nas nações famintas e subdesenvolvidas, para emancipá-las do flagelo da fome. (MELO e NEVES, 2007, p. 222)

Melo e Neves (2007, p. 142-3) relataram que em um dos pronunciamentos de Josué de Castro no Congresso Nacional, publicado em 20 de março de 1962, este deputado pediu o apoio do parlamento para a construção de um Plano de Recuperação Alimentar, promovido pelo governo brasileiro com o apoio da FAO, dizendo:

[9] Disposições da Política Cambial consubstanciadas na Instrução n° 204, que provocou o aumento no valor dos produtos de subsistência em até 70%, como foram os casos da batata e do pão. (MELO e NEVES, em 2007, p.139)

> "[...] Quando fui presidente da delegação brasileira na última conferência da FAO, propus àquele organismo internacional fosse o Nordeste admitido como área demonstrativa da Campanha Mundial contra a Fome. A proposta foi aceita e já chegaram ao Brasil os primeiros técnicos, dentre os quais se destacam o Sr. Herman Santa Cruz, diretor adjunto da FAO para os problemas da América Latina; e o Sr. Hugo Trivelli, superintendente da Comissão Interamericana de Desenvolvimento Agrícola. Esses elementos irão para o Nordeste, no correr desta semana, discutir com técnicos e dirigentes da Sudene como estruturar um plano realmente vital, capaz de arrancar a vasta região das garras da fome.[...] Estou certo de que, com a ajuda das Nações Unidas, através da cooperação técnica e financeira dos seus organismos especializados, poderá o governo brasileiro recuperar o Nordeste, onde vive abandonado um terço da nossa população, até hoje, por incúria, na mais negra fome e mais triste miséria."

Em 1962, Josué de Castro renunciou ao mandato de deputado federal devido aos compromissos assumidos com organismos internacionais. Josué de Castro quando deixou a FAO, em 1957, fundou e foi presidente da Associação Mundial da Luta contra a Fome (Ascofam) com a finalidade de ampliar a consciência mundial para o problema da fome. Em 1963, como presidente da Ascofam, foi designado para representar o Brasil no Conselho de Administração da Organização Internacional do Trabalho (OIT), em Genebra.

O presidente Jango Goulart foi deposto pelo golpe militar no país, em 1º de abril de 1964. Josué de Castro era embaixador do Brasil na ONU, estava neste posto, em Genebra, desde 1962, quando foi destituído, em nove de abril, de sua função, teve os seus direitos políticos cassados por dez anos, passou a ser um exilado político. Posteriormente, recebeu como homenagem do governo da Venezuela a Ordem de Andrés Bello, em 1968.

O livro de Josué de Castro, "Sete Palmos de Terra e um Caixão", escrito por encomenda para o público americano, em 1965, retrata o período conflitante do governo de Jango Goulart, de avanços e recuos quanto às reformas sociais, principalmente a reforma agrária, e de interferências do governo americano no nosso país. Tendo por motivo a guerra fria, entre os mundos capitalistas e os blocos socialistas, o governo do presidente Kennedy, em 1961, articulou a Aliança para o Progresso na América Latina[10], e que segundo Melo e Neves (2007, p. 72), Josué anunciou nesse livro, ao escrever:

[10] Este programa previa uma ajuda de vinte bilhões de dólares em dez anos, sob a forma de empréstimos, devendo os países beneficiados empreender reformas, incluindo a reforma agrária. Segundo Josué de Castro no livro "Sete Palmos de Terra e um Caixão" - por parte dos governos latino-americanos, ate hoje nenhuma reforma agrária substancial foi arrancada. Os arremedos de reforma agrária ensaiados não

> "[...] o presidente Kennedy enviava ao Congresso mensagem solicitando recursos, conforme transcrevera o The New York, para ´um programa militar especial destinado a garantir segurança interna da América Latina contra a subversão`. Acrescenta este jornal que o novo programa representa uma modificação total na estrutura dos programas militares do hemisfério ocidental desde 1952, e seu objetivo principal não era equipar e treinar homens para a defesa conjunta do hemisfério contra um ataque exterior, mas o de promover a defesa interna contra a subversão."

Em 1965, publicou o primeiro e único romance, "Homens e Caranguejos", quase uma autobiografia sobre a sua infância em Recife. A tabela 3 apresenta os livros publicados durante o seu exílio, em Paris, e após a sua morte.

Tabela 3 - Livros de Josué de Castro publicados a partir de 1964.

| Ano | Título | Edição |
|---|---|---|
| 1965 | Sete Palmos de Terra e um Caixão | São Paulo. Editora Brasiliense |
| 1965 | Ensayos sobre el Sub-Desarollo | Buenos Aires. Siglo Veinte |
| 1966 | Adonde y ala América Latina? | Lima. Latino Americana |
| 1967 | Homens e Caranguejos | Brasília. Editora Porto<br>São Paulo. Editora Brasiliense |
| 1968 | A Explosão Demográfica e a Fome no Mundo | Itaú. Lisboa |
| 1969 | El Hambre. Problema Universal | Argentina. La Pléyade |
| 1969 | Latin American Radicalism | New York. Vintagem Books |
| 1971 | A Estratégia do Desenvolvimento | Lisboa. Cadernos Seara Nova |
| 1975 | Sete palmos de terra e um caixão | Lisboa. Seara Nova |
| 1980 | Mensagens | Bogotá. Colibri |
| 1996 | Festa das Letras | Rio de Janeiro. Editora Nova Fronteira |
| 2003 | Fome um Tema Proibido | Edição Civilização Brasileira. Org.: Anna Maria de Castro |

Josué de Castro no exílio continuou atuante, fundou e presidiu o Centro Internacional para o Desenvolvimento (CID), entre 1965 e 1973, enquanto médico foi presidente da

passam de simples programas de colonização, enquanto 2% dos proprietários agrários continuam a açambarcar 60% de todas as terras cultivadas [...] industriais do anticomunismo que farejaram na Aliança para o Progresso uma boa pista para alcançar seus ambiciosos objetivos: encher os bolsos, fortalecer suas bases políticas e asfixiar definitivamente o povo revoltado". (MELO e NEVES, 2007, p. 71-2)

Associação Médica Internacional para o Estado e Condições de Vida e Saúde (AMIEV), em 1970. Como educador, foi professor estrangeiro associado no Centro Universitário Experimental de Vincennes, na Universidade de Paris, de 1968 a 1973. Josué de Castro morreu em 24 de setembro de 1973, em Paris, na França, lugar de seu exílio político.

Antonio Alfredo Teles de Carvalho, sob a orientação da professora Dra. Iraci Gomes de Vasconcelos Palheta, elaborou uma tese de doutorado sobre Josué de Castro[11], em 2007, no programa de pós-graduação em Geografia Humana da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, denominada "O PÃO NOSSO DE CADA DIA NOS DAI HOJE... Josué de Castro e a Inclusão da Fome nos Estudos Geográficos no Brasil". (CARVALHO, 2007)

Recentemente, Maria Letícia Galluzzi Bizzo, sob a orientação da Dra. Nísia Trindade Lima, elaborou a tese de doutorado "Agências internacionais e agenda local: atores e ideias na interlocução entre nutrição e país (1932 – 1964)", em História das Ciências e da Saúde, na Casa de Oswaldo Cruz/Fiocruz, enfatizando a trajetória de Josué de Castro como presidente da FAO. (BIZZO, 2012)

Em 7 de agosto de 2008, em sessão solene do Senado Federal, em Brasília, os senadores Jarbas Vasconcelos e Cristóvam Buarque homenagearam o Centenário de Nascimento do médico pernambucano Josué de Castro, e Vasconcelos discursou:

> "[...] Lembrar a vida e a obra deste nobre pernambucano é manter acesa a chama da luta contra a pobreza e a fome, que infelizmente continuam manchando a agenda mundial em pleno século XXI. No entanto, o tema não é mais um tabu como era na década de 30, quando Josué de Castro iniciou sua cruzada para derrubar preconceitos e ideias pré-concebidas. Josué de Castro foi o primeiro cientista brasileiro a ter o reconhecimento internacional. Seu livro mais conhecido, "Geografia da Fome", editado pela primeira vez em 1946, foi traduzido para 25 idiomas." (BRASIL, 2008, p.17)

[11] Segundo Bizzo (2012, p. 34): "Os cientistas de nutrição têm um papel dominante na formulação de problemas e políticas de nutrição, expressando-os em termos científicos (MAURER e SOBAL, 1995). Dada a característica especial da nutrição brasileira, manifestada no período, de conjugar ciência, políticas e ensino, cientistas de nutrição foram também planejadores e gestores de políticas públicas - ou tentaram sê-lo."

### 3.1.4 Nelson Ferreira de Castro Chaves no Instituto de Fisiologia e Nutrição da Faculdade de Medicina de Recife

Nelson Ferreira de Castro Chaves nasceu em 08 de junho de 1906, em Engenho Venus, no município de Água Preta, localizado na zona da mata-sul de Pernambuco, onde viveu sua infância e adolescência (VASCONCELOS, 2001b). Era filho do Dr. Eurico de Castro Chaves e de Francisca Ferreira de Castro Chaves. Fez o curso primário, em regime de internato, nos Colégios Nóbrega e Americano Batista, e o curso secundário no Ginásio Pernambucano. Foi no Rio de Janeiro, na Faculdade Nacional de Medicina, que iniciou o seu curso com 18 anos, formando-se médico, em 1930 (UFPE, 2013).

Entre 1932 e 1934, na cidade de Recife, exerceu em sua clínica médica particular a especialização em Endocrinologia e Nutrição. Em 1934, ingressou como professor de Clínica Terapêutica e tornou-se livre docente em Clínica Terapêutica, em 1935, e em Fisiologia, em 1943, na Faculdade de Medicina da Universidade do Recife. Entre 1949 e 1951, Nelson Chaves atuou como secretário de saúde e assistência social do Estado de Pernambuco, no governo de Barbosa Lima Sobrinho. Em 1957, Nelson Chaves fez estágios em universidades da Europa, no primeiro semestre, e, ao retornar ao Brasil, fundou no mesmo ano o Curso de Nutricionistas, no Instituto de Fisiologia e Nutrição, ligado à Faculdade de Medicina da Universidade de Recife (VASCONCELOS, 2001a, 2001b).

Nelson Chaves publicou as pesquisas que realizou com outros pesquisadores no Laboratório de Fisiologia da Faculdade de Medicina da Universidade de Recife na Revista Brasileira de Medicina, durante as décadas de 1940 e 1950, abrangendo estudos sobre "A subalimentação no Nordeste Brasileiro. Condições Alimentares do Brasileiro" (1947); "O feijão mulatinho na nutrição" (1949); "O mínimo e a média proteica na Nutrição Humana" (1955); "A emoção e a vida moderna" (1957); "Aterosclerose e Nutrição" (1959). Esse médico também escreveu artigos para jornais e revistas, como "A proteína na alimentação do povo", no Diário de Pernambuco, em 29 de outubro de 1944 ou "A Desnutrição prejudica o intelecto", em 24 de setembro de 1967, no jornal O Estado de São Paulo. Como pesquisador, apresentou trabalhos em diversos eventos no seu campo de atuação e nas áreas temáticas de fisiologia, endocrinologia, nutrição básica e experimental e nutrição em saúde pública, no

período de 1932 a 1982. A tabela 4 apresenta os livros que publicou e que foram empregados na investigação de Vasconcelos (2001a, p. 168-9).

Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos, professor do Departamento de Nutrição do Centro de Ciências da Saúde, da Universidade Federal de Santa Catarina, fez uma investigação para o seu doutorado, sob a orientação de Ricardo Ventura Santos, na Escola Nacional de Saúde Pública da Fundação Oswaldo Cruz, que gerou o livro "Como nasceram meus anjos brancos – a constituição do campo da nutrição em Saúde Pública em Pernambuco" (figura 10). Essa pesquisa surgiu considerando que (VASCONCELOS, 2001a, p. 20):

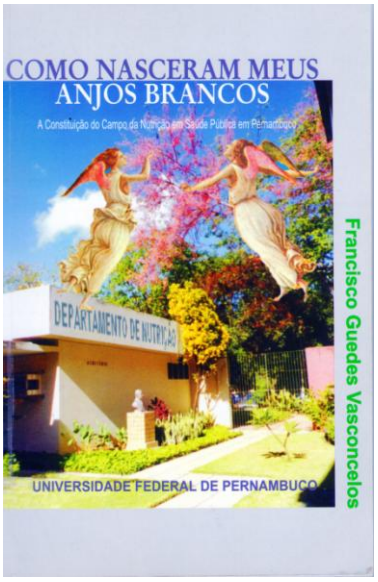
> "No caso do Brasil, a emergência do processo de institucionalização do campo da Nutrição em Saúde Pública tem sido associada à fundação, em 1957, do Curso de Nutricionistas do então Instituto de Fisiologia e Nutrição da Faculdade de Medicina (atual Curso de Graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco – UFPE), apontando como o primeiro curso brasileiro a formar profissionais voltados para atuação neste campo específico da Nutrição (Coêlho, 1983). Partindo dessa premissa, foi realizada a investigação "Como Nasceram os Meus Anjos Brancos: A Constituição do Campo da Nutrição em Saúde Pública em Pernambuco", tendo como objetivo principal reconstituir o significado histórico do processo de emergência de um determinado campo científico, num contexto regional específico, cuja preocupação central voltava-se, naquela época, nos idos dos anos 50 e início dos anos 60, para o estudo da complexa e paradoxal problemática da gênese e reprodução da fome/desnutrição e suas formas de enfrentamento, no Nordeste brasileiro, particularmente no Estado de Pernambuco."

Quando Nelson Chaves (figura 11) criou o curso de Nutricionistas na UFPE, em 1957, já estava em curso no Conselho Nacional de Educação o Parecer N° 265 da Comissão de Ensino Superior, sobre o reconhecimento do curso de Nutricionistas em nível universitário e estabelecendo um currículo mínimo, apresentado no processo no N° 42.620/54, que iniciou com o pedido de diplomas expedido pelo SAPS, Processo N° 11.096/54, requerido pelos formados nos cursos de nutricionistas e de nutrólogos nessa instituição. A tabela 5 apresenta o currículo do curso de Nutricionista criado e dirigido por Nelson Chaves na UFPE. Esse currículo atendia a proposta do currículo mínimo exigido para cursos superiores, e era realizado de três em três anos. (ABN, 1991, p. 271-4)

Tabela 4 - Livros produzidos e publicados por Nelson Chaves.

| Ano | Título | Edição |
|---|---|---|
| 1946 | O problema alimentar do Nordeste brasileiro: introdução ao seu estudo econômico-social | Recife, Médico Científica |
| 1948 | A mucunã vermelha (Dioclea grandiflora Benth) na produção | Serviço Gráfico Jornal do Comércio, Recife, Laboratório de Fisiologia da Faculdade de Medicina da Universidade do Recife |
| 1948a | Alimentação e saúde pública: mortalidade infantil, tuberculose, estatura, cárie dentária | Recife, Imprensa Oficial. |
| 1948b | A subalimentação no Nordeste brasileiro | Recife, Imprensa Oficial |
| 1949a | A mucunã vermelha na nutrição: novos comentários | Recife, Imprensa Oficial |
| 1949b | O "feijão mulatinho" (Phaseolus vulgaris) na nutrição | Recife, Imprensa Oficial |
| 1965 | Trópico, Nutrição e Desenvolvimento | Recife, Imprensa Oficial |
| 1968 | Sexo, Nutrição e Vida | Recife, Imprensa Universitária |
| 1978 | Nutrição Básica e Aplicada | Rio de Janeiro, Guanabara Koogan |
| 1982 | Fome, criança e vida | Recife, Fundação Joaquim Nabuco. Ed. Massangana |

Figura 10 - Livro produzido a partir da tese de doutorado de Francisco de Assis Guedes Vasconcelos, em 2001a.




Fonte: Arquivo Próprio, em 2013.

Figura 11 – Nelson Chaves ao lado de Josué de Castro no Seminário de Endemias e Desnutrição em Garanhuns/PE, em 1959. (MELO e NEVES, 2007, p. 183)



18 a 19 de julho – Seminário de Endemias e Desnutrição em Garanhuns (PE), presidido
)sué de Castro. Na foto, com os congressistas ao lado do diretor do Instituto Nacional de
;ão.

Fonte: Acervo do Centro de Estudos e Pesquisas Josué de Castro, em 2011.

Tabela 5 – Currículo do curso de Nutricionistas no Instituto de Fisiologia e Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade de Recife, em 1957. (ABN, 1991, p. 102)

| 1° Ano | 2° Ano | 3°Ano |
|---|---|---|
| Anatomia macro e microscópica<br>Dietética<br>Fisiologia<br>Histologia<br>Psicologia<br>Química Biológica | Arte Culinária e Economia Doméstica aplicada<br>Dietética Infantil<br>Ética<br>Fisiopatologia<br>Higiene<br>Física Dietética<br>Tecnologia Alimentar e Bromatologia | Administração e Organização Hospitalar<br>Arte Culinária Aplicada<br>Dietoterapia<br>Inquéritos alimentares<br>Serviço Social<br>Parte prática de estágios em hospitais, restaurantes, creches, laboratórios de pesquisa etc. |

A primeira turma do curso de Nutricionistas formou 30 graduados, em 1959.

Em 1960, estavam matriculados nesse curso, 24 estudantes no primeiro ano, 12 estudantes no segundo ano e 14 no terceiro ano do curso de Nutricionistas da UFPE. (ABN, 1991, p. 103)

Malaquias Batista Filho que, em 1991, era professor da disciplina Problemática Nutricional no curso de pós-graduação em Saúde Púbica na Universidade Federal de Pernambuco escreveu no prefácio do livro "Como Nasceram Meus Anjos Brancos" do nutricionista Vasconcelos (2001a, p. 9) que:

> "Pelo título, ´Como Nasceram Meus Anjos Brancos`, o livro do prof. Francisco de Assis Guedes Vasconcelos pode parecer uma coletânea de memórias, um depoimento intimista, [...] resgatando a constituição da nutrição em saúde pública em Pernambuco, a mais perspicaz, consistente e penetrante descrição e análise dos fatos, situações, personagens e processos que demarcaram a história da formação e desenvolvimento do campo da nutrição em saúde coletiva no Estado e no Brasil. [...] Lendo o nascimento dos anjos brancos, sua infância, adolescência e maturidade, desde os anos 30 até o outono de 82, tem-se, de fato, uma visão meta-analítica de como foi construído este processo que possibilitou, no Brasil, a consolidação de uma área com objeto e método próprio de abordagem – a nutrição em saúde pública. Quem está no Departamento de Nutrição da UFPE, fazendo e vivendo o seu dia a dia, não se dá conta, imediatamente, da importância da instituição, sob a liderança do professor Nelson Chaves, para o que desde então e até hoje se pensa e se faz no campo da alimentação e nutrição para a comunidade nacional. [...] Vale a apenas andar juntos, num caminho retrospectivo que, no período gestacional da nutrição em escala populacional, passa por Gilberto Freyre, Josué de Castro, Orlando Parahym e Nelson Chaves. Visitar a manjedoura natalina, seus primeiros anjos brancos (as nutricionistas do prof. Nelson Chaves) e sua saga, entre 1950 e 1963, com os primeiros estudos do Departamento de Fisiologia e Nutrição da Faculdade de Medicina, o "Nutrition Survey"[12] do Nordeste, os Alimentos para a Paz, os Sete Palmos de Terra e um Caixão, de Josué de Castro, o Problema Proteico na Alimentação do Nordestino, de Nelson Chaves e o Plano de

[12] Vasconcelos (2001a, p. 70-71) informa que: "a partir de 1950, a questão da fome dos chamados países subdesenvolvidos passou a ser uma das preocupações centrais do governo norte-americano, explícita através das atividades desenvolvidas pelo ICNND – um grupo de trabalho composto por técnicos do Departamento de Estado, do Pentágono e do Departamento de Saúde, Educação e Bem-Estar dos EUA. A partir de 1957, com a publicação do seu *Manual for Nutrition Surveys*, o referido comitê passou a desenvolver investigações nutricionais em vários países do chamado Terceiro Mundo, inclusive no Nordeste do Brasil [...] Em 1962, o Instituto de Fisiologia e Nutrição transformou-se em Instituto de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco (INUFPE), mantendo-se Chaves como seu diretor. [...] Em meados de 1962 foi firmado convênio entre o INUFPE e o *Interdepartmental Committee on Nutrition for National Development (*ICNND), órgão vinculado ao governo dos Estados Unidos da América (EUA), para realização de uma investigação nutricional no Nordeste brasileiro, denominada *Northeast Brazil Nutrition Survey.*"

> Nutrição para o Nordeste, ao lado de várias publicações de autores iniciantes ou menos experientes, ligados ao então Instituto de Nutrição da UPFE."

Vasconcelos (2001a, p. 196) em seu livro citou que participaram da formatura da primeira turma, o grupo denominado anjos brancos, e que ficou trabalhando no departamento após a formatura: Maria do Rego Barros Pires Leal, Eunice Salzano Lago, Lucilla Pereira da Costa, Maria Auxiliadora Gonçalves, Emília Aureliano de Alencar Monteiro, Marly Cordeiro Baez, Maria Anunciada Ferraz de Lucena e Zélia Milet Cavalcanti. Esse livro traz a investigação que Francisco de Assis Guedes Vasconcelos fez acerca da trajetória do campo da Nutrição em Saúde Pública em Pernambuco, a saber:

> "Nos anos 1930-1949, recorte histórico que caracterizamos como o período da gestão dos Meus Anjos Brancos, foi o momento em que no bojo das transformações econômico-político-sociais e culturais vividas pela sociedade brasileira, ocorreu a emergência do campo da Nutrição, seja como disciplina, política e/ou profissão. [...] Assim, neste seu nascedouro, pelo menos para a conformação e simultaneamente para o estabelecimento dos pontos de tensão deste novo campo: por um lado, a chamada vertente biológica, com orientação para estudos clínico-experimentais e laboratoriais e, por outro lado, a chamada vertente social, com orientação para estudos dietéticos-nutricionais de populações. A existência de estudos e pesquisas sobre as condições nutricionais da população do Estado de Pernambuco, desenvolvidos ao longo dos anos 30/40, nos indicou a descentralização do processo de constituição do campo da Nutrição para outras regiões do país, além do eixo Rio de Janeiro-São Paulo. Ao analisarmos as obras de Freyre, Castro, Parahyn e Chaves, buscando identificar os possíveis pontos de aproximação e de distanciamento existentes em suas abordagens, observamos que todos eles, dentro de determinados limites de envolvimento, compartilham da matriz ideológica que, à época, procurava desfocar da questão racial para a questão sócio-cultural o preconceito racial/climático que se tinha sobre o povo brasileiro, particularmente sobre o processo de mestiçagem no Brasil. Neste sentido, podemos dizer que estes cientistas pernambucanos integraram-se perfeitamente à categoria mais ampla da intelectualidade que, nos anos 1930 – 1949, imbuíram-se na tortuosa tarefa de construção da nacionalidade brasileira." (VASCONCELOS, 2001a, p. 158-9)

Nelson Chaves recebeu várias homenagens, inclusive a de ter o seu nome na Rua Prof. Nelson Chaves, na Cidade Universitária, em Recife. Esse professor recebeu outras honrarias

ao longo de sua vida, como: Grã-Cruz da Ordem do Mérito Médico da Presidência da República, em 1962; Medalha Pernambucana de Mérito do Governo do Estado, em 1965; Medalha do Mérito "Gama Lobo" do Instituto de Nutrição da Universidade do Rio de Janeiro, em 1966; Prêmio "Alfredo Jurskowaski" pela Academia Nacional de Medicina, em 1968; Prêmio "Tendência 1975" da Ed. Block, em 1975; Medalha do Mérito "Joaquim Nabuco" da Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco, em 1977, e Professor Emérito da UFPE, em 1978 (UFPE, 2013). Nelson Chaves faleceu, em Recife, em 24 de maio de 1982.

Com a entrevista que o professor Renato Sérgio Jamil Maluf concedeu ao pesquisador Renato Carvalheira do Nascimento, em 2009, quando era presidente do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), ao ser questionado sobre a importância hoje da obra de Josué de Castro, finalizo esse subitem do capítulo três da revisão bibliográfica desta tese de doutorado:

> "Suas análises permanecem bastante atuais como pude verificar ao avaliar os 10 Pontos para Vencer a Fome, uma proposta dele quando presidia o Conselho-Executivo da FAO nos anos 1950. Dos dez pontos, oito são atuais para o Brasil. Ele foi realmente muito visionário. O que chamou a atenção é sua forma multidisciplinar de ver o fenômeno da fome, relacionada à agricultura, à nutrição, ao latifúndio, à política. Ele recoloca a questão da fome em outro patamar de discussão. Lembro do discurso do Presidente Lula quando da plenária do CONSEA em Recife, no dia 05 de setembro, para comemorar o centenário de seu nascimento, quando disse que a coragem e a determinação de Josué de Castro serviram de inspiração para a criação do conselho e do próprio Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome, que se preocupam hoje com as mesmas coisas que o pesquisador, 35 anos após a sua morte. O Presidente afirmou ainda que, naquele momento, a sociedade brasileira estava recuperando Josué de Castro, recolocando-o no lugar que merece.[...] Foi um momento muito simbólico essa plenária em Recife, cuja ideia foi do Conselheiro e médico pernambucano Malaquias Baptista. Foi dele a ideia do local e do remanejamento de data para cair exatamente no dia 5 de setembro, quando Josué de Castro completaria exatos 100 anos. Forma muitas coisas bonitas, foi um destes momentos mágicos da vida. Foi um culto à memória desse personagem tão importante para a política de combate à fome no Brasil." (NASCIMENTO, 2009, p. 124-5)

### 3.2 Pressupostos conceituais e metodológicos empregados nesta pesquisa

A história da educação brasileira ganha relevância a partir da década de 1980, quando grupos de pesquisas são criados nas universidades e eventos promovidos para debater questões sobre: o ensino da história da educação, a historiografia e memória da educação, a história das instituições, as legislações educacionais, os currículos escolares, a cultura escolar, as práticas pedagógicas, a profissão docente, entre outras. (CARVALHO, 2011, p.11) Segundo Viñao Frago (2004, p. 335) na história da educação, sem se abandonarem os enfoques "sociais" das décadas de 1970 e 1980, vem-se:

> "Prestando maior atenção, nos últimos anos, à história do currículo, não já prescrito mas vivido, à história da realidade e práticas escolares, do cotidiano, das culturas escolares, das reformas educativas em sua aplicação prática e da profissão e prática docente. A história dos processos de profissionalização e feminização docente tem conduzido às histórias de vida de alunos, professores e inspetores, aos escritos autobiográficos, diários e relatos de vida – história oral – dos mesmos. Por último, a memória e, com ela, o esquecimento e o silêncio como linguagem, esse processo de (re)construção do eu individual ou social que recorda, da memória biográfica e a cultural, dos lugares de memória."

Nas instituições escolares para se estudar e pesquisar sobre as memórias e história da educação em seus arquivos permanentes repletos de prontuários de estudantes, planos de ensino, legislações, muitas vezes, há necessidade de novos espaços, levando a criação de Centros de Memória nas escolas. Esses Centros passam a ser lugares de memórias, com documentos textuais, iconográficos de arquivos escolares e com objetos museológicos empregados em práticas escolares e pedagógicas no passado, que fazem parte do patrimônio histórico, educativo e tecnológico. Para Viñao Frago (2011, p. 34), o patrimônio é sempre um processo inacabado de construção e reconstrução, e por isso ocorrem: "[...] lós conflictos y las luchas por apoderarse de la memória social de un grupo determinado afecten a ló que en cada momento se considera patrimoniable digno de ser conservado y convertido en lugar de la memoria [...]."[13]

[13] Tradução da pesquisadora [...] conflitos e lutas para apoderar-se da memória social de um grupo determinado afetando em cada momento o que se considera digno de ser patrimoniável, conservado e convertido em lugar de memória [...].

Em 1377, Ibn Khaldun, que nasceu em Túnis, em 1322, escreveu na Árgelia, enquanto estava no exílio a obra "Mugaddima" que é considerada introdutória a história universal, e onde consta que: "[...] Para escrever obras históricas, é preciso dispor de numerosas fontes e variados conhecimentos. É também preciso um espírito reflexivo e profundo: para permitir ao investigador atingir a verdade e defender-se do erro." (LE GOFF, 2003, p.81)

Le Goff propõe para defender-se do erro, interpretar o significado dos documentos, avaliar a competência de seu autor, determinar sua sinceridade, medir a exatidão do documento, controlá-la através de outros testemunhos e:

> "Quer se trate de documentos conscientes ou inconscientes (traços deixados pelos homens sem a mínima intenção de legar um testemunho à prosperidade), as condições de produção do documento devem ser minuciosamente estudadas. As estruturas do poder de uma sociedade compreendem o poder das categorias sociais e dos grupos dominantes ao deixarem, voluntariamente ou não, testemunhos suscetíveis de orientar a história num ou outro sentido; o poder sobre a memória futura, o poder de perpetuação, deve ser reconhecido e desmontado pelo historiador. Nenhum documento é inocente. Deve ser analisado. Todo documento é um monumento que deve ser desestruturado, desmontado. O historiador não deve apenas ser capaz de discernir o que é ´falso`, avaliar a credibilidade do documento, mas também desmistificá-lo. Os documentos só passam a ser fontes históricas depois de estar sujeitos a tratamentos destinados a transformar sua função de mentira em confissão de verdade." (LE GOFF, 2003, p. 110)

### 3.2.1 Fundos e classificações de arquivos escolares e pessoais

No Centro Paula Souza, em cooperação, com o Centro de Memória da Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo foram criados oito Centros de Memória, entre 1998 e 2002, e, num trabalho conjunto, contribuíram para a produção de um inventário de fontes documentais até a década de 1950. Nesse inventário de fontes documentais (MORAES e ALVES, 2002a, p. 44), produzido no projeto de Historiografia das Escolas Técnicas Estaduais mais Antigas do Estado de São Paulo, ficou definido que:

> "Este inventário é produto do trabalho das equipes das Escolas integrantes do Projeto Historiografia. Cada uma destas Escolas constitui uma Unidade Institucional que possui seu próprio Fundo, com características próprias e específicas – como se pode observar no histórico de cada escola, apresentada ao leitor, e no texto que descreve o desenvolvimento do projeto – fato que não favorece a homegeneidade nas nomenclaturas dos grupos, séries, e subséries e nem a adoção dos mesmos critérios na elaboração do Plano de Arranjo. O Plano foi produzido com base nas estruturas administrativas. Seguindo a orientação da Assessoria Técnica do Projeto, os Acervos foram divididos em Acervo Textual, Acervo Fotográfico e Acervo Museológico e as equipes foram orientadas a utilizar as normas internacionais de descrição – ISAD(G)"

Mas os Centros de Memórias são acervos que estão sempre em processo de construção por receberem continuamente documentação de arquivos permanentes da escola e, também, arquivos pessoais de antigos professores. No Centro Paula Souza, para inserir nos acervos dos Centros de Memória, os arquivos pessoais, indica-se montar coleções para não interferir no fundo da escola, que é único em cada unidade escolar.

O processo de organização do acervo pessoal do médico e sanitarista Geraldo de Paula Souza, um dos pioneiros no campo da alimentação e nutrição em São Paulo, é descrito por Jaime Rodrigues em um artigo sobre a elaboração do instrumento de pesquisa disponibilizado aos pesquisadores sobre esse acervo. Rodrigues (2008, p. 1) relata que, com a elaboração do Inventário, disponibiliza-se aos pesquisadores mais do que caminhos e possibilidades – mostra-se o mapa da mina e que, ao inventariar o arquivo, demonstra a decisão pessoal do arquivista na definição do plano de arranjo e diz que:

> "Na elaboração do quadro de arranjo ou esquema de classificação dos documentos do Arquivo de Geraldo Horácio de Paula Souza, optei por uma ordenação que mesclasse os princípios temáticos e as tipologias. Assim, foram definidos sete conjuntos, a saber: Produção Intelectual (PI); Homenagens (HO), Correspondência (CO), Documentos Pessoais (DP), Miscelânea (MI), Recortes de Jornais (RJ) e Fotografias (FO). A sinalização que remete à localização física dos documentos refere-se, primeiramente, ao conjunto; em seguida, indica-se o ano em que o documento foi produzido e, finalmente, o número do documento no interior do conjunto e da cronologia, conforme demonstra o exemplo a seguir: CO 1936.1 remete ao primeiro do documento da Correspondência do ano de 1936."

Os documentos existentes nos Centros de Memória ou nos arquivos escolares contribuem para contar a história da educação profissional, possibilitando compreender a evolução da tecnologia e do conhecimento nesses lugares de memórias relacionados com o do patrimônio histórico, educativo e tecnológico. Segundo Fratini (2009, p. 3):

> "No Brasil a educação patrimonial começou a ser discutida na década de 1980 [...] Embora muitos espaços tenham sido alcançados nos diferentes segmentos do patrimônio que trabalham com essa prática, ainda há muito a ser desenvolvido. A área carece de estudos e a literatura nacional sobre o assunto pode ser ainda muito ampliada por professores, com produções no âmbito da educação; e no âmbito patrimonial, por especialistas nas diversas áreas que tangem o patrimônio histórico-cultural. O número de projetos e experiências com educação patrimonial, conforme consta, é ainda pouco expressivo, principalmente quando se trata de uma área específica, como a área de arquivos."

Os arquivos escolares contêm fontes documentais que podem contribuir com estudos e pesquisas para a produção de conhecimentos técnicos e tecnológicos, mas, se forem transformados em acervos permanentes e disponibilizados ao público interno e às instituições de pesquisa.

Essas fontes documentais e as museológicas, que fazem ou fizeram parte das práticas em educação profissional e estão disponíveis nas escolas técnicas e tecnológicas, como: equipamentos, móveis e utensílios de laboratórios (de química, de eletrônica, de mecânica, de construção civil, de informática, entre outros, produzidos pelas indústrias em diferentes épocas) são patrimônios materiais que podem ser empregados nas práticas escolares para avaliar a evolução tecnológica e possibilitar discussões para entender o avanço ou retrocesso tecnológico; pesquisas para refletir e estimular a criatividade de professores e estudantes e gerar projetos de pesquisas para o desenvolvimento local.

Os arquivos pessoais de professores também podem contribuir com o patrimônio histórico educativo. Esses acervos de professores geralmente trazem papéis pessoais e de família, como documentos de estado civil, documentos relativos a escolaridade e formação: de carreira, como nomeações, atribuições; cadernos de notas de aulas e de cursos; fotografias; livros e papéis nas funções públicas e privadas exercidas, entre outros documentos.

Quando se recebe um arquivo pessoal para os Centros de Memória, esses podem ser transformados em coleções para serem inseridos nos arquivos escolares e, portanto, torna-se necessário definir um procedimento para a classificação dos documentos. Ducrot (1998, p. 151) define a classificação dos arquivos, considerando que a:

> "Classificação é o conjunto das operações intelectuais e materiais que permitem organizar um fundo de arquivos de modo a facilitar ao máximo as consultas, quaisquer que sejam os pesquisadores e quaisquer que sejam os temas de suas pesquisas. A organização do fundo se faz respeitando-se sua especificidade própria e os princípios gerais da arquivística. Seu objetivo é fazer a distinção dos grupos de documentos, que permitirá, de um lado, formar dossiês e arrumá-los em caixas onde a cada um seja dado um código e, de outro, redigir um instrumento de pesquisa, mais ou menos detalhado, que revele com clareza as subdivisões do fundo e que, dentro dessas subdivisões, apresente os títulos e o conteúdo de cada caixa."

Os arquivos pessoais geralmente trazem documentos públicos e privados. Segundo Ducrot (1998, p. 152) para as duas categorias – arquivos públicos e privados – uma boa classificação resulta da observância de três fatores:

> "Inicialmente, ela é preparada, por meio de operações que evitarão muitas dificuldades posteriores; em seguida, ela é realizada segundo o princípio fundamental da arquivística, que é o *respect dês fonds,* ou princípio da proveniência, cuja aplicação aos arquivos privados tem pontos em comum com os arquivos públicos, mas apresenta, também, pontos que lhe são particulares; por fim, ela se apoia em regras específicas de cada categoria de arquivos, sem prescindir da intuição e do pragmatismo para corresponder à natureza própria de cada fundo."

A importância dos arquivos pessoais de antigos professores é que estes, geralmente, permitem traçar as suas trajetórias sociais e profissionais. Segundo Fraiz (1998, p. 1), uma característica essencial dos arquivos pessoais reside na preponderância do valor informativo de seus documentos, isto é, seu valor de uso para fins históricos.

Os registros iconográficos existentes nos arquivos escolares permitem identificar as relações entre a escola e a comunidade interna: estudantes, professores e funcionários em cada escola e, também, com a comunidade externa: origens da escola, dos cursos técnicos e da cooperativa-escola nas escolas agrícolas, parcerias com instituições públicas e privadas e

comunidade na escola. Assim como encontrar nestes acontecimentos subsídios para montar estratégias educacionais com a perspectiva de desenvolvimento local. Segundo Ciavatta, (2002, p. 13):

> "[...] como outras linguagens, a fotografia expressa a compreensão pelo olhar, os modos de ver, as relações. Se a imagem acompanha a vida humana como representação da realidade, como memória e expressão da cultura de um povo, de uma época, garantia de uma visão do passado, hoje, com a comunicação informatizada, ela nos desafia a compreendê-la em novas temporalidades, como mediação complexa dos processos educativos."

Mauad (1997, p. 310) coloca que a história oral e a iconografia complementam-se nos estudos sobre as memórias coletivas, dizendo que:

> "A análise de séries fotográficas torna-se bem mais profícua, se acompanhada do testemunho do guardião das fotos. Por outro lado, as fotografias, objetos de uso pessoal, um filme antigo, entre outros suportes de memória, aguçam a lembrança e enriquecem os testemunhos orais. Ambas as disciplinas compreendem a memória como um processo social, cuja temporalidade presentifica o passado para sua compreensão plena. Tendo em vista que ambas operam sobre vestígios de objetos e lembranças, realidades presentes e viventes. [...] Outro importante imperativo metodológico é o recurso da intertextualidade, posto que, fontes visuais não são passíveis de serem interpretadas de forma autônoma. Há que se recorrer ao auxílio de outros textos que, possibilitem ao historiador o controle da tessitura ao testemunho oral, para os períodos mais recentes, é imprescindível."

Para Le Goff (2003, p. 103), o filósofo francês Michel Foucault ocupa um lugar excepcional na história e, principalmente, por ter proposto uma filosofia original da história estritamente ligada à prática e à metodologia da disciplina histórica. Para esse filósofo, ao questionar o documento:

> "A história tradicional dedicava-se a ´memorizar` os *monumentos* do passado, a transformá-los em *documentos* e a fazer falar os vestígios, que em si não são verbais ou, em silêncio, dizem algo diferente daquilo que de fato dizem; nos nossos dias, a história é o que transforma os *documentos* em *monumentos* e que, onde se decifravam traços deixados pelos homens, onde se deixava reconhecer em negativo o que

> eles tinham sido, faz haver um amálgama de elementos que têm de ser isolados, agrupados, tornados eficazes, postos em relação, integrados em conjuntos."

Le Goff (2003, p. 109) considera ainda que falar dos silêncios da historiografia não basta, e pensa que:

> "[...] é preciso ir mais longe: questionar a documentação histórica sobre as lacunas, interrogar-se sobre os esquecimentos, os hiatos, os espaços em branco da história. Devemos fazer o inventário dos arquivos do silêncio e fazer a história a partir dos documentos e da ausência de documentos."

.

### 3.2.2 Cultura escolar e práticas escolares e pedagógicas

Nos projetos de memórias e história da educação profissional a cultura escolar é empregada como categoria de investigação para compreender as práticas escolares e pedagógicas e as políticas educacionais no interior das escolas profissionais. Segundo Julia (2001, p. 10) a cultura escolar é

> "[...] um conjunto de normas que definem conhecimentos a ensinar e condutas a inculcar, e um conjunto de práticas que permitem a transmissão desses conhecimentos e a incorporação desses comportamentos, normas e práticas coordenadas a finalidades que podem variar segundo as épocas (finalidades religiosas, sociopolíticas ou simplesmente de socialização). Normas e práticas não podem ser analisadas sem se levar em conta o corpo profissional dos agentes que são chamados a obedecer essas ordens e, portanto, a utilizar dispositivos pedagógicos encarregados de facilitar sua aplicação, a saber, os professores primários e os demais professores [...]."

Viñao Frago (2006, p. 56-60) apresenta a gênese e os usos da expressão cultura escolar no âmbito histórico-educativo proposto por Julia, em que os aspectos ou elementos mais visíveis que conformam a cultura escolar são:

> "1) Los actores, es decir, los profesores, los padres, los alumnos y el personal de administración y servicios. A los primeros les corresponde,

por su especial posición, el papel más relevante en la conformación de la cultura escolar. De ahí la importancia de conocer su formación, modos de selección, carrera académica, categorías, estatus, asociacionismo, composición social, por edades o sexos, ideas y representaciones mentales, entre otros aspectos, así como su grado de profesionalización en relación con unas materias o disciplinas dadas;

2) Los discursos, lenguajes, conceptos y modos de comunicación utilizados en el mundo acadêmico y escolar. O sea, el léxico o vocabulario, las fórmulas y pautas lingüísticas, las expresiones y frases más utilizadas, las jergas, y el peso respectivo de lo oral, lo escrito, lo gestual y lo icónico en el aula, fuera de ella y en los modos de evaluación. El predominio o no, social y cultural, de determinadas ´categorias` o ´conceptos institucionales` relativos a ´características significativas de la escolarización y el currículum` −la ´extensión de la conformidad` sobre los mismos−, será un elemento determinante de los cambios organizativos y curriculares (Reid, 1998, p. 8). De ahí el que cada reforma trate de imponer su propia jerga o vocabulario (Rodríguez Diéguez, 2001). Una jerga que deberá ser aprendida y manejada en sus relaciones con la administración, y entre sí, por los profesores, los padres y los alumnos.

3) Los aspectos organizativos e institucionales. Dentro de ellos ofrecen una especial relevancia: a) las prácticas y rituales de la acción educativa: la graduación y clasificación de los alumnos, la división del saber en disciplinas independientes y su jerarquía, la idea de la clase como un espacio-tiempo gestionado por un solo maestro, la distribución y usos del espacio y del tiempo, los criterios de evaluación y promoción de los alumnos, etc.; b) la marcha de la clase, es decir, los modos, a la vez disciplinarios e instructivos, de relación y omunicación didáctica en el aula entre profesores y alumnos y entre los alumnos; y c) los modos organizativos formales − dirección, claustro, secretaría, etc.− e informales − tratamiento, saludos, actitudes, grupos, prejuicios, formas de comunicación, etc.− de funcionar y relacionarse en el centro docente. [...]

4) La cultura material de la escuela: su entorno físico-material y objetos (espacios edificados y no edificados, mobiliario, material didáctico y escolar, etc.).”[14]

[14] Tradução da pesquisadora: 1) Os atores, quer dizer, os professores, os pais, os alunos e o pessoal do administrativo e de serviços. Aos primeiros lhes corresponde, por sua posição especial, o papel mais relevante na conformação da cultura escolar. Daí a importância de conhecer a sua formação, modos de seleção, carreira acadêmica, categorias, status, associativismo, classe social, por idades e sexos, ideias e representações mentais, entre outros aspectos, assim como seu grau de profissionalização em relação com as matérias ou disciplinas dadas; 2) Os discursos, linguagens, conceitos e modos de comunicação utilizados no mundo acadêmico e escolar. Ou seja, o léxico ou vocabulário, as fórmulas e pautas linguísticas, as expressões e frases mais utilizadas, os jargões, e os pesos respectivos da oralidade, da escrita, do gestual e do icônico em sala de aula, fora da sala as maneiras de evolução. O predomínio ou não, social e cultural, de determinadas “categorias” ou “conceitos institucionais” relativos a “características significantes da escolarização e do currículo” – a “extensão da conformidade” sobre os mesmos, será um elemento determinante das mudanças organizacionais e curriculares (Reid, 1998, p. 8). Daí que cada reforma trata de impor seu próprio jargão ou vocabulário (Rodríguez Diéguez, 2001). Um jargão que deverá ser aprendido e tratado nas suas relações com a administração, e entre si, pelos professores, os pais e os alunos. 3) Os aspectos organizacionais e institucionais. Dentro destes oferecem uma especial relevância: a) as práticas e rituais da ação educativa: a graduação e classificação dos alunos, a divisão do saber em disciplinas independentes e sua hierarquia, a ideia da sala de aula como um espaço-tempo gerenciado por um só professor, a distribuição e os usos do espaço e o tempo, os critérios de avaliação e promoção dos alunos etc.; b) o andamento na sala de aula, quer dizer, os modos, às vezes disciplinares e normativos de relação e comunicação didática em classe entre professores e alunos e entre os alunos; e c) modos

Para diferenciar as práticas escolares das pedagógicas, em diferentes épocas, e citadas nesta tese, adotaram-se os conceitos estabelecidos por Gvirtz (2005, p. 25), que considera as práticas discursivas escolares como produções da escola e as práticas discursivas pedagógicas produções sobre a escola. Essa diferenciação é importante para entender o cotidiano da escola, o trabalho realizado por professores e estudantes, em sala de aula, e o proposto pelos administradores, geralmente oriundos de regulamentação dos gestores da educação profissional pelo Estado.

A cultura escolar pode apresentar produtos próprios como são as disciplinas escolares, essa possibilita identificar o seu poder criativo, considerando que cada uma das disciplinas escolares possui a sua própria história. As disciplinas escolares nascem e evoluem, podem se transformar ou desaparecer, ou se rechaçam e se absorvem. No entanto, podem ser vistas como organismos vivos e, ao mesmo tempo, como espaços de poder, e de um poder a disputar. Esses espaços são onde se intercalam interesses e atores, ações e estratégias. As disciplinas escolares se convertem em reservas exclusivas de uns profissionais acreditados e legitimados por sua formação, titulação e seleção correspondentes, que controlam a formação e o acesso de quem tem o desejo de se integrar às mesmas. Pode-se dizer que as disciplinas escolares são fonte de poder e de exclusão profissional e social. A sua inclusão ou não nos planos de estudo de umas ou outras titulações constituem uma arma a ser utilizada com vistas à destinar ou não determinadas tarefas a um grupo profissional. (VIÑAO FRAGO, 2006, p. 60-61) Nesta pesquisa de doutorado os currículos dos cursos oferecidos no campo da alimentação e nutrição apresentam uma diversidade de disciplinas oferecidas em cursos similares por diferentes instituições de ensino.

### 3.2.3 Memória, Identidade e História Oral

Para esta tese de doutoramento os registros de memórias e a história são fundamentais para evitar o esquecimento de acontecimentos relevantes no campo da alimentação e nutrição no Brasil. Segundo Le Goff (2003, p. 28), "a historiografia surge como sequência de novas leituras do passado, plena de perdas e ressurreições, falhas de memória e revisões". Segundo esse historiador,

---

organizacionais formais – direção, corpo docente, secretaria etc. – e informais – tratamentos, saudações, atitudes, grupos, prejuízos, formas de comunicação etc. – de funcionar e relacionar-se com o corpo docente; 4) A cultura material da escola: seu entorno físico – materiais e objetos (espaços edificados e não edificados, mobiliário, material didático e escolar).

> "[...] a ciência histórica define-se em relação a uma realidade que não é construída nem observada como na matemática, nas ciências da natureza e nas ciências da vida, mas sobre a qual se ´indaga`, se ´testemunha`. Tal é o significado do termo grego e de sua raiz indo-européia wid-, weid-, (ver). Assim, a história começou como um relato, a narração daquele que pode dizer ´Eu vi, senti`. Esse aspecto da história-relato, da história-testemunho, jamais deixou de estar presente no desenvolvimento da ciência histórica. Paradoxalmente, hoje se assiste à crítica desse tipo de história, devido à vontade de colocar a explicação no lugar da narração; mas, também, ao mesmo tempo, presencia-se o renascimento da história-testemunho por intermédio do ´retorno do evento` (Nora), ligado à nova mídia, ao surgimento de jornalistas entre os historiadores e ao desenvolvimento da ´história imediata`. (2003, p. 9) [...] A contradição mais flagrante da história é sem dúvida o fato de seu objeto ser singular, um acontecimento, uma série de acontecimentos, de personagens que só existem uma vez, enquanto o seu objetivo, como o de todas as ciências, é atingir o universal, o geral, o regular. Já Aristóteles tinha afastado a história do mundo das ciências, precisamente porque ela se ocupa do particular, que não é um objeto da ciência – cada fato histórico só aconteceu e só acontecerá uma vez. Esta singularidade constitui, para muitos, produtores ou consumidores de história, a sua principal atração: ´Amar o que nunca se verá duas vezes` [...] Se pensarmos que, de fato, o trabalho histórico consiste em estabelecer acontecimentos, basta aplicar aos documentos um método que deles os faça sair." ( LE GOFF, 2003, p. 34)

Ainda segundo Le Goff (2003, p. 422),

> "[...] Tornar-se senhores da memória e do esquecimento é uma das grandes preocupações das classes, dos grupos, dos indivíduos que dominaram e dominam as sociedades históricas. Os esquecimentos e os silêncios da história são reveladores destes mecanismos de manipulação da memória coletiva."

Bosi (2004, p. 16) questiona se o movimento de recuperação da memória nas ciências humanas será moda acadêmica ou tem origem mais profunda como a necessidade de enraizamento? Declarando que do vínculo como o passado se extrai a força para formação da identidade. Para essa educadora,

> "Quando se trata da história recente, feliz o pesquisador que se pode amparar em testemunhos vivos e reconstituir comportamentos e

> sensibilidades de uma época! O que se dá se o pesquisador for atento às tensões implícitas, aos subentendidos, ao que foi só sugerido e encoberto pelo medo [...].”

Para Bosi (2004, p. 18-23), “as instituições escolares reproduzem essas versões solidificando uma certa memória social e operando em sentido inverso ao da lembrança pessoal, tão mais veraz em suas hesitações, lacunas e perplexidades”. Ela relata que “há uma memória coletiva produzida no interior de uma classe, mas com poder de difusão, que se alimenta de imagens, sentimento, ideias e valores que dão identidade àquela classe”. Em suas pesquisas de história oral, diz que o:

> “Grande mérito dos depoimentos é a revelação do desnível assustador de experiência vivida nos seres que compartilham a mesma época; a do militante penetrado de consciência histórica e a dos que apenas buscaram sobreviver. Podemos colher enorme quantidade de informações factuais mas o que importa é delas fazer emergir uma visão do mundo. Como arrancar do fundo do oceano das idades um ´fato puro` memorizado? Quando puxarmos a rede veremos o quanto ela vem carregada de representações ideológicas. Mais que o documento unilinear, a narrativa mostra a complexidade do acontecimento. É a via privilegiada para chegar até o ponto de articulação da História com a vida quotidiana. Colhe pontos de vista diversos, às vezes opostos, é uma recomposição constante de dados. Não esqueçamos que a memória parte do presente, de um presente ávido pelo passado, cuja percepção ´é a apropriação veemente do que nós sabemos que não nos pertence mais`. A fonte oral sugere mais que afirma, caminha em curvas e desvios obrigando a uma interpretação sutil e rigorosa.”

Quando se emprega a história oral na pesquisa, se utiliza da memória, e, para Bosi (2004, p. 53), a memória é, sim, um trabalho sobre o tempo, mas sobre o tempo vivido, conotado pela cultura e pelo indivíduo, além de que,

> “O tempo não flui uniformemente, o homem tornou o tempo humano em cada sociedade. Cada classe o vive diferentemente, assim como cada pessoa. [...] É verdade, porém, que nossos ritmos temporais foram subjugados pela sociedade industrial, que dobrou o tempo a seu ritmo, ´racionalizando` as horas de vida. É o tempo da mercadoria na consciência humana, esmagado o tempo da amizade, o familiar, o religioso... A memória os reconquista na medida em que é um trabalho

> sobre o tempo, abarcando também esses tempos marginais e perdidos na vertigem mercantil. Tal tempo como o tempo social acaba engolindo o individual, a percepção coletiva abrange a pessoal, dela tira sua substância singular e a estereotipa num caminho sem volta. Só os artistas podem remontar a trajetória e recompor o contorno borrado das imagens, devolvendo-nos sua nitidez."

A história oral tem uma metodologia que permite envolver profissionais de diversos campos dos saberes. Simson (1997, p. 7) relata a multiplicidade de interesse em relação à história oral: "[...] que vão desde a preocupação com o próprio fazer da pesquisa (abordando temas como fontes de dados, questões metodológicas, instituições e acervos) até as relações da história oral com aspectos fundamentais da vida em sociedade como educação, política e identidade, [...]".

Para Simson (1997, p. 9), ainda é um desafio empregar a história oral como método biográfico em pesquisa, e considera a necessidade,

> "[...] de realizar um trabalho de coleta e análise que tenha caráter multidisciplinar, possibilitando que os relatos sejam examinados e interpretados por especialistas de diferentes disciplinas, desde as biológicas, que se preocupam com o funcionamento dos esquemas de memória humana, passando pelas literárias as quais, valendo-se das recordações, elaboraram belíssimas análises sobre o ato de rememorar, até as disciplinas da área de ciências sociais que tomam o relato como base para reconstruir e analisar aspectos fundamentais do passado e do presente como o cotidiano dos diversos grupos sociais pleno de relacionamentos como os de trabalho de ou de gênero, por exemplo; entretanto o desafio mais atual e instigante que os pesquisadores que se valem desse método vem enfrentando é o de responder com justiça e competência a grupos sociais que, enfrentando intensos processos de exclusão social, próprios da realidade globalizada contemporânea, buscam as instituições de pesquisa e seus investigadores para, em parceria, elaborar uma reconstituição da memória de suas trajetórias sociais. Dessa forma querem obter um embasamento científico para processos de recriação da tradição os quais lhes permitiriam construir uma identidade de um tipo tradicional, capaz de lhes fornecer, de alguma forma, melhores cacifes nos difíceis embates da sociedade capitalista mundializada."

Mas a memória e a identidade estão intimamente ligadas, Augras (1997, p. 29) coloca que "nesta sociedade complexa, cada pessoa pertence a diversos grupos, e que cada grupo propõe um modelo de identidade, com suas exigências e suas expectativas", considerando que,

> "A pessoa que entrevistamos é ao mesmo tempo produto e produtora de toda uma rede em torno dela, e mesmo que o nosso objetivo de pesquisa seja apenas investigar um aspecto, toda essa rede de tensões e representações da realidade está presente, e vai atuar na dinâmica da entrevista. Além disso, cada um de nós vive constantemente negociando a auto-imagem, com os outros e em função dos outros, em função daquilo que estão esperando, que estão pressionando. A entrevista não ocorre fora, mas dentro dessa situação. Toma lugar entre os processos de negociação e renegociação. Oferece uma oportunidade para dar forma à memória pessoal. O entrevistado acreditava que pensava determinada coisa e, de repente, vai se descobrir dizendo algo novo, e isso obviamente vai modificar a maneira como ele se vê e até mesmo o seu comportamento." (AUGRAS, 1997, p. 30)

Portelli (2010, p. 72) ao se referir ao testemunho diz que as afirmações de um informante:

> "[...] podem se modificar e se contradizer com o tempo: quem trabalha com as fontes orais tem a vivência para saber que as narrações possuem um alto grau de mutabilidade e instabilidade. Isso deriva, sobretudo, do fato de que a memória não é um ato imediato e binário de retirada de informações já formadas, mas um processo múltiplo de produção gradual de significados, influenciado pelo desenvolvimento do sujeito, pelo interlocutor, pelas condições do ambiente."

Portelli (2010, p. 80) escreve sobre a relação de poder do pesquisador pela possibilidade que tem de selecionar quem pode exercer a função de fonte (2010, p. 79), e que o poder do historiador culmina na interpretação: "é ele quem diz o que significam as palavras do entrevistado". Para Augras (1997, p. 31) "a memória e a identidade se constroem mutuamente através de um jogo de tensões sociais e pessoais, e são valores disputados pelos diversos grupos ao qual o indivíduo pertence". Ela coloca que é preciso assumir que a entrevista de história oral se situa no campo da intersubjetividade, dizendo que:

> "Não podemos esquecer que o informante não fornece dados, ele nos oferece um discurso. [...] É preciso ficar atento para a escuta do não-dito. As áreas de silêncio podem ser tão eloquentes quanto as da fala, do mesmo modo que os desvios, quando a pessoa relata um acontecimento de um modo que sabemos perfeitamente ser bem distante dos acontecimentos factuais. É como se diz, uma história mal contada. Ora, essa mal contada história contém uma verdade, nem que seja a do desejo de disfarçar algo. [...] A tão almejada (neutralidade) científica, no campo das ciências sociais, é uma falácia. De qualquer maneira que se vá ao campo, fica-se enredado pela estrutura e pela dinâmica do mesmo. Do mesmo modo, o mundo acadêmico, ao qual pertencemos, não permanece tampouco infenso às tensões, jogos de poder e utilização estranha dos resultados das pesquisas. Mas nada disso constituí obstáculo, muito pelo contrário." (AUGRAS, 1997, p. 31-35)

Para trabalhar com história oral é necessário ter um projeto bem definido com roteiro de entrevistas ou mesmo um questionário, quando se trata de história oral temática. Portelli (2010, p. 70), sobre os procedimentos que o pesquisador de história oral adota, diz que:

> "Isso remete a uma tradição historiográfica que se serve de fontes orais, mas busca equipará-las às escritas, alheando-as de sua origem e especificidade para aproximá-las de um modelo padrão de (documento). Essa transformação se dá por meio daquilo que muitos historiadores que trabalham com fontes orais reconhecem como um problema não apenas técnico, mas cognitivo e, à sua maneira, político: a transcrição. Na passagem da palavra para a página, o historiador (ou o juiz, ou o escrivão) faz escolhas que – mesmo em detalhes aparentemente secundários como a pontuação ou a ortografia – são indícios significativos do comportamento mental com que conduz tal operação."

Para Portelli (2010, p. 213), a história oral está localizada no cruzamento entre História, Antropologia, Linguística e Literatura, e é uma

> "[...] narração dialógica que tem o passado como assunto e que brota do encontro de um sujeito que chamarei de *narrador* e do outro sujeito que chamarei de *pesquisador* – encontro geralmente mediado por um gravador ou um bloco de anotações (p. 210). [...] Este tipo de história é, de fato, resultado da intervenção de um ouvinte é ´questionador` especializado: um historiador oral com seu projeto. Ele dá início ao encontro e cria o espaço narrativo para o narrador – que tem uma

> história a contar, mas que não a contaria daquela em outro contexto ou a outro destinatário (p. 212) [...] Do mesmo modo, entre/vista significa olhar entre: uma troca de olhares. [...] Com um único gesto, se demarca e se cruza esse limite, o que transforma a entrevista em um espaço utópico – *uma experiência de igualdade* na qual dois sujeitos, separados pelas hierarquias culturais e sociais, escancaram suas desigualdades e as anulam, fazendo delas o território das trocas."

Para Portelli (2010, p. 213), "o papel do pesquisador como coautor começa em campo e continua na transformação da performance dialógica oral em texto escrito: transcrição, redação, publicação, análise", considerando ainda que:

> "A história oral, hoje, está plenamente consciente dos problemas colocados na transposição de uma performance oral para um texto escrito. Cada historiador tem suas próprias soluções, mas todos deparam os mesmos problemas: a poética e a política da história oral se assentam no reconhecimento da constituição dialógica da fonte e do texto. A historiografia baseada em fontes orais é uma forma de escrita, mas não pode esquecer de origens orais; é um texto, mas não pode esquecer que nasceu como performance. Por isso, os historiadores orais citam muito mais amplamente as palavras de suas fontes, conservando o máximo possível de sua sintaxe e estilo. Quando podem, revelam nome e sobrenome dos narradores, reconhecendo-os como autores de suas histórias, como responsáveis por suas palavras. Incorporam sua subjetividade, sua imaginação, sua arte verbal, no mesmo tecido de um texto dialógico, no qual a voz do historiador é somente uma das vozes, e não necessariamente a mais autorizada. O caráter oral, dialógico, imaginativo destas narrativas não é uma impureza da qual devemos nos livrar para irmos à busca dos fatos puros; é, em si, um fato histórico, simplesmente de outro tipo."

Augras (1997, p. 27-28) apresenta as vantagens e desvantagens da subjetividade nas entrevistas de história oral, dizendo que:

> "[...] costuma-se enfocar a subjetividade como perda: é o esquecimento, a mentira, a fantasia, o mito. A memória, como sabemos, não é fiel aos fatos. Mas a subjetividade pode também ser considerada como ganho: é quem produz o testemunho vivo, a rememoração.[... ] na perspectiva da história oral [...] é preciso levar em conta a subjetividade de quem dá o depoimento, mas também a subjetividade de quem interpreta. Acrescentaria mais um aspecto: a subjetividade de quem pergunta e registra. [...] É o primeiro problema do pesquisador. Como controlar as informações obtidas? Até que

> ponto serão fidedignas? É preciso assumir: nenhum depoimento pode ser considerado como rigorosamente fiel a tão almejada ´verdade dos fatos`. Pois todo testemunho é, antes de mais nada, autobiográfico. Implica a rearrumação de várias lembranças. Provoca um trabalho de construção, que transforma longínquas reminiscências em um discurso organizado e razoavelmente lógico. A partir do momento em que a pessoa foi convidada a dar um depoimento, ela repensa o assunto e, aos poucos, vai elaborando o seu discurso. Isso não ocorre apenas em entrevistas, mas até mesmo na resposta a questionários, quero dizer, correndo o risco de desfazer ilusões, questionários ´objetivos`, com perguntas ´fechadas`."

Oliveira (1997, p. 69), ao tratar do emprego da história oral nas pesquisas acadêmicas nos diz que,

> "Os métodos qualitativos de análise, entre eles a história de vida, têm sido empregados cada vez mais pelos cientistas sociais. Utilizada quase que exclusivamente pela Antropologia, a história de vida é atualmente reivindicada pela Sociologia, pela Ciência Política e, principalmente pela História. Este método baseia-se na realização de entrevistas com atores sociais ligados ao objeto de estudo que se quer pesquisar, que podem ser ´temáticas` ou de ´história de vida`. Em ambos os casos, atém-se ao caráter biográfico da entrevista e ao estabelecimento de referenciais históricos mínimos."

Foi Nara Azevedo que fundou o Programa de História Oral na Casa de Oswaldo Cruz/Fiocruz, no Rio de Janeiro, em 1986. No artigo, Azevedo (1997, p. 156) relata sobre o estudo da ciência por meio de pesquisas com depoimentos orais, afirmando que:

> "[...] a história oral institui-se como uma oportunidade ímpar e um recurso imprescindível seja para estabelecer o estilo de pensamento, seja para acompanhar a produção científica no laboratório. [...] Mais especificamente a história oral tem contribuído para a identificação e a comparação das trajetórias intelectuais que compõem o campo de pesquisa em doença de Chagas, cuja diversidade não pode ser explicada em termos de comunidade científica (mertoniana), que possui um alto grau de organicidade e homogeneidade derivados da adesão incondicional aos imperativos institucionais (ethos) da ciência. As diferenças entre as trajetórias intelectuais dos cientistas, evidência obtida graças às entrevistas, advém de elementos relativos à origem social que determina expectativas de mobilidade social associada à

> carreira científica, bem como ao processo de formação e profissionalização."

A memória e a história combinam e contribuem oferecendo subsídios para um debate nacional que não pode ser mais adiado sobre a sensibilização e a preservação do patrimônio educativo. Segundo Souza e Janotti (1997, p. 267-8):

> "Apenas consultas à documentação escrita nos anos 50 e 60 não oferecem uma visão pluralista do universo simbólico dos agentes discentes e docentes que viveram práticas educacionais significativas neste período. A produção de fontes orais, recuperando as reminiscências daqueles que estiveram envolvidos numa experiência educacional de qualidade, mais do que saudosismo, revela os desafios e as respostas possíveis de uma época onde o conhecimento era visto como valor social e importante elemento para afirmação individual. [...] Nesta perspectiva, é importante recuperar determinadas memórias que ficaram à margem deste processo de reificação, porque essencialmente o ato de trazer à luz essas memórias é recuperar o seu sentido político."

Para Le Goff (2003, p. 228), "o futuro, tal como o passado, atrai os homens de hoje, que procuram suas raízes e sua identidade e, mais que nunca, fascina-os".

Nesta tese de doutorado o que me fascina é desvendar que a primazia de Francisco Pompêo do Amaral na criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil, surgiu na educação profissional pública no estado de São Paulo.

## 4 SUJEITOS E MÉTODOS

Este projeto de pesquisa foi aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Estadual de Campinas/ Faculdades de Ciências Médicas, com o Parecer CEP: 1247/2011, CAAE: 1150.0.146.000-11 (anexo E), por trabalhar com informações sobre ética em pesquisa ao envolver seres humanos, atendendo a Resolução nº 196, de 10 de outubro de 1996.

Esta pesquisa de doutorado contribui com a história da educação profissional, com ênfase na questão da segurança alimentar e nutricional promovida no Centro Paula Souza, são 74 anos do surgimento do curso Auxiliares em Alimentação, o primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no país, e criado por Francisco Pompêo do Amaral. A aula inaugural desse curso aconteceu em 17 de maio de 1939, na primeira Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, e o documento que comprova tal primazia, foi localizado em 2001, pela pesquisadora, no acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos (anexo A).

Essa descoberta aconteceu durante a pesquisa iconográfica e documental para a elaboração do "Álbum Fotográfico - Uma História em Imagens - das Escolas Profissionais Públicas do Estado de São Paulo" (MORAES e ALVES, 2002b), como um dos produtos do projeto "Historiografia das Escolas Técnicas Estaduais mais Antigas do Estado de São Paulo". Trata-se de um projeto de parceria do Centro de Memória da Educação da Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo com o Centro Paula Souza, e, proposto e orientado pela professora Dra. Carmen Sylvia Vidigal de Moraes, sob a coordenação da professora Julia Falivene Alves, na Unidade de Ensino Médio e Técnico. Esse projeto foi iniciado em 1998, e teve duração de quatro anos, com financiamento da Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Nesse projeto tive a oportunidade de pesquisar, como monitora da FAPESP no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em 2001. Por ser docente do curso técnico em nutrição e dietética, fiquei intrigada de constatar no documento de uma aula inaugural que, no ensino profissional público no estado de São Paulo, surgiu, em 1939, o primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no país. Segundo Eco (2009, p. 12):

> "[...] um estudioso experimental imbuído de coragem não começa a controlar a reação de seus temas sem antes haver executado pelo menos um trabalho panorâmico, porquanto de outra forma se arriscaria a descobrir a América, e demonstrar algo já amplamente demonstrado ou aplicar métodos que já se revelaram falíveis."

Esta pesquisa que começou faz 12 anos, inclui estudos exploratórios de história oral ao entrevistar docentes, que fizeram parte da equipe que ministraram o curso de Auxiliares em Alimentação. Durante esses estudos e pesquisas de história oral utilizou-se a cultura escolar para desvendar as práticas escolares e pedagógicas empregadas no primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no país, a partir de instrumentos metodológicos, como: livros, cadernos, atas de reuniões, fotografias, entre outros, encontrados no acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos.

Mas, para realizar um projeto de pesquisa, é necessário definir uma temática, dentro dessa, propor recortes e estipular período de estudo. Acontece que os arquivos escolares, embora ofereçam fontes primárias e secundárias para pesquisa historiográfica, nem sempre estão organizados para receber pesquisadores, e no Brasil a história da educação profissional até hoje é um campo a ser desvendado.

Uma pesquisa bibliográfica para identificar o surgimento do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no país foi realizada e encontrei um artigo científico referente à tese de doutoramento, na época recente, de Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos, e que, atualmente, é um especialista nesse campo de pesquisa (VASCONCELOS, 1999, 2002, 2011).

Os artigos em revistas científicas publicados por Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos salientavam as pesquisas de Josué de Castro, principalmente no início da década de 1940, no Rio de Janeiro, e de outros pesquisadores, em Pernambuco, de onde esse é originário, com certa primazia no campo da alimentação e nutrição. Em São Paulo, citava o curso promovido por Geraldo de Paula Souza, em um período posterior, ao criado por Francisco Pompêo do Amaral. Esses artigos forneceram à pesquisadora subsídios para identificar que dispunha de um objeto de pesquisa e uma questão a desvendar:

*Quem criou o primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil?*

Mas com esta questão surgiram outras, como:

*Quais práticas escolares e pedagógicas eram empregadas no primeiro curso no campo da alimentação e nutrição?*

Para responder essas indagações foram realizadas entrevistas de história oral, em diferentes períodos, e com docentes que atuaram no curso de Auxiliares em Alimentação, tendo como foco da pesquisa reconhecer as práticas escolares e pedagógicas de educação alimentar e nutricional. Essas entrevistas geraram trabalhos que buscaram, no passado, compreender como estas práticas aconteciam nos cursos relacionados ao campo da alimentação e nutrição.

### 4.1 Local da pesquisa

As entrevistas foram realizadas em locais escolhidos pelos entrevistados, em algumas delas levei objetos, livros, fotografias que remetiam ao período desta pesquisa e facilitaram o diálogo entre a pesquisadora e a pesquisada. Em outras entrevistas, recebi livros, fotografias, diplomas, históricos escolares que contribuíram para esta tese de doutoramento. Antes de começar a entrevista apresentei o projeto por meio do termo de consentimento livre e esclarecido. (apêndice I)

Durante as entrevistas, embora com gravações em áudio-vídeo, efetuei registros pessoais sobre as entrevistas em um caderno de campo. De cada um dos entrevistados requeri a carta de cessão. (apêndice II)

As narrativas dos cinco entrevistados foram colocadas em diálogo com fontes primárias e secundárias encontradas, principalmente, no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos e nos acervos pessoais da professora Debble Smaira Passotti e do médico Francisco Pompêo do Amaral. Todo o acervo documental e iconográfico gerado nestes anos da pesquisa fará parte de um centro de memória.

### 4.2 Material e métodos

Para desvendar as raízes e os retratos no campo da alimentação e comprovar a hipótese desta pesquisa, entrevistei professoras e professores que atuaram, no período de 1941 a 1961, no curso de Auxiliares em Alimentação ou derivados desse.

Em 1939 surgiu o primeiro curso no campo da alimentação e nutrição, o de Auxiliares em Alimentação, e isto aconteceu em um período conturbado da história mundial, prenúncio de guerra mundial, e, na história do Brasil, o início do Estado Novo, seguido de diversos governos ditatoriais. Para esta pesquisa foram entrevistados, entre 2011 e 2012, cinco docentes que foram alunas, pesquisadores e professores no curso dirigido por Francisco Pompêo do Amaral, e que, posteriormente, deram continuidade ao seu trabalho, encerrando o período da pesquisa com a aposentadoria desse médico, em janeiro de 1961. (LAURINDO, 1962, v.1, p. 240, POMPÊO DO AMARAL, 1963)

#### 4.2.1 Caderno de campo

O caderno de campo foi empregado como instrumento metodológico para registrar observações referentes às entrevistas dos docentes com a pesquisadora, empregando um questionário de condução de entrevista de história oral temática no campo da alimentação e nutrição. (apêndice III)

Como pesquisadora, utilizei o caderno de campo durante e após as entrevistas de história oral com os docentes para registrar os gestos, as intenções e os olhares durante os seus depoimentos para empregar na fase das transcrições. Esses registros em caderno de campo foram analisados segundo o referencial teórico da hermenêutica dialética proposto por Minayo (2004) durante a realização da pesquisa.

#### 4.2.2 Entrevistas de história oral

Para responder às indagações sobre o objeto de pesquisa e as questões a desvendarem, foram realizadas pesquisas bibliográficas e entrevistas de história oral, em diferentes períodos, nos campos da memória e história da educação profissional e da alimentação e nutrição, tendo

como foco da pesquisa a segurança alimentar e nutricional sustentável. Há 12 anos, a pesquisadora atua no Centro Paula Souza, em projetos que envolvem docentes e jovens estudantes, com a finalidade de desenvolver práticas de educação alimentar e nutricional sustentável com adolescentes e, buscando no passado, compreender como estas práticas aconteceram nos cursos relacionados ao campo da alimentação e nutrição. (CARVALHO e TOYOHARA, 2003; CARVALHO, 2004; CARVALHO et. al., 2007a, 2008a, 2008b e 2009a, 2009b, 2009c; BRONZI e CARVALHO, 2009; AZEVEDO e CARVALHO, 2009)

Mas as pesquisas de história oral realizadas em 2001, compreendidas pela pesquisadora como metodologia naquela época, após as entrevistas eram realizadas transcrições e, dessas, recortes para justificar acontecimentos, e a seleção desses recortes envolvia a subjetividade do autor. Segundo Foucault (1997, p. 130):

> "[...] a prática das artes de memória. Tem-se aí, portanto, todo um conjunto de técnicas com o objetivo de vincular a verdade ao sujeito. Mas é preciso compreender bem: não se trata de descobrir uma verdade no sujeito, nem de fazer da alma o lugar em que reside a verdade, por um parentesco de essência ou por um direito de origem; não se trata tão pouco de fazer da alma o objeto de um discurso verdadeiro."

Esse desconforto em saber se história oral era uma metodologia ou um recurso para retornar ao passado, levou a pesquisadora a descobrir a história oral de vida e a história oral temática.

Nessa procura se encontrou que a história oral de vida ampara a narrativa dependente da memória: "dos ajeites, contornos, derivações, imprecisões e até das contradições naturais da fala", segundo Meihy e Holanda (2007, p. 35), realizando entrevistas livres, ao contrário dos questionários usados na história oral temática.

Por solicitação da banca examinadora na qualificação, realizei nesta pesquisa entrevistas de história oral temática, empregando um questionário estruturado para a condução da entrevista. (apêndice III).

Na história oral de vida após as transcrições das entrevistas, realizam-se as transcriações pelo pesquisador, mas em conjunto com os colaboradores. O entrevistado participa da elaboração do texto final de sua entrevista, da passagem da oralidade para a escrita, por isso o termo colaborador. Nesse caso, a história oral de vida não deve ser compreendida como

metodologia, sem considerar um conjunto de procedimentos, que se inicia com a elaboração de um projeto e, desse, devem surgir perguntas como "de quem, como e por quê". A partir disso, deve-se levar em conta fatores como a relevância social da pesquisa, enquanto que a história oral temática é a solução que mais se aproxima das expectativas acadêmicas e que, segundo Meihy e Holanda (2007, p. 38), "confundem historia oral com documentação convencional."

Nesta pesquisa, propõe-se a investigação da seguinte hipótese: "as práticas de educação alimentar e nutricional com jovens estudantes, desenvolvidas por Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas na instituição que criou o primeiro curso profissional de alimentação no Brasil, propiciaram a disseminação de conhecimentos no campo da alimentação e nutrição e contribuíram para implementação de políticas públicas em segurança alimentar e nutricional sustentável até os dias de hoje".

Para desvendar as raízes e retratos dos personagens dessa hipótese e definir como cinco, o número de professores a serem entrevistados, buscou-se identificar o número de participantes da colônia, quer dizer, dos docentes que conviveram com Francisco Pompêo do Amaral ou com as docentes que foram pesquisadoras em sua equipe no campo da alimentação e nutrição. Também se considerou o tempo necessário para realizar as entrevistas: gravadas em áudio-vídeo, transcritas, textualizadas e depois transcriadas, ainda levando em conta os retornos das avaliações e das autorizações pelos colaboradores.

A pesquisadora considera que os docentes que atuam no GEPESAN e no GEPEMHEP serão beneficiados como comunidade de destino desta tese de doutoramento, por partilharem de uma mesma identidade no campo da segurança alimentar e nutricional sustentável. A seguir, os nomes das professoras e professor entrevistados pela pesquisadora:

**Neide Gaudenci de Sá** (Pesquisadora e professora em Auxiliares em Alimentação);
**Dalila Ramos** (Professora e responsável pelo refeitório da Escola Técnica Getúlio Vargas);
**Arcelina Ribeiro de Araújo** (Pesquisadora e professora em Auxiliares em Alimentação);
**Maecyra Bernardes de Melo** (Professora e responsável pelo refeitório da Escola Técnica Carlos de Campos);
**Mário Ianeta** (Professor e diretor da Escola Técnica Getúlio Vargas).

As entrevistas foram realizadas como história oral temática, por se aproximar dos procedimentos comuns às entrevistas tradicionais. No entanto, ocorreram de forma livre; algumas perguntas foram formuladas ao longo das entrevistas para fomentarem os relatos, no intuito de buscar aprofundamento para desvendar raízes e retratos, após setenta e quatro anos, do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição na educação profissional pública no estado de São Paulo.

### 4.2.3 Mapeamento de iniciativas e ações em escolas técnicas no campo da alimentação e nutrição na gestão de Francisco Pompêo do Amaral

A partir da análise das obras de Francisco Pompêo do Amaral e dos documentos encontrados nos arquivos pessoais desse médico e da farmacêutica e professora Debble Smaira Pasotti, foi possível identificar as práticas escolares e pedagógicas desenvolvidas no curso de Auxiliares em Alimentação, e em cursos derivados deste. Assim como da documentação textual e iconográfica encontradas nos Centros de Memória do Centro Paula Souza, da Universidade Estadual de Campinas, das Faculdades de Saúde Pública e Medicina da Universidade de São Paulo.

Na cidade do Rio de Janeiro realizei pesquisas nos acervos da Biblioteca Nacional, do Centro de Pesquisa e Documentação da Fundação Getúlio Vargas, no Arquivo Central da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro e da Academia Nacional de Medicina, e que contribuíram para a elaboração do mapeamento de iniciativas e ações realizadas nas escolas técnicas, durante a gestão do curso de Auxiliares em Alimentação por Francisco Pompêo do Amaral.

Esse mapeamento permitiu identificar os diagnósticos que foram realizados pela equipe de dietistas, sob a orientação de Francisco Pompêo do Amaral, e de docentes que deram continuidade as suas práticas de educação e segurança alimentar e nutricional com comunidades locais durante o período da pesquisa.

# 5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

## 5.1 Desvendando a criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil

Para compreender o papel de Horácio Augusto da Silveira (figura 12), primeiro superintendente da educação profissional no estado de São Paulo, durante o processo de criação e implantação do curso de Formação de Mestres de Educação Doméstica e Auxiliares de Alimentação ou Dietistas, cuja aula inaugural aconteceu em 17 de maio de 1939, foi necessário pesquisar sobre os antecedentes históricos da educação profissional.

Nesta pesquisa empreguei as sequências históricas sobre as legislações, as publicações em livros, os jornais e os relatórios institucionais para identificar a trajetória social e profissional do professor e dirigente educacional Horácio Augusto da Silveira: a sua contribuição na implementação de políticas públicas de educação e saúde no campo da educação profissional, as homenagens que recebeu durante a sua vida pública e ressaltar a importância dos serviços prestados às comunidades nas localidades por onde perpassou a sua vida pública na educação profissional no estado de São Paulo.

Figura 12 – Horácio Augusto da Silveira no artigo de Arnaldo Leitão.



Fonte: Revista do Professor, (LEITÃO, 1961, p. 21).

### 5.1.1 Horácio Augusto da Silveira

Horácio Augusto da Silveira (1885 – 1958) nasceu em 1° de janeiro, em Castro, no Paraná. Ainda menino mudou-se com a família para Piracicaba, onde foi aluno do professor João Lourenço Rodrigues[15], a quem substituiu anos mais tarde na direção da primeira Escola Profissional Feminina da capital de São Paulo. Em 1905, como normalista ingressa no magistério, na Escola do Barro do Pântano, em São Simão. No ano seguinte, é transferido para Cravinhos e, dois anos depois, como professor adjunto, para o Grupo Escolar de Ribeirão Preto. Em 1910 passa a exercer suas funções no Grupo Escolar de Sertãozinho. Na educação profissional ingressou, em 1918, ao ser nomeado pelo governo do estado para a direção do Liceu de Artes e Ofícios de Amparo. Após cinco anos na direção daquela escola profissional, exercendo suas atividades com grande projeção local, estadual e, inclusive nacional, pois recebeu um honroso diploma do "Jury Superior" da Exposição Internacional que aconteceu no Rio de Janeiro e intitulado GRANDE PREMIO, foi transferido para a capital e participou da comissão que dirigia a Escola Profissional Feminina. Horácio Augusto da Silveira, em 23 de dezembro de 1923, foi nomeado para a direção daquela escola na capital. Durante o período de 1932 a 1934 acumulou os cargos de diretor e de superintendente da educação profissional, atuando no prédio do Brás, onde funcionava a Escola Profissional Feminina. De 1934 a 1947, foi o Superintendente do Ensino Profissional no Estado de São Paulo. (LAURINDO, 1962; GABRIEL, 2009)

#### 5.1.1.1 Educação profissional no estado de São Paulo: antecedentes históricos

No final do século XIX, o Liceu de Artes e Ofícios de São Paulo apresentava um desempenho educacional ímpar no país, principalmente em função do apoio dos cafeicultores paulistas ao governo republicano. No período de 1900 a 1917, foi diretor do Liceu: Antonio Francisco de Paula Souza (1843 – 1917) e seu vice, o engenheiro Ramos de Azevedo (1851 – 1928), que o substituiu na direção durante o período de 1917 a 1928. A procura pelos cursos

[15] "O professor normalista João Lourenço Rodrigues, ao assumir a inspetoria de ensino, em 1907, institui as ´palestras pedagógicas` nos grupos escolares, funda uma ´escola isolada modelo` e nomeia um (inspetor assistente) para a disseminação de métodos de ensino. Ao mesmo tempo, edita o primeiro *Anuário do Ensino do Estado de São Paulo*, publicação que se constituirá em importante elemento de informação sobre a situação do ensino paulista." (ESCOBAR, José Roberto. Histórico da Instrução Pública. Revista Educação, n. 2-4, p. 175, 1933. In MORAES, 2003, p. 342).

do liceu chegou a alcançar índice de frequência na ordem de 75% nos cursos especificamente escolares e, próximo a 100%, nas oficinas. Em 1909, com o Decreto Federal N° 7.566, de 23 de setembro, Nilo Peçanha, presidente do Brasil, criava dezenove escolas de aprendizes artífices, cuja finalidade era formar operários e contras-mestres. As primeiras escolas federais ofereciam dois cursos, um de alfabetização e outro de desenho, sendo que a partir de 25 de outubro de 1911, por meio do Decreto Federal Nº 9.070, passou a ser disciplina obrigatória, por iniciativa de Pedro Toledo, Ministro da Agricultura, Indústria e Comércio, no governo do Marechal Hermes da Fonseca. (NASCIMENTO, 2007, p. 88-9, 122)

Em São Paulo, o Decreto Estadual N° 2118-B, de 28 de setembro de 1911, organizou as Escolas Profissionais da Capital, de acordo com a Lei N° 1214, de 24 de outubro de 1910. Foram criados dois institutos de educação, a Escola Profissional Masculina, destinada ao ensino de artes e ofícios, com as seções: de matemática, de desenho, de mecânicos (ferreiros, fundidores e ajustadores), de pintores, de pedreiros, de tecelões, de latoeiros e de choferes; e a Escola Profissional Feminina, destinada ao ensino de economia doméstica e prendas manuais, com as seções: de desenho, de datilografia, corte e feitio de vestidos e roupas para senhoras e crianças, de corte e feitio de roupas brancas, de bordados e rendas, de fabrico de flores e ornamentação de chapéus, de arte culinária em todos os seus ramos e de economia doméstica.

Gonçalves (2006, p. 5507) relata que foi constituído, a partir de 1910, o conjunto de escolas profissionais públicas paulistas e, longe de ser uma obra de assistência ou de controle social, tinha como objetivo a formação de mão de obra qualificada para a indústria, especialmente mecânicos e marceneiros.

O Liceu de Artes e Ofícios de Amparo foi criado em 1911, quando Manuel Joaquim Albuquerque Lins governava o estado de São Paulo, mas só começou a funcionar de fato em 01 de fevereiro de 1913 (MORAES e ALVES, 2002a, p. 101). Com a morte do Cel. João Bellarmino Ferreira de Camargo Junior, em 04 de novembro de 1917, o cargo de diretor da Escola de Artes e Ofícios de Amparo, ficou vago. Assumiu a direção da escola o Dr. Augusto Costa Guimarães, mas esse, em 20 de janeiro de 1918, foi substituído pelo professor Armando Bayeux da Silva, que era diretor do Grupo Joaquim Salles, de Rio Claro. A exoneração do antigo diretor e a nomeação de Bayeux sem ouvir a Comissão Diretora do Partido Republicano Local, norma habitual nas relações políticas nos diretórios do interior do estado de São Paulo, provocou consternação entre os amparenses. A situação foi resolvida quando o governo do

estado nomeou Horácio Augusto da Silveira, em 31 de janeiro de 1918, como diretor da escola profissional de Amparo. O jornal "O Commércio", em 17 de fevereiro de 1918, publicou:

> "Continuam os commentarios acerca do caso da Escola de Artes e Officios desta cidade. Sabe-se que o Dr. Secretario do Interior, em palestra com o atual director daquele estabelecimento de ensino teve esta phrase - Vá para o Amparo. Assuma a direcção da Escola e fique certo que nós o garantiremos no logar". (GABRIEL, 2009)

Em 21 de fevereiro de 1918, Horácio da Silveira (figura 13) assumiu a direção da escola profissional de Amparo. O jornal "O Commércio" de Amparo publicou, em 04 de abril de 1918, que a Escola de Artes e Ofícios estava com cinco seções funcionando e produzindo regularmente: marcenaria, mecânica, selaria, eletricidade e pintura. Essa matéria é um indício do cunho administrativo de Horácio da Silveira, atuando de acordo com a legislação educacional da época e buscando atingir os resultados esperados pelas instituições governamentais. A matéria registra o que os alunos da escola profissional produziam e que a escola oferecia esses produtos ao mercado local, com a relação de preços de alguns artefatos produzidos pelos estudantes, anunciando:

> "As officinas de marcenaria, mecanica e sellaria executa serviços concernentes aos seus ramos e recebem encomendas. Todo o trabalho é feito com arte e segurança e por preço altamente vantajoso para os compradores. A secção de pintura, que é muito nova, brevemente estará apta a executar os vários trabalhos de seu curso: letras em varios estylos; taboletas em ferro madeira, panno, zinco e folhas; ornato em geral, caiações, pintura a fresco pintura sobre madeira, tingimentos; trabalho applicado, etc, etc.. A secção de eletricidade a pode se encarregar de executar alguns trabalhos." (GABRIEL, 2009)

Os jornais locais eram excelentes meios de comunicação e de registros sobre o cotidiano da escola, em seus arquivos se encontram fontes primárias para a história da educação profissional. Em 09 de maio de 1918, o jornal "O Commércio", de Amparo, publicou que o secretário do interior do estado de São Paulo, aprovou o funcionamento de dois períodos para a escola profissional, das oito às dezesseis horas, com um intervalo de meia hora para almoço, e das dezenove às vinte e uma horas. No período noturno, funcionavam os cursos de matemática, desenho profissional, pintura e o curso primário, recentemente criado, e publicou:

Figura 13 – Horácio Augusto da Silveira na Escola Profissional de Amparo, em 1918.



Fonte: Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual João Belarmino, em 2010.

> "Todos os alunos percebem a metade do lucro do trabalho que produzem. Além dessa vantagem o governo estabeleceu, para os alumnos mais adeantados, pequenas diárias de $ 250 e $ 400 pagas mensalmente. Trabalhando mais horas, conforme determina o novo horário, e com o auxílio de novas maquinas que vão se assentadas, brevemente, esses alumnos poderão, aplicando-se, ganhar $ 29, $ 40 ou mais, por mez, ao mesmo tempo que se tornam artífices perfeitos [...] O curso primário foi creado com o intuito da Escola poder receber alumnos analphabetos. Esses alumnos freqüentarão as officinas durante o dia, e à noite aprenderão a ler, escrever, contar, etc...[...] Para os alumnos que vierem de pontos servidos pela estrada de ferro e para os que morarem distantes da cidade, a Escola dará, como almoço, uma sopa substancial, feita e servida na própria Escola. Além dessa facilidade, os alumnos de localidades servidas pela estrada de ferro terão passe gratuito. Vae ser criada uma bibliotheca para uso dos alumnos e mestres. Nas horas vagas, facultativamente, os alumnos poderão frequentar a bibliotheca, que terá também jornaes e revistas. [...] A começar deste mez, os alumnos terão boletim mensal, demonstrando o comparecimento, aplicação, retiradas e entradas tardes." (GABRIEL, 2009)

Ainda por meio de matéria jornalística é possível identificar como a educação profissional era apropriada naquela época. Quando publicaram que todos os meninos que vagueavam pela cidade, numa perigosa malandragem, por descuido dos pais, deveriam estar matriculados nas escolas profissionais, a intenção era certamente ampliar o número de artífices que produziam para os mercados locais, como pequenos operários, já que as oficinas funcionavam durante o dia, horário de trabalho, e a noite era reservada para a educação. Aqueles eram anos difíceis, e próximos de um final de guerra mundial. A matéria publicada no jornal "O Commércio", de 01 de janeiro de 1920, em Amparo, promoveu a educação profissional da seguinte maneira:

> "O governo fez todo o sacrifício pelo nosso instituto profissional (agora denominada Escola Profissional de Amparo). Deu-nos até a sopa escolar, de caríssimo custeio. Devemos, pois, corresponder a essa generosidade. Precisamos também trabalhar com denodo, para vencer o possível preconceito reinante em certas camadas do povo contra os offícios. O offício manual só pode enobrecer a pessoa. Em todos os paizes adeantados do mundo, o ensino profissional merece especial cuidado do governo. A guerra, que há pouco findou, veio pôr em grande relevo o papel importantíssimo da educação thecnica na estructura das nacionalidades. A resistência pasmosa, quase inacreditável da Allemanha durante essa pugna sem para na historia, é em grande parte attribuída ao preparo dos seus filhos na arte mecânica. Cada indivíduo allemão é um artiffice em qualquer ramo. E por isso pôde a Allemanha, desde o começo até o fim da guerra, ter todas as suas forças industrializadas e improvisar recursos que maravilharam o mundo todo." (GABRIEL, 2009)

Nascimento (2007, p. 70) coloca que o método aplicado ao ensino profissional para a aprendizagem de ofícios era, basicamente, o mesmo que Viktor Della-Vos (1829 – 1890) encontrara, quando iniciou o seu trabalho com os trabalhadores russos. Prevalecia, então, a aprendizagem medieval, ou seja, o processo de ensino através do trabalho do aprendiz junto a um mestre de ofícios. Em 1920, por iniciativa do Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio, foi criado o Serviço de Remodelação do Ensino Profissional Técnico, sob a direção do engenheiro João Luderitz, que criticou a falta de um currículo uniforme para as escolas de aprendizes artífices. As escolas naquela época não dispunham de matérias a serem ensinadas e nem de metodologias sobre o modo de ensinar, conferindo uma liberdade de ação aos diretores das escolas e aos mestres despreparados.

Horácio da Silveira, como diretor da Escola Profissional de Amparo, contratou professores para ministrarem língua materna e educação moral e cívica, história e geografia pátria, conforme matéria no jornal "O Commércio", de 25 de abril de 1920. (GABRIEL, 2009) Em 1923, no Serviço de Remodelação, Luderitz fez uma proposta curricular em que o currículo passou a ser de seis anos, distribuído em dois tipos de cursos – o de Adaptação (três anos para alfabetização e trabalhos manuais em: couros, tecidos, madeiras, chapas de metais e massas plásticas; e preparatório para o curso técnico) – e o Técnico Profissional (três anos para se especializar no ofício escolhido: latoaria, serralheria, forja, fundição, mecânica, madeira, artes gráficas e artes decorativas, e esse era destinado aos que fizeram o curso preparatório). O Decreto Federal N° 9.070, de 25 de novembro de 1911, permitia aos diretores de escola criar associações corporativas, sob sua subordinação, para tornar a aprendizagem nas oficinas um meio para a industrialização comercial da produção escolar. De forma, que os estudantes se tornavam sócios das associações corporativas e de mutualidade e, ao final do curso, recebiam um pecúlio em dinheiro, não excedente a 50% das contribuições feitas, além das ferramentas indispensáveis ao desempenho do ofício. (NASCIMENTO, 2007, p. 116-119)

Em 11 de setembro de 1921 é publicado no jornal "O Commércio" o estatuto da Associação Beneficente Educadora da Escola Profissional de Amparo, fundada em 02 de setembro do mesmo ano, com sede na Escola, pertencendo a essa todos os alunos da Escola com a finalidade de:

> "promover união, amparo e protecção aos alumnos, fornecendo-lhes assistência médica, dentaria, vestuário e socorro em dinheiro, quando for julgado necessário; - premiar, no encerramento de cada anno lectivo, em attenção as notas de aplicação e comportamento, os alumnos que a Directoria da Escola julgar merecerem; - commemorar todas as datas nacionaes no próprio dia, ao ar livre, com himnos e canções patrióticas; - manter diversões esportivas: quadras de futebol, pingue-pongue, excursões, bibliotheca e demais meios que se prestem aos fins educativos; - auxiliar os mestres na disciplina por meio de seus directores; - manter (aos sabbados, invariavelmente) o culto à bandeira, erguendo o Pavilhão Nacional, no mastro escolar, o alumno que durante a semana for julgado mais distincto." (GABRIEL, 2009)

Horácio Augusto da Silveira foi convocado pelo governo do estado de São Paulo para participar da comissão que dirigia a Escola Profissional Feminina da capital, e decidiu se despedir dos amparenses, por meio do jornal "O Commércio":

> "Não dispondo de tempo sufficiente para os despedirmos de todas as pessoas das nossas relações de amisade, o fazemos por este meio, offerecendo aos nossos amigos, os nossos fracos préstimos em S. Paulo provisoriamente à Rua Conceição 78ª. Ao hospitaleiro e bondoso povo amparense, a quem devemos as mais extraordinárias e gentis provas de consideração e carinho, ao qual estamos presos por imperecíveis sentimentos de gratidão, dizendo um adeus, até o fim deste anno. Horácio Silveira e Família. Amparo, 01 de julho de 1923."

Os jornais locais se referiam à Escola Profissional de Amparo como um estabelecimento modelo do estado de São Paulo. Na sua partida para São Paulo, a população o acompanhou na estação de trem para a última despedida. Em 27 de dezembro de 1923, foi publicada uma crônica social no jornal "O Commercio" sobre Prof. Horácio Augusto da Silveira:

> "[...] pertence ao numero dos poucos homens de acção e preparo, que sabem exercer com elevação de vistas os cargos de responsabilidade. Professor competente e tenas, possuindo um senso pratico pouco vulgar, o illustrado educador tem prestado, no exercício de sua nobre carreira, incontáveis serviços à causa pública. Modesto, desapegado de vaidade, elle, emtanto, há muito se constitui figura de incontestável relevo no magistério publico do Estado, por sua acção bem orientada, pelo seu reconhecimento preparo intellectual e pela feição prática e racional que tem sabido imprimir nos seus trabalhos profissionais. Dirigindo a Escola Profissional dessa cidade durante alguns annos, fez desse estabelecimento de ensino, um estabelecimento modelar, que honra a nossa cidade e nosso Estado [...] Amparo muito deve ao distincto professor, que gosa aqui, muito justamente, innumeras sympathias. Nâo só os serviços prestados na direcção da Escola Profissional, como também diversas iniciativas opportunas e úteis, como, por exemplo, a organisação do escotismo e varias festas cívicas sobremodo interessantes – mostram, a evidencia, a operosidade e a boa vontade do illustrado educador em tudo o que diz respeito ao nosso progresso." (GABRIEL, 2009)

Horácio da Silveira veio dirigir a primeira Escola Profissional Feminina da capital do Estado de São Paulo, instalada no Brás, desde 1911, e concebida para atender meninas provenientes de famílias operárias, maiores de 12 anos e portadoras do diploma de grupo escolar. A escola se ocupava de qualificar a mão de obra feminina em ofícios, como: corte e confecção, roupas brancas, rendas e bordados, chapéus e flores e ornatos. Para Moraes (2003, p. 404-5), os documentos existentes, embora precários, apontam que;

> "[...] em 1917, grande parte das alunas diplomadas mantinham oficinas de costura ou executavam, em suas próprias casas, encomendas feitas por firmas. As outras empregavam-se nas pequenas oficinas, os ateliês de modistas, situadas no centro da cidade e que constituíam a indústria de confecções na década de 20 e 30. De ´baixíssimo grau de mecanização`, três a quatro máquinas de costura, essas oficinas ocupavam em média 14 a 20 operárias. Havia, também, quatro ou cinco grandes oficinas de costura para as quais se dirigiam as diplomadas da escola feminina do Brás, destacando-se entre elas a *Mappin Stores*, fabrica de roupas em geral, e a S.A. Fábrica Paulista de Roupas Brancas, que produzia roupas para homens."

Na década de 20 a Associação Brasileira de Educação, constituída por educadores do Rio de Janeiro e de São Paulo, como Anísio Teixeira, Fernando de Azevedo, Lourenço Filho e Carneiro Leão, acreditava que o futuro do país estava na urbanização e na industrialização. Quanto à organização dos trabalhadores, a fase militante do sindicalismo no Brasil culminou nas greves gerais de 1917-19 no Rio e em São Paulo. Na década de 1920, os trabalhadores buscaram consolidar os sindicatos e não expandi-los. A maioria dos novos sindicatos e grupos de auxílio aos trabalhadores era formada entre os mais qualificados e bem pagos, que poderiam dar-se ao luxo de pagar as contribuições, como o Centro Social e Beneficente dos Trabalhadores (1916), o Sindicato dos Ferreiros (1926), a Associação dos Trabalhadores de Garagem (1928), o Centro Beneficente de Trabalhadores Ferroviários (1929), entre outros, que na década de 1930 seriam convertidos em institutos de aposentadoria, como parte da estratégia corporativista de integração social. (CONNIFF, 2006, p. 71) Em 1930, o número de trabalhadores industriais qualificados não chegava a 300 mil e a maioria trabalhava longas horas em fábricas sujas, desprovidas de segurança e por salários irrisórios. (LEVINE, 2001, p. 18) Horácio da Silveira veio para a capital dirigir a Escola Profissional Feminina num período conturbado na economia mundial e brasileira com muito desemprego.

Quando Getúlio Vargas assumiu o poder como governo provisório pôs fim ao período oligárquico da República Velha (1889 - 1930) em que os estados do Centro-Sul dirigiam o país. Segundo Levinte (2001, p. 17), uma minoria diminuta de brasileiros vivia confortavelmente, a imensa maioria vivia na pobreza e milhões de brasileiros não podiam comprar sapatos; portanto, a Era Vargas, dizia resrespeito à política e à economia e não à condição humana. Mas o normalista Horácio da Silveira que sempre encontrou meios de promover a sua administração, em 1930, cumulativamente, foi encarregado de dirigir a Escola

de Instructores, unidade que, frutos valiosos vieram proporcionar à esfera do escotismo, de que foi ardente e denotado militante em Amparo (LAURINDO, 1962).

Em 1931, no 2° Congresso Feminista, Horácio da Silveira apresentou o trabalho "Escola Normal Feminina de Artes e Officios (São Paulo): Histórico e organização actual"; informando sobre a construção do novo prédio, dentro dos preceitos de higiene e da técnica, iniciado em 1927, e que, ao ser concluído, permitiria a matrícula de duas mil alunas. Sobre o prédio antigo de 1911, um casarão, no mesmo endereço no Brás, escreveu: "Nelle funccionam algumas aulas e toda a secção de economia domestica, em caracter provisório". Nesse trabalho propõe práticas escolares no campo da educação e saúde que culminaram com a primazia dos Dispensários de Puericultura nas escolas. (CARVALHO, 2006a) Horácio da Silveira, naquele trabalho, diz que:

> **"[...]** o curso profissional tem duração de três anos e que o objetivo da Escola é dar as suas alunas, depois de conhecidas as suas aptidões naturais, uma profissão, ministrando-lhes ao mesmo tempo, os conhecimentos precisos para que se tornem boas donas de casa. O curso geral compreendia: portuguez e educação moral e cívica; arithmetica e geometria; desenho profissional; plástica applicada ás profissões; economia doméstica e puericultura. Ele dizia que a cadeira de economia doméstica e puericultura tinha como escopo a formação da verdadeira dona de casa [...] procura a Escola, como órgão de educação, atrahir a mulher para o lar, que é a sua verdadeira função social. As escolas profissionaes femininas do Estado estão resolvendo, com felicidade, o magno problema da educação profissional das moças de classes proletárias, dando-lhes um offício e ao mesmo tempo as necessárias instrucções para que se tornem boas donas de casa." (SILVEIRA, 1931, p. 8)

O Decreto Estadual N° 4.929, de 11 de Março de 1931, alterou o nome de Escola Profissional Feminina para Escola Normal Feminina de Artes e Ofícios, e o curso profissional, de três anos, passou a considerar o primeiro ano como um curso vocacional, que permitiu as alunas identificarem a sua aptidão profissional. Esse decreto permitiu que, após o curso profissional de três anos, a aluna pudesse fazer o curso normal de dois anos, sendo um aperfeiçoamento do curso profissional e a formação de professoras para o ensino profissional e doméstico. O ensino da disciplina "Economia Doméstica e Puericultura" era ministrado nos três anos do curso profissional:

> "Todos os trabalhos de agulha e outros serviços manuais que uma boa dona de casa deve saber, constituem o programa do curso profissional; – No segundo ano: arte culinária, a hygiene da alimentação, noções gerais de lavagem e engomagem de roupas, arranjos do lar; – O ensino de puericultura, teórico e prático, era desenvolvido no terceiro ano, quando as alunas tinham no mínimo 15 anos de idade." (SILVEIRA, 1931, p. 14)

Horácio da Silveira contou nesse trabalho apresentado no 2° Congresso Feminista que o Diretor Geral do Ensino, Dr. Lourenço Filho, remodelou o aparelho escolar paulista e, quanto à disciplina arte culinária, propuseram:

> "Para que o ensino seja proveitoso faz-se mister que as alumnas tomem parte directa em todos os trabalhos. Pouco lucrarão si ficarem como meras expectantes, o que muitas vezes acontece, por medida de ordem econômica, pois não é possível, no regimen actual, que 240 moças, tenham material à vontade, para sua aprendizagem na cozinha. Para obviar essa falha, pensa a Directoria estabelecer um serviço regular de cozinha para fornecer pensão ao público. Com essa medida, teríamos um optimo campo de experiência para as educandas, sem ônus para o Estado, visto como todas as despezas de aprendizagem seriam cobertas pelo lucro da cozinha. (...) Assim, por escala, seriam dispenseiras, copeiras, chefes de cozinha, caixas, escripturarias, encarregadas da execução de orçamentos, etc. O plano cogita de uma servente-cozinheira e de uma ajudante, para garantirem o funcionamento da cozinha, aos domingos e na época de férias, e bem assim para suavisarem o serviço das alumnas. A entrega de comida a domicílio seria feita em caminhão fechado, dotado de camaras quente e fria, para a perfeita conservação dos productos elaborados pela cosinha. Desse modo, a Escola ficaria aparelhada para acceitar, na medidia das suas possibilidades, todas as encommendas concernentes á arte culinária." (SILVEIRA, 1931, p. 14).

O trabalho apresentado no 2º Congresso Feminista demonstrou que Horácio da Silveira propunha planos de estudos inovadores, como a prática de puericultura pelas alunas. Silveira (1931) informou que o prédio novo da escola começou a ser construído em 1927 e, no prédio antigo, "a escola regorgitava de alumnas de dia e á noite [...] Uma verdadeira colméia humana em intensa atividade! [...] e o ensino de economia doméstica, por falta de accommodações necessárias, não podia ser desenvolvido, em 1924". Nesse trabalho sugeriu a criação de um

centro de puericultura, em salas ao lado do prédio da escola, que estava finalizando a construção naquela época:

> "O ensino vae sendo bem conduzido, faltando-lhe apensas a parte pratica. O plano em questão resolveria, satisfactoriamente, essa deficiência com a instalação de um centro de puericultura, ao lado da Escola, a cargo de um médico auxiliado por uma educadora sanitária, para servir às criancinhas pobres do bairro, fornecendo-lhes receitas medicas, alimentação dietética e outros recursos, quando enfermas, aconselhando, ao mesmo tempo, ás respectivas mães o modo como deverão agir, no caso de doença de seus filhos (...) na cozinha, auxiliariam o preparo dos alimentos dietéticos, taes como: sopas, míngaus, leite albuminoso, butyro farináceo, leitelho, etc". (SILVEIRA, 1931)

Considerando que na época o índice de mortalidade infantil era em torno de 160 crianças mortas em cada mil crianças nascidas (CARVALHO, 2006a), Horácio da Silveira articulou com o Serviço de Saúde Pública e, em outubro de 1931, criou o primeiro Dispensário de Puericultura em uma escola. Naquele trabalho do 2º Congresso Feminista Horácio da Silveira apresentou as organizações curriculares do curso de Educação Doméstica, antes da reforma de 11 de março de 1931 e após essa data, propondo a criação dos cursos de aperfeiçoamento para os seguintes ofícios: confecções, roupas brancas, rendas e bordados, chapéus, flores e artes aplicadas, desenho técnico e prática de ensino. Portanto, no primeiro ano o curso era vocacional, nos dois seguintes, de aprendizado, e mais dois anos de curso normal, esse último formava mestres para o ensino profissional. Nesse curso de formação de professora de educação profissional, a cadeira "Geografia, Economia e Higiene Industrial" era ministrada por Horácio da Silveira e a cadeira "Mathematica aplicada às artes profissionais e escripturação escolar" pela D. Laia Pereira Bueno, auxiliar de direção da Escola Profissional Feminina da Capital. Segundo Gonçalves (2006, p. 5510):

> "No estado de São Paulo, de 1911, quando começaram a funcionar, até 1933, as escolas profissionais, apesar de terem as suas atividades consideradas como ensino regular, constituíam-se em ramo isolado dentro do sistema de ensino. Essas escolas não tinham articulação nem com o ensino primário nem com o secundário. Os cursos, masculinos ou femininos, com duração de três anos, eram abertos a todos aqueles que tivessem a idade mínima de 12 anos e fossem alfabetizados –

> dando preferência aos que tivessem concluído o curso primário -, muito embora pudessem ser admitidos até mesmos aqueles que não tivessem qualquer escolaridade."

#### 5.1.1.2 Primeira Superintendência da Educação Profissional e Doméstica no estado de São Paulo (1934 a 1947)

Em 1930 é instinto o Serviço de Remodelação, que regulamentava as escolas de aprendizes artífices, do Ministério da Agricultura, Indústria e Comércio. O governo de Getúlio Vargas criou o Ministério da Educação e Saúde Pública e, subordinado a esse, a Inspetoria do Ensino Profissional, por meio do Decreto Federal N° 19.560, de 05 de janeiro de 1931, que introduziu as funções de inspetor geral e de inspetores encarregados de fiscalizar as escolas profissionais. Essa Inspetoria foi transformada três anos depois em Superintendência do Ensino Profissional, por meio do Decreto Federal 24.558, de 03 de julho de 1934. (NASCIMENTO, 2007, p. 164)

Na educação profissional, São Paulo progrediu em grande parte por conta própria, devido a um acordo não escrito entre a elite e Vargas, selado depois de 1932 e destinado a deixar que o estado executasse seus próprios programas. O ímpeto de modernizar o Brasil levou o presidente a criar universidades gratuitas, abrangentes, mas poucos jovens não pertencentes à elite e não oriundos de escolas secundárias particulares podiam ter esperança de passar nos rigorosos exames vestibulares. (LEVINE, 2001, p. 179)

O Decreto Estadual N° 6.604, de 13 de agosto de 1934 criou a Superintendência da Educação Profissional e Doméstica pelo Interventor Federal no Estado de São Paulo, o Dr. Armando de Salles Oliveira, considerando que o ensino profissional – industrial e de economia doméstica – precisavam de um órgão especializado central, técnico-administrativo, subordinado à Secretaria da Educação e Saúde Pública. No parágrafo único consta que o Seminário das Educandas ou Patronato para órfãs, os cursos e núcleos de ensino profissional ferroviário ficavam subordinados a superintendência quanto às orientações e fiscalizações dos estabelecimentos. (LAURINDO, 1962) Gonçalves (2006, p. 5507) coloca que a configuração do ensino profissional em São Paulo:

> "[...] acabou determinando, a partir da década de 1930 (especificamente a partir do Decreto estadual 5884, de 21 de abril de 1933, denominado Código de Educação do Estado de São Paulo), uma organização que caracteriza as escolas profissionais, mantidas pelo governo do estado, como estabelecimentos de ensino secundário, sem contudo, serem equivalentes às escolas secundárias de ensino regular. Esta característica afasta o sistema de ensino profissional público do estado de São Paulo do sistema de ensino profissional implantando, no Distrito Federal, no início da década de 1930 (no qual havia equivalência entre escola profissional e escola secundária)."

A Superintendência da Educação Profissional e Doméstica propunha as práticas pedagógicas para as escolas profissionais. Quando era diretor, em Amparo, Horácio da Silveira já fazia exposições dos artefatos produzidos pelos estudantes. O jornal "O Comércio", em 16 de maio de 1918, sobre os objetos expostos na vitrine do Au Bom Marche, publicou:

> "Essa pequena exposição da Escola de Artes e Officios é digna de ser visitada por quantos acompanham interessados o progresso do ensino profissional nesta cidade pois pelos móveis e objectos expostos salienta-se não só o aproveitamento dos alumnos como também a dedicação do sr. Director e professores daquela Escola que muita honra nossa cidade." (GABRIEL, 2009)

Na Superintendência da Educação Profissional e Doméstica, Horácio da Silveira adotou o mesmo método que empregou em Amparo para valorizar os trabalhos realizados pelos alunos, apresentando-os à comunidade em exposições locais, todo final de ano, e sempre com divulgação pela imprensa. Em 1936, uma Memorável Exposição aconteceu no parque da Água Branca, em São Paulo, ao ensejo das comemorações do 25° aniversário da implantação do ensino profissional oficial no Estado.

Nesse ano estavam em funcionamento sete escolas primárias municipais, sendo quatro delas mistas, localizadas nos municípios de Santo André, Jundiaí, Limeira e Tatuí; e, três delas femininas, localizadas nos municípios de Araraquara, Jaboticabal e Rio Claro. (SILVEIRA, 1937) Segundo Gonçalves (2006, p. 5514), "o governo estadual não abriu escolas profissionais primárias, mas o Decreto N° 6566, de 13 de junho de 1934, concedia aos municípios a prerrogativa de abrirem escolas profissionais que se equiparavam com as escolas profissionais estaduais". A escola profissional municipal deveria ser organizada de acordo com as normas fixadas pelo Estado e sendo que o cargo de diretor do estabelecimento deveria ser ocupado por

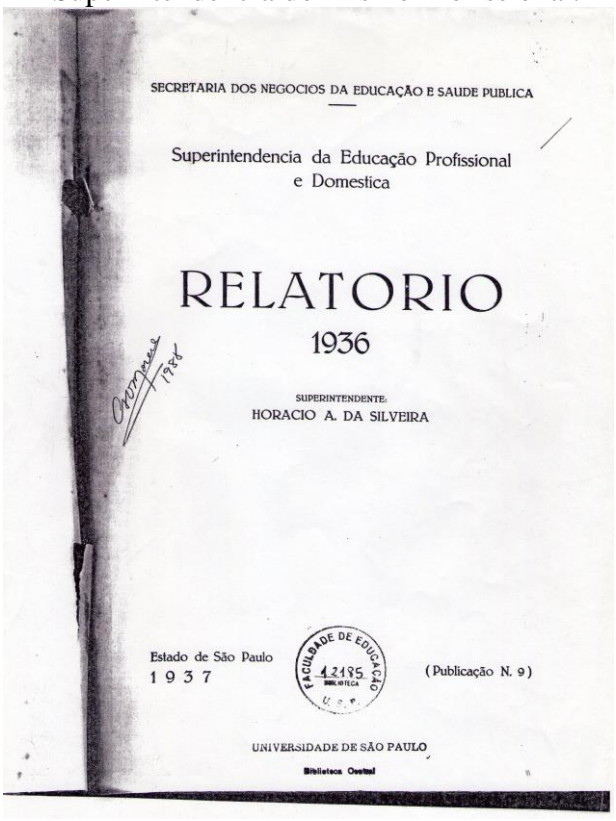
um professor normalista, nomeado em comissão, pelo Estado. Essas ao atuarem especialmente no ensino profissional primário liberariam vagas nas escolas profissionais secundárias estaduais, visto que, na organização curricular, as primeiras equivaliam aos dois primeiros anos de estudos das segundas.

O Relatório de 1936 (figura 14) da Superintendência da Educação Profissional e Doméstica foi prefaciado por Horácio da Silveira, informando ao Secretário que, pelo acervo de informações, esse sirva de subsídios à história do ensino profissional paulista. Vendramento (2006, p. 2642) considera que:

> "Horácio Augusto da Silveira, ao adotar o procedimento de datação que aponta para uma divisão da história do ensino profissional em dois períodos (1911 – 1934 e pós – 1934) privilegia o segundo período ao tratá-lo com riqueza de detalhes, oferecendo informações sobre os sujeitos, a administração das escolas profissionais, a expansão por meio da instalação de novas unidades na capital e no interior, bem como descrevendo as modalidades de ensino oferecidas, enquanto o primeiro período é negligenciado e aos sujeitos da Superintendência. A historiografia acabou por consagrar esta periodização por conta da leitura desses relatórios a ausência de outras fontes para pesquisa. Os Relatórios da Superintendência não testemunham exatamente como era o ensino profissional naquele período, mas como as autoridades entendiam que deveria ser descrita a pedagogia e a adesão ideológica de toda a comunidade que se relacionava com o ensino profissional."

Horácio Augusto da Silveira, em função da organização do ensino profissionalizante, em São Paulo, participou, em abril de 1936, a convite do Ministério da Educação, Gustavo Capanema, da comissão que discutiu a elaboração de um plano nacional de educação com a finalidade de dotar o Brasil de escolas técnicas necessárias ao seu desenvolvimento. (SILVEIRA, 1937 p. 35) Dessa comissão participaram: Lourenço Filho, Francisco Montojos, Rodolpho Fuchs esta assessorada por Roberto Mange (CERQUEIRA, 2004).

Figura 14 – Relatório de 1936 de Horácio A. da Silveira na Superintendência do Ensino Profissional.


SECRETARIA DOS NEGOCIOS DA EDUCAÇÃO E SAUDE PUBLICA

Superintendencia da Educação Profissional e Domestica

RELATORIO

1936

SUPERINTENDENTE:
HORACIO A. DA SILVEIRA

Estado de São Paulo
1 9 3 7

FACULDADE DE EDUCAÇÃO 42185 BIBLIOTECA

(Publicação N. 9)

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Biblioteca Central

Fonte: Acervo da coleção Carmen Sylvia de Moraes Vidigal no Centro de Memória da Faculdade de Educação/USP, em 2001.

Segundo Gonçalves (2006, p. 5507), no "ensino paulista estava presente o ideal de racionalização do trabalho que serviu de referência do trabalho para a remodelação do ensino profissional brasileiro". Em 1937, Horácio da Silveira, articulado com os meios de comunicação da sua época, conseguiu a instalação da rede de rádio telegráfica e rádio telefônica, na Superintendência da Educação Profissional e Doméstica para ensinar a distância, oferecendo curso de inglês pelo rádio aos estudantes das escolas profissionais do interior do estado de São Paulo. A Portaria N° 450 do Ministério dos Negócios da Viação e Obras Públicas, em 30 de agosto de 1937, permitiu o funcionamento dessa rede na Escola Profissional Feminina, do Brás, nessa época denominada Instituto Profissional Feminino, e também sede da superintendência (CARVALHO E KELMAN, 2005). Levine (2001, p. 16) relatou que, no governo de Getúlio Vargas, o rádio, o futebol profissional e o cinema não só atraíram os brasileiros para a cultura nacional como também ligaram o país ao mundo exterior.

#### 5.1.1.3 As organizações da Superintendência da Educação Profissional (1934 a 1947)

A Superintendência da Educação Profissional e Doméstica passou a ser denominada Superintendência do Ensino Profissional, por meio do Decreto Estadual N° Decreto 8.896, de 03 de janeiro de 1938, que organizou os Serviços Técnicos e de Secretaria e regularizou a situação dos funcionários que nela exerciam funções como contratados, interinos e comissionados. O professor Horácio da Silveira passou, a partir desse decreto, a exercer em caráter efetivo o cargo de superintendente, deixando as funções cumulativas de diretor do Instituto Profissional Feminino, da capital. (LAURINDO, 1962, p. 135)

Em 1941 participou da comissão que concluiu o anteprojeto da "Lei Orgânica do Ensino Industrial", que foi submetido ao presidente Getúlio Vargas no início do ano seguinte, juntamente com o projeto que criaria o SENAI. Horácio da Silveira integrou a comissão que representou São Paulo na I Conferência Nacional de Educação, no Rio de Janeiro, de 3 a 8 de novembro. No ano seguinte, foi comissionado para a Secretaria da Agricultura, junto com Francisco Pompêo do Amaral, a fim de prestarem serviços na organização das escolas práticas de agricultura, planejadas pelo governo Fernando Costa. No livro de recortes de jornais do acervo do Centro de Memórias da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos encontram-se matérias sobre a segunda guerra mundial, como a do jornal "O Estado de São Paulo", de 19 de março de 1943, que publicou: "inaugura-se hoje o curso de alimentação de guerra, proposto por Francisco Pompêo do Amaral". Nessa época as alunas do curso de Educação Doméstica costuraram os uniformes dos soldados e as do curso de Dietistas chegaram a preparar quase duas mil refeições/dia para as tropas paulistas.

A tabela 6 mostra os cargos existentes nas três estruturais organizações estabelecidas durante a gestão do professor Horácio Augusto da Silveira como superintendente do ensino profissional. Entre l945 e 1947 vários decretos indicam reestruturação de cargos na superintendência do ensino profissional. O Decreto Estadual N° 17698, de 26 de novembro de 1947, aprovou a "Consolidação das Leis do Ensino do Estado", elaborada pela comissão designada pelo Decreto Estadual N° 17.211, de 13 de maio de 1947, da qual fez parte o Técnico de Educação, Arnaldo Laurindo, lotado na Superintendência do Ensino Profissional.

Em 16 de agosto de 1947, Arnaldo Laurindo sucedeu o Prof. Horácio Augusto da Silveira (figura 15) na direção da Superintendência.

Tabela 6 – Organizações da Superintendência do Ensino Profissional de 1935 a 1947.

| 1935 | 1938 | 1947 |
|---|---|---|
| Decreto Estadual N° 6.604 de 13 de agosto de 1934 | Decreto 8.896, de 3 de janeiro de 1938 | |
| 1 Superintendente<br>1 Chefe de Serviço<br>1 Assistente<br>1 Inspetor Médico no Centro Ferroviário<br>1 Inspetor Ferroviário no Centro Ferroviário<br>3 Professsores estagiários no gabinete de psicotécnica, no Centro Ferroviário<br>1 Datilógrafo do serviço de psicotécnica, no Centro Ferroviário<br>1 Escriturário-arquivista<br>1 Guarda-livros<br>1 Agente comercial<br>5 Inspetores<br>9 Funcionários, escriturários e auxiliares técnicos<br>3 Serventes | I – SECRETARIA:<br>1 Secretário<br>1 Primeiro Escriturário<br>2 Segundos Escriturários<br>8 Quartos Escriturários<br>1 Guarda-livros<br>1 Guarda-livros auxiliar<br>1 Agente Comercial (contratado)<br>1 Porteiro<br>2 Serventes<br>1 Motorista (contratado)<br><br>II – SERVIÇO TÉCNICO:<br>1 Assistente<br>1 Médico-chefe<br>3 Inspetores Gerais<br>1 Inspetor<br>1 Inspetora de Trabalhos Femininos do Ensino Profissional oficial<br>1Inspetora de Educação Doméstica, oficial<br>6 Inspetores do Ensino Profissional Particular<br>1 Desenhista (contratado)<br>3Assistentes técnicos auxiliares (contratados)<br>1 Professor de Canto Orfeônico | I – SUPERINTENDENTE<br>1 – Gabinete<br><br>II – SECRETARIA (dirigida por um Secretário):<br>1 – Serviço de Protocolo e Arquivo<br>2 – Serviço de Ensino Oficial<br>3 – Serviço de Ensino Particular<br>4 – Serviço de Contabilidade<br>5 – Serviço de Radiocomunicação<br>6 – Serviço de Portaria<br><br>III – SERVIÇOS TÉCNICOS E PEDAGÓGICOS<br>1 – Técnico de Educação (com funções de assistente do superintendente)<br>2 – Técnicos de Educação (com funções de inspetores gerais)<br>3 – Técnicos de Educação (com funções de Inspetores de ramo)<br>4- Serviços de Oficinas e Desenho<br>5 – Serviço de Aulas de Cultura Geral<br>6 – Serviço de Psicotécnica e Estatística<br>7 – Serviço Médico<br>8 – Serviço de Publicidade |

Fonte: Livro "50 anos de Educação Profissional". (LAURINDO, 1962, v.1)

#### 5.1.1.4 A criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil

Para refletir sobre o apoio que Francisco Pompêo do Amaral recebeu de Horácio Augusto da Silveira na primeira Superintendência da Educação Profissional do Estado de São Paulo, para implantar em cinco meses o primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil, que aconteceu nessa superintendência, ao inserir no currículo do curso de Formação de

Figura 15 - Visita de Adhemar de Barros, Governador do estado de São Paulo à Escola Industrial Carlos de Campos, do seu lado esquerdo está Horácio Augusto da Silveira, e a primeira a direita, a diretora da escola Laia Pereira Bueno, em 1947.



Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2001.

Mestres em Educação Doméstica disciplinas que compunham o curso de Auxiliares em Alimentação ou Dietistas, cuja aula inaugural aconteceu em 17 de maio de 1939. Constatou-se que Horácio da Silveira, quando ainda era diretor da Escola Profissional de Amparo, já se utilizava da alimentação para mobilizar a população a matricular os seus filhos na escola profissional, durante o período de 11 a 18 de janeiro de 1920, a notícia a seguir foi publicada diversas vezes no jornal "O Commércio" demonstra isso:

> "Acha-se aberta a matricula para todos os cursos deste instituto profissional. Os candidatos deverão apresentar-se à directoria das 12 às 16 horas. SOPA ESCOLAR – Estão muito adeantados os trabalhos da installação da cosinha e refeitórios. No dia 15 começa a ser fornecida a sopa escolar para todos os alumnos da Escola. Será uma sopa variada (macarrão, arroz, batatas ou verdura) engrossada com carne e acompanhada de 2000 grammas de pão." (GABRIEL, 2009)

No trabalho que Horácio da Silveira apresentou no 2° Congresso Feminista, em 1931, é perceptível a riqueza de detalhes sobre os currículos dos cursos de Educação Doméstica, os programas dos componentes curriculares, e nesses, a importância que esse educador demonstrava sobre a alimentação e a higiene para promoção da saúde. No Relatório de 1936 da Superintendência da Educação Profissional e Doméstica à Secretaria dos Negócios da Educação e Saúde Pública Horácio da Silveira reafirma a importância da higiene e da puericultura no currículo escolar:

> "Dentre as matérias estudadas, a hygiene e a puericultura merecem especial cuidado, pois é principalmente entre a gente da roça que a ignorância desses assumptos concorre grandemente para a mortalidade infantil. Em excursões de propaganda, visitando os lares do campo e ensinando as mães os modernos preceitos de hygiene e puericultura, como bandeirantes da saúde, farão as alumnas trabalho altamente social e patriótico, contribuindo dessa forma para melhorar as condições de vida da criança da roça. Na fazenda será construída uma casa rural modelo, onde farão estagio, semanalmente, turmas de alumnas, que exercerão suas atividades na criação de animaes domésticos, nos serviços de horticultura e jardinagem, de apicultura e sericicultura. Como verdadeiras donas de casa rural, aproveitarão diversos productos da roça na fabricação de doces, conservas e outras indústrias caseiras." (SILVEIRA, 1937 p. 52)

Todos esses indícios demonstram que Horácio Augusto da Silveira, um sujeito moderno, que segundo Foucault (citado por VEIGA-NETO, 2003), "não é produto de saberes, mas sim produto dos saberes", e atento às necessidades do seu tempo, no que diz respeito ao problema da alimentação coletiva, de forma estratégica, se mobilizou para a implantação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no país, o de Auxiliares em Alimentação ou Dietistas no ensino profissional, por meio do Decreto Estadual N° 10.033, de 03 de março de 1939. Esses cursos foram criados por Francisco Pompêo do Amaral, médico, contratado, em janeiro de 1939, para chefiar o Serviço Médico daquela Superintendência. Para implantar os novos currículos dos cursos de Educação Doméstica nas escolas profissionais da capital e do interior do Estado de São Paulo, a Superintendência do Ensino Profissional organizou o livro institucional "Os Cursos de Dietética", elaborado por Francisco Pompêo do Amaral, onde constam os decretos de criação dos cursos, o discurso do Pompêo na aula inaugural de 17 de maio de 1939 e as práticas pedagógicas referentes às aulas teóricas e práticas das cadeiras a

serem ministradas nos referidos cursos (POMPÊO DO AMARAL, 1939; CARVALHO, 2007b).

Ainda na década de 30, a Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo implantou sete Dispensários de Puericultura nas escolas profissionais: Campinas (1933); Mococa, São Carlos e Sorocaba (1934); Limeira e Ribeirão Preto (1935); e Santos (1936). Esses Dispensários promoviam os Concursos de Robustez, divulgados todos os anos pela imprensa local, e essa poderia ser uma tática da Superintendência para divulgar as práticas escolares desenvolvidas pelas alunas das escolas profissionais no campo da puericultura, orientadas por educadoras sanitaristas e médicos pediatras e higienistas. (CARVALHO et al., 2007c)

A trajetória de Horácio Augusto da Silveira no ensino profissional, desde Amparo, mostra o seu envolvimento com a alimentação, primeiro com a promoção da sopa escolar, buscando espaços para implantar refeitório na escola e, segundo, na Escola Profissional Feminina envolveu a comunidade do entorno da escola ao criar o Dispensário de Puericultura, onde as alunas do curso de Educação Doméstica produziam o leitelho para atender a população infantil até dois anos. No início da década de 30, criou o curso de Formação de Mestres em Educação Doméstica para o ensino profissional, expandindo o número de escolas e de dispensários de puericultura no Estado de São Paulo. Como um homem atento às necessidades do seu país, percebeu no início do estado novo, a intenção do governo federal em dispor de refeitórios públicos para atender os trabalhadores, de forma que, ao contratar o médico Francisco Pompêo do Amaral, em janeiro de 1939, médico e nutrólogo, com proposta de criar o curso de Auxiliares de Alimentação ou Dietistas, apoiou a iniciativa e articulou com presteza a sua implantação e a primazia na criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no país.

### 5.1. 2. Francisco Pompêo do Amaral

Francisco Pompêo do Amaral nasceu em 09 de novembro de 1907, em Piracicaba, São Paulo. Era filho do médico Abelardo Pompeu do Amaral[16] e de Cândida Sampaio do Amaral,

[16] Abelardo Pompeu do Amaral (1865 – 1945) nasceu em Campinas, era filho de Francisco Emilio Pompeu do Amaral e de Gertrudes Egydio Pompeu do Amaral. Estudou no Colégio Culto a Ciências e, aos 19 anos, seguiu para a Europa para estudar Medicina. Esse médico, formado pela Universidade de Genebra, foi colaborador de diversos jornais com o pseudônimo de "Cincinatus". Como pesquisador foi autor do livro

ambos de Campinas. Quando nasceu, seu pai que era funcionário do Instituto Agronômico de Campinas e estava lecionando na Escola Agrícola "Luis de Queiroz", em Piracicaba. Retornando a Campinas, em 1908, o seu pai foi promovido no Instituto Agronômico como químico de primeira classe, tornando-se um especialista na cultura de café e de cana de açúcar.

Quando criança, Francisco Pompêo do Amaral morou em Campinas com mais duas irmãs, Pérola e Maria Gertrudes. Estudou no Colégio Culto a Ciências e frequentou o Clube Regatas, participando de competições esportivas. Em 1925 foi campeão brasileiro de atletismo, defendendo o clube Regatas em 5000 metros. Francisco Pompêo do Amaral para "curar-se de bronquite dedicou-se ao atletismo, sarou e foi campeão nacional" [17]. Nessa época era conhecido por "chicuta". Em 1927, ingressou na Faculdade de Medicina de São Paulo e começou a atuar como jornalista.

Formou-se médico, em 1933, como endocrinologista. Ainda estudante, Francisco Pompêo do Amaral trabalhou na campanha de profilaxia da febre amarela, levada a efeito pelo Serviço Sanitário do Estado de São Paulo, em 1929, e, durante a Revolução Constitucionalista, serviu como médico no Regimento Esportivo, por designação das autoridades competentes. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Como médico, começou a sua carreira no Departamento de Educação Física da Secretaria da Educação e Saúde Pública do Estado de São Paulo, atuando na Cruzada Pró-Infância. Em janeiro de 1939 ingressou como médico-chefe, na Superintendência do Ensino Profissional. Segundo Pompêo do Amaral (1963):

> "Convidado pelo Secretário da Educação e da Saúde Pública assumiu, a 2 de janeiro de 1939, o cargo de médico-chefe da Superintendência do Ensino Profissional. Cuidou, então, de organizar imediatamente os cursos de formação de técnicas em dietética (antes, Curso de Formação de Auxiliares em Alimentação, e, hoje, Curso de Formação de Dietistas), de acordo com as idéias que tinha exposto no artigo ´UMA CLASSE DE PROFSSIONAIS DE QUE A NAÇÃO CARECE`, publicada pela ´Folha da Manhã`, de São Paulo, em 15-VII-1938, e pela (Folha de Minas), de Belo Horizonte, em 5-XI-1938 – bem como no prefácio, de sua autoria, do livro ´Noções sobre Química

"Cultura Prática e racional do cafeeiro" e um dos fundadores do Centro de Ciências, Letras e Artes de Campinas. Em 1954, por meio da Lei n° 1085, de 11 de março, passa a ser nome de rua em sua cidade. Fonte: Centro de Memória da Universidade Estadual de Campinas, em 2010. Em 1888, foi contratado como químico auxiliar na Estação Agronômica de Campinas, e era um especialista renomado na cultura do café. (MELONI, 2004, p.151)

[17] Escritos sem autoria n° 2083 sobre a Rua Francisco Pompêo do Amaral. Fonte: Centro de Memória da Universidade Estadual de Campinas, em 2010.

> Alimentar`, de lavra da Profa. Celina de Morais Passos, editado pela Cia. Editôra Nacional, em 1938 (pags. 7 a 16) e ainda cursos de divulgação teórico-práticos de conhecimentos de dietética e arte culinária ´Cursos de Dietética para Donas de Casa`. Inaugurados solenemente, em 17 de maio de 1939, com aula que esteve a seu cargo, foram tais cursos, no gênero, os primeiros instalados no país e constituíram poderosa sugestão para a imediata criação de outros."

Na inauguração dos cursos de Dietética para Donas de Casa e Auxiliares em Alimentação estiveram presentes autoridades (figura 16), como o Interventor Federal no estado de São Paulo Adhemar de Barros, a sua esposa dona Leonor Mendes de Barros, e o Secretário da Educação, Sr. Alvaro Guião. No salão do Instituto Profissional Feminino da Capital, em São Paulo, durante a sessão solene da instalação dos cursos de Dietética, estiveram presentes na mesa de abertura o Dr. Adhemar de Barros, a Sra. Leonor Mendes de Barros, o Sr. Alvaro Guião, o professor Carlo Foa, da Universidade de Milão, o Dr. Geraldo de Paula Souza, o professor Horácio da Silveira, o major Theophilo Ferraz Filho, o professor Josué de Castro, Raimundo Duprat e o Dr. Francisco Pompêo do Amaral, segundo reportagem do jornal Correio Paulistano, de 18 de maio de 1939. No discurso de abertura dos cursos de Dietética, o Sr. Alvaro Guião disse:

> "[...] é um prazer e um contentamento fazer parte do vosso governo. Vós fundastes com sabedoria o Instituto de Alimentação, dirigido pelo scientista notável e proficiente organizador que é Paula Souza[18], primeiro Instituto no gênero do Brasil. Vós inauguraes hoje o curso de dietistas, complemento daquelle instituto, visando a formação de technicos em nutrição, primeiro também no gênero no Brasil e que é dirigido por dois emitentes servidores do Estado, patriotas, sinceros, abnegados, cujo devotamento ao bem público commove e enthusiasma: Horácio Silveira e Pompêo do Amaral. E aqui está também, convidado por vós para comparecer a esta aula inaugural, o grande pioneiro dessa cruzada de nutrição racional, o eminente professor pernambucano, illustre por todos os títulos e por todos os valores - Josué de Castro [...]."

[18] O Secretário da Educação referia-se ao Centro de Estudos sobre Alimentação, criado pelo Decreto Estadual N° 9.906, de 06 de janeiro de 1939, em São Paulo.

Figura 16 – O Interventor Federal Adhemar de Barros, com a sua esposa D. Leonor Mendes de Barros (do lado esquerdo), e com a diretora Laia Pereira Bueno do Instituto Profissional Feminino, da Capital, (do lado direito) e ao lado dela, Francisco Pompêo do Amaral, em 17 de maio de 1939.



Inaugurados os cursos de Dietetica para Donas de Casa e Auxiliares de Alimentação

A cerimonia foi presidida pelo interventor federal, a ella comparecendo altas autoridades — A aula inaugural dos novos cursos foi proferida pelo professor F. Pompêo do Amaral — Notas da reportagem da "Folha da Noite"

Fonte: Livro de Recortes de Jornais do Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Durante a solenidade de abertura, após o discurso do Secretário da Educação Álvaro Guião, o professor Josué de Castro, segundo a matéria jornalística do Correio Paulistano, de 18 de maio de 1939, fez um discurso de improviso:

> "[...] o homem modificou as paisagens naturaes da terra, plasmando as chamadas paisagens culturaes, mas esqueceu-se de si mesmo. De que vale essa sciencia que não existe em funcção do homem mas só trabalha em benefício da civilização que não passa de uma abstração. A condição humana, disse o prof. Josué de Castro, nos dias de hoje, é peor do que fora em outras épocas. Trabalhos estatísticos provam essa afirmação. Ainda hoje, nos governos, quando falam sobre seu povo, usam da expressão ´material humano`. Nisso está uma demonstração clara do utilitarismo que avassalia o mundo. Vê-se o homem sob um aspecto econômico, material, e não como uma creação espiritual. A ambição desviou a humanidade dos seus cursos naturaes. Ela caminha cada vez mais para a degenerescência. O mundo está cheio de sub-

> nutridos e de gente morrendo a fome, no entanto, há super-producção. Não fosse o desentendimento humano o mundo teria uma base de equilíbrio, podendo enfrentar todas as suas crises. Conrado Gini elaborou vários inquéritos sobre essa perspectiva da decadência da humanidade com seus maiores pruridos no Occidente. Os casos de super-natalidade que se vêm verificando, proseguiu o orador, é uma prova evidente de decadência. Explicam-se pelas leis biológicas. É o índice de sub-nutrição e não de vitalidade, como se diz no vulgo. É a natureza reagindo contra a sua debilitação na multiplicidade dos nascimentos. A humanidade não quer morrer. Os vários processos de industria, de simplificação, de utilitarismo, de mecanização hodierna em todos os setores da nossa actividade, tiram dos cereaes que são a base do alimento, suas vitaminas, como acontece com o trigo. Na Itália, continuou o prof. Josué de Castro, disse que teve occasião de verificar a differença de analyses no trigo da civilização da Europa e o trigo quase selvagem da Abyssinia. Este, vitaminoso cem por cento, aquele numa flagrante inferioridade naquelles princípios vitaes. O Brasil não deve seguir as mesmas diretrizes dos paízes do Velho Continente. Deve esquecer a mystica do petróleo e da siderurgia das civilizações cansadas e cuidar mais do seu valor humano. Nossa situação em face daquellas civilizações, não obedece aos imperativos do petróleo. Mas, sim da sua raridade demographica que é de uma a quatro pessoa por kilometro quadrado. Civilização não se faz com gotas homeopáticas. Precisamos de imigração. O Brasil deve seguir a prática, com referencia a sua demographia, do enxerto, usando plano já crescida para ganhar tempo. Não podemos esperar que a nossa população augmente sozinha sem a collaboração estrangeira. Quando nosso território estiver povoado e quando tivermos cuidado bem do nosso homem nossa civilização será impar. Finalizou o Sr. Josué de Castro, dizendo que duas phrases de São Paulo haviam-no impressionado bastante. Fizeram com que elle vostase carinhosamente as suas vistas para o nosso destino. Uma do sr. Adhemar de Barros dizendo que iria governar S. Paulo como médico, outra do sr. Álvaro Guião dizendo que era preciso cuidar "da revalorização biológica do nosso homem".

Nessa matéria jornalística consta que o professor Dr. Francisco Pompêo do Amaral, a seguir, deu a sua brilhante aula inaugural, discorrendo longamente sobre Dietética, e terminando o seu belo discurso com estas palavras:

> "Com as auxiliares em alimentação, que deste curso sahirão, a Superintendência do Ensino Profissional poderá aperfeiçoar o ensino nos cursos de vulgarização dos conhecimentos de alimentos que mantem e multiplical-os. Queremos referir-nos aos ´Cursos de

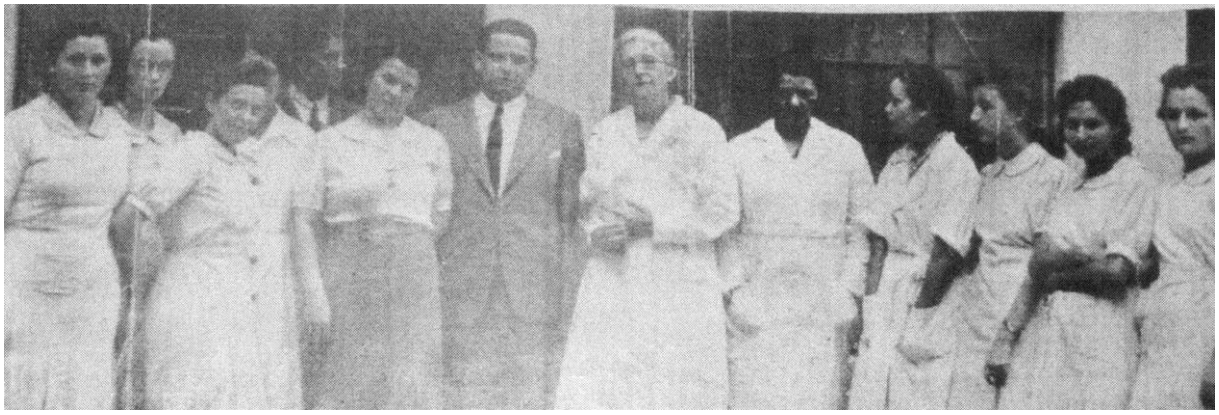
> Dietética para Donas de casa`, nos quaes o ensino se exerce de uma forma bem elementar, no sentido de habilitar as alumnas ao convieniente desempenho das attribuições que descorrerem da própria denominação dos mesmos. Com ´auxiliares em alimentação`, poderemos realizar ainda outros empreeendimentos de alta finalidade educativa, em favor da racionalização alimentar, os quaes exigem pessoal habilitado. E chegaremos, assim, aos poucos, ao Instituto de Nutrição[19], solennemente promettido ao nosso povo pelo exmo. sr. Secretário da Educação, em opportuna entrevista concedida à imprensa. Tal realização é, sem duvida alguma, indispensável para que se possa abordar, com a necessária amplitude, o problema de tão grande alcance hygienico e social ao qual nos referimos. Num paiz, onde a desnutrição da população é caracter dominante, urge providenciar, quanto antes, que sejam attendido os direitos physiológicos e vitaes do indivíduo, os quaes condicionam a saúde da collectividade. Auguramos que a inauguração de hoje signifique antes de mais nada, um passo seguro em favor de outras iniciativas endereçadas ao bem estar público – divisa que póde perfeitamente resumir a acção de todos os bons governos."

O Superintendente da Educação Profissional, Horácio da Silveira, encerrou a solenidade de abertura da aula inaugural dos cursos de Dietética, acompanhando as autoridades na visita às dependências do Instituto Profissional Feminino, assistindo as aulas práticas ministradas pelas professoras Celina de Moraes Passos, Zenith Freire e Zilda Barbella (figura 17), visitando, inclusive, o Dispensário de Puericultura daquele estabelecimento de ensino.

Francisco Pompêo do Amaral foi diretor e professor do curso de Auxiliares em Alimentação na educação profissional de 1939 a 1958. Nesse período, deixou um legado, enquanto médico, jornalista, professor, cientista e político, produzindo obras a partir de estudos e pesquisas que realizou e que foram publicados em livros e revistas cientificas, incluindo as práticas pedagógicas e escolares que desenvolveu com sua equipe de dietistas e com as alunas do referido curso. Francisco Pompêo do Amaral se aposentou no Departamento de Ensino Profissional, em janeiro de 1961. (LAURINDO, 1962, v.1, p. 240)

[19] No documento da Aula Inaugural dos cursos de Dietética (POMPÊO DO AMARAL, 1939, no Anexo A), referente ao discurso de Francisco Pompêo do Amaral, consta que: "[...] na Argentina, onde o Prof. Pedro Escudero, partindo da acanhada dependência do Hospital Rawson, organizou o prestigioso Instituto Municipal de Nutrição, em Buenos Aires, estabelecimento que passa a ser agora o Instituto Nacional de Nutrição. O eminente dietólogo que o dirige estudou, a partir de 1931, a alimentação conveniente aos hospitais e aos refeitórios escolares e iniciou, em 1933, uma grande ação jornalística em favor da racionalização da alimentação popular. Com o desenvolvimento da campanha, verificou que se tornára indispensável a formação de técnicos, para a ação ampla que se impunha. E, por isso, fundou a Escola Municipal de Dietistas, que lhe fornece pessoal habilitado para o proseguimento da tarefa já encetada."

Figura 17 – Professoras do primeiro curso de Auxiliares em Alimentação, do lado esquerdo do médico Francisco Pompêo do Amaral, a diretora do Instituto Profissional Feminino, da capital, professora Laia Pereira Bueno, em 1939.



Fonte: Livro de Recortes de Jornais do Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Quando Francisco Pompêo do Amaral faleceu, em 09 de outubro de 1990, no Hospital do Servidor Público, como médico aposentado, o jornal O Estado de São Paulo[20] publicou:

> "Faleceu anteontem, nesta Capital, aos 82 anos, o médico e jornalista Francisco Pompeu do Amaral. Foi médico do Jockey Club de São Paulo durante muitos anos. Deixa diversos trabalhos sobre turfe e medicina publicados na Folha de São Paulo e em revistas especializadas. Deixa também publicados diversos livros, principalmente sobre alimentação no Brasil, que relacionava com problemas de estrutura econômica e social no País. Era titular da Academia de Medicina de São Paulo. Recebeu dois prêmios da Academia Nacional de Medicina, por seus trabalhos especializados a respeito de alimentação. Quando jovem, foi atleta do Clube Atlético Paulistano, destacando-se nos 1500 metros rasos. Deixa viúva d. Araci Pereira de Oliveira e o filho do casamento anterior, Sérgio Ferreira[21], professor de Farmacologia da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto (USP), casado com d. Clotilde Rossetti Ferreira. Deixa ainda três netos."

[20] Recorte de Jornal do Estado de São Paulo, de 9 de outubro de 1990, que se encontra no Centro de Memória da UNICAMP.
[21] Sérgio Henrique Ferreira é filho da professora Zenith Freire, farmacêutica formada em 1932. Era professora de Educação Doméstica, em 1939, e uma das professoras pioneiras no curso de Auxiliares em Alimentação, no Instituto Profissional Feminino, da Capital. Em 1957, foi diretora da Escola Artesanal da Lapa, em São Paulo. Fonte: Diário Oficial Estado de São Paulo, em 20 de outubro de 1962, <. http://www.jusbrasil.com.br/diarios/4815705/dosp-poder-executivo-parte-1-20-10-1962-pg-45/pdfView>, 09/05/2013.

### 5.1.2.1. Médico

Em 1933 Francisco Pompêo do Amaral apresentou a Tese inaugural "O domínio extra-diabético da insulinoterapia, com aplicação particularizada à terapêutica cardiovascular" como trabalho do Serviço do Prof. Almeida Prado, da Cadeira de Clínica Médica e Propedêutica da Faculdade de Medicina de São Paulo, com 108 páginas e 27 observações clínicas, defendida perante banca nomeada pela referida Faculdade e aprovada com distinção[22]. (POMPÊO DO AMARAL, 1939b, 1957, 1963)

Francisco Pompêo do Amaral se formou em 13 de Julho de 1933 e, desde então, foi sócio efetivo da Associação dos Antigos Alunos da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Nesse mesmo ano, é integrado ao Departamento de Educação Física da Secretaria de Educação e Saúde Pública do Estado de São Paulo e comissionado junto à Cruzada Pró-Infância, no período de 1933 a 1934.

A Cruzada Pró-Infância surgiu quando a educadora sanitária Maria Antonieta de Castro entrou em contato com Pérola Byington, senhora da alta sociedade em São Paulo, e juntas, decidiram se associar para combater as altas taxas de mortalidade, principalmente infantil, devido a doenças infecto-contagiosas, como tifo, diarreia, pneumonia e tuberculose. O grupo inicial reuniu cem senhoras que fundaram a Cruzada Pró-Infância, em 12 de agosto de 1930. Mott (2003, p. 25-6) sobre a organização inicial da Cruzada Pró-Infância, relatou que:

> "Pérola Byington trouxe a experiência adquirida junto à Cruz Vermelha americana e brasileira, a boa relação com as elites, os recursos financeiros da família e passou a se dedicar de corpo e alma à administração, realizando um trabalho diuturno por mais de 30 anos. Maria Antonieta de Castro, aluna do primeiro curso de Educadoras Sanitárias[23], trouxe o apoio e experiência adquirida junto ao Instituto de Higiene e ao grupo de sanitaristas liderados por Geraldo de Paula Souza e Waldomiro de Oliveira. [...] Paula Souza preconizava a substituição da força coercitiva da polícia sanitária pela formação da consciência sanitária através da popularização dos preceitos de higiene. Essa ação, essa missão, seria realizada pelos professores

[22] Francisco Pompêo do Amaral informou à Academia Nacional de Medicina que esse trabalho foi publicado na Revista "São Paulo Médico", em 1933, e reproduzido em 1936, na obra "Enfermedades de las Coronarias?" de Duran Arron, editado pela Libreria Sintas, Barcelona, Espanha, p. 209 a 212. (POMPÊO DO AMARAL, 1963).

[23] Em 1925, com a Lei N° 2121, de 30 de dezembro, que aprovava a reforma do Serviço Sanitário, foi criada a Inspetoria de Educação Sanitária. Com a inspetoria passa a funcionar nas dependências do Instituto de Higiene o curso de educadores sanitários, voltado para professores primários. "Seu objetivo era ministrar conhecimentos teóricos e práticos de higiene a esses professores, para que estes os introduzissem, a partir de uma visão essencialmente preventiva, em Centros de Saúde e escolas" (Candeias, 1984, p. 22. In: CAMPOS, 2002, p. 52).

> públicos formados pelo curso de Educação Sanitária, no Instituto de Higiene. O curso foi criado em 1925."

Entre 1933 e 1934, Francisco Pompêo do Amaral atuou como médico, orientando as atividades das crianças, no Parque Pedro II, que realizavam práticas de exercícios físicos. Nesse período organizou um fichário institucional, incluindo as condições de vida dessas crianças, que foi apresentado como tese "Considerações em torno do problema da educação física da infância em idade escolar no Estado de São Paulo", na Conferência Nacional de Proteção à Infância, realizada no Rio de Janeiro, em 1933, e, posteriormente, publicado no Anuário de Higiene. (POMPÊO DO AMARAL, 1963) Nessa conferência o médico Waldomiro de Oliveira apresentou "O problema e a organização da assistência e proteção à infância" e, Pérola Byington, apresentou o trabalho de sua autoria "Educação sexual e sua importância", que lhe valeu um voto de louvor dos organizadores e uma homenagem na Cruzada. (MOTT, 2003, p. 32)

Como médico, Pompêo do Amaral esteve engajado com as atividades da Academia de Medicina de São Paulo, sucessora da Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo, fundada em março de 1895, com a finalidade de preservar a tradição, a história e o progresso da Medicina e das ciências afins, e com a Associação Paulista de Medicina.

Em 1936 Pompêo do Amaral participou do 2° Congresso Interno da Associação Paulista de Medicina, que aconteceu na Escola Paulista de Medicina, como congressista na seção de medicina, apresentando, em 5 de dezembro, a tese "Os carboidratos no regime dos cardíacos". Em 13 de dezembro de 1938, a pedido do Departamento de Educação Física, foi transferido para trabalhar no Centro de Saúde da Penha, como médico-sanitarista, e prestou serviços à Inspetoria de Higiene do Trabalho. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Francisco Pompêo do Amaral apresentou a comunicação "Os cursos de dietética da Superintendência do Ensino Profissional de São Paulo", em 04 de julho de 1939, à Seção de Higiene e Medicina Tropical da Associação Paulista de Medicina. Em 1939, candidatou-se a uma vaga na Seção de Medicina Geral da Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo, e conseguiu torna-se um dos trinta acadêmicos, apresentando a tese "As manifestações frustas da carência do fator vitamínico B1". O discurso do Dr. João Alves de Meira, empossando o novo titular na Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo, desvela o perfil de Pompêo do Amaral (MEIRA, 1939, p. 218-9):

> "Tres annos no mesmo labor quotidiano transformaram em amizade sincera, que o tempo só tem fortalecido, a sympathia mutua que nos approximára. Deste convívio em que Você soube se impor pelo seu valor e pelos seus dotes Moraes e intellectuaes pude aquilatar da sua firmeza de caracter, da rectidão de suas attitudes, dá inteireza de seu proceder, da robustez de suas convicções e de tantas outras qualidades que formam o seu espírito e a sua personalidade. Foi por isso que com jubilo recebi a honrosa designação do exmo. snr. Presidente para transmitir em nome da Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo os votos de boa vinda a esta casa. Conquistando como Você vem de fazer o diploma de sócio titular da Sociedade de Medicina e Cirurgia de S. Paulo, vence mais uma etapa na sua carreira profissional á qual, sou testemunha, empresta a maior dedicação e exerce com todo enthusiasmo. Você realmente faz parte dessa phalange de luctadores que, exclusivamente a custa do esforço pessoal, sem medir sacrifícios, scientes de um dever a cumprir e de um ideal a realizar, vae aos poucos assistindo o reconhecimento dos seus próprios méritos. Você deve sentir-se feliz assim e nós, os seus amigos, igualmente nos alegramos. Desde cedo, Você soube orientar a sua formação medica de accordo com o optimismo que é uma das características de seu espírito, com a confiança que nutre pelas cousas da profissão, dedicando-se ao estudo dos estados pathologicos em que quase sempre o medico está armado para vencer e em que o espectro da Morte é a mais das vezes afastado. E destes successivos resultados felizes o animo do vencedor se reforça, sua fé se incrementa, cresce a coragem para luctar pela confiança na sicencia que domina. E assim Você prossegue também reconfortado na esperança de outras victorias. Especialisando-se na medicina esportiva e no estudo da nutrição, do metabolismo e da endocrinologia. Você, procurou, ao mesmo tempo que satisfazer a natural inclinação do seu temperamento, cumprir os verdadeiros anceios da medicina – aqui, ensinando a manter a saúde pela physiocultura, ali, restaurado pela alimentação adequada [...]."

Em 27 de janeiro de 1944, foi lhe conferido o diploma de titular da Sociedade de Gastroenterologia e Nutrição de São Paulo, à qual prestou serviços, participando de comissão de julgamento de prêmio. Pompêo do Amaral também cooperou nas Jornadas Comemorativas do Cinquentenário da Fundação da Liga Paulista Contra a Tuberculose, que ocorreram no período de 17 a 24 de julho de 1949.

No II Congresso Médico Paulista, realizado pela Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo, entre 1 e 7 de março de 1945, Francisco Pompêo do Amaral foi membro da Comissão Social e de Propaganda, sendo responsável pela secretaria das sessões em que se

discutiram os "Temas de Nutrição e Protologia", participando dos debates e apresentando o trabalho "Considerações sobre a alimentação dos enfermos", no dia 5 de março, publicado nos anais do evento, volume II, p. 122 a 126. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Francisco Pompêo do Amaral passou à condição de membro emérito da Academia de Medicina de São Paulo, em 27 de agosto de 1954, e, no ano social 1955-56, foi presidente da Seção de Medicina Social e fez parte da Comissão de Redação da "Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo", publicação mensal editada sob os auspícios da Academia de Medicina de São Paulo.

A tabela 7 apresenta os artigos que Francisco Pompêo do Amaral publicou em revistas médicas referentes ao seu campo de atuação, no período de 1933 a 1948, e, a tabela 8, os trabalhos publicados, principalmente, na Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo, no período de 1951 a 1973.

Em 1955, Pompêo do Amaral ministrou o curso de Aspectos Sociais do Problema da Alimentação, na Academia de Medicina de São Paulo, proferindo quinze aulas, recebendo um certificado em 15 de dezembro. (figura 18)

Enquanto médico e professor, Francisco Pompêo do Amaral, para atender ao público e servir de campo de prática para suas alunas do curso de Formação de Dietistas[24], organizou na Policlínica de São Paulo, um Dispensário de Higiene Alimentar e Terapêutica das Moléstias na Nutrição, que funcionou com bastante êxito, sob a sua direção, no período de 05 de abril de 1955 a 13 de fevereiro de 1958. Segundo esse médico, estiveram aos seus cuidados, nesse Dispensário, 637 pacientes e, no período de 1939 a 1958, formaram-se 543 dietistas no Departamento do Ensino Técnico do Estado de São Paulo. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Em 1957, proferiu dez aulas no curso de Patologia da Nutrição e Dietoterapia, na Academia de Medicina de São Paulo, recebendo o certificado em novembro. No ano seguinte, Francisco Pompêo do Amaral, ministrou a palestra "Serviços de Fornecimento de Alimentação em Hospitais – Formação de Técnicos Indispensáveis", no auditório da Biblioteca Municipal de São Paulo, promovida pelo Instituto Brasileiro de Desenvolvimento e de Pesquisas

[24] O desmembramento do curso de Formação de Professoras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação ocorreu em 9 de outubro de 1953, por meio da Lei Estadual N° 2.318, resultado do Projeto de Lei N° 697/1952, do ex-deputado Arnaldo Laurindo. (LAURINDO, 1962, v.1, p. 306)

Hospitalares. Em 1959 foi eleito membro do Conselho Consultivo desse Instituto, em 29 de janeiro e, reeleito, em 28 de janeiro de 1960.

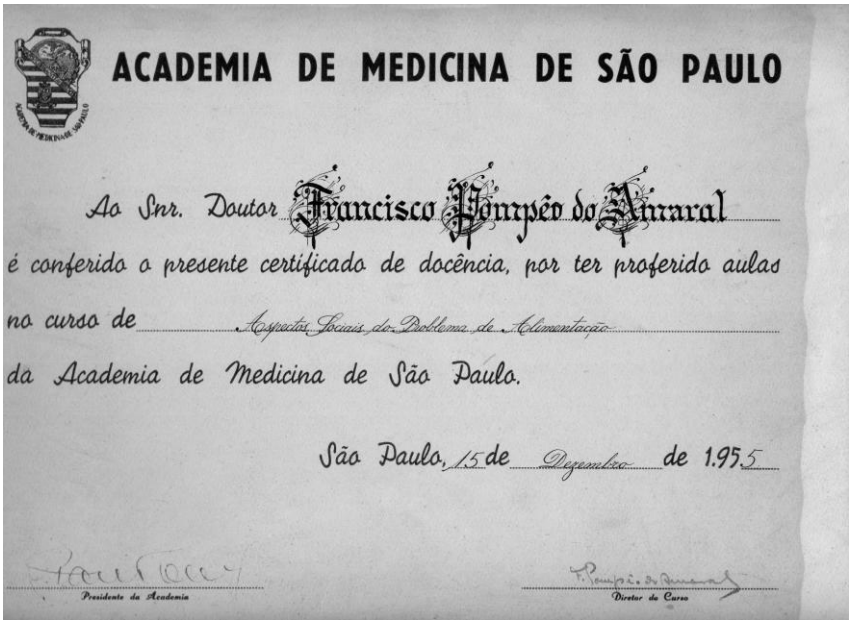
Tabela 7 – Artigos de Francisco Pompêo do Amaral publicados em revistas científicas na área médica (1933 a 1948).

| Ano | Título | Revista |
|---|---|---|
| 1933 | A propósito das críticas ao emprego da insulino-glicoseterapia das cardiopatias e alguns resultados obtidos com a técnica de Liethinios e Gomez | São Paulo Médico, ano V, vol. I, abr., p. 297 – 310 |
| 1938 | O resurgimento da Educação Physica | Educação Physica, Rio de Janeiro, n. 16, Mar |
| 1939 | As manifestações frustas de carência do fator vitamínico B1. Seu aspecto clínico. A terapêutica e profilaxia de tais estados | Anais Paulistas de Medicina e Cirurgia, vol XXXVIII, n° 3 e 4, p. 183 a 212 e p. 271 a 284 |
| 1939 | Discurso de posse na Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo, em 16 de agosto | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo, vol. 23, n° 7 e 8, julho e agosto, p- 220 a 227 |
| 1942 | O problema do leite em São Paulo | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo. vol. II, n° 1 e 2, jan.- fev., p. 1- 22, n° 11 e 12, nov.-dez., p. 300 – 316 |
| 1943 | A substituição da manteiga considerada sob o ponto de vista nutritivo | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo, jul-ago, 1943 |
| 1944 | Alimentação e nutrição: importância da alimentação, para o indivíduo e para a coletividade | Revista Gazeta Clínica, São Paulo, jan-dez, ano XLII, nº 1 a 12, p. 7 - 9 |
| 1944 | A alimentação da população no momento que atravessamos. | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo, julho e agosto, p. 27- 38 |
| 1944 | Produção e consumo de óleo de amendoim | Revista Brasileira de Química, vol. XVIII, 1944, n° 108, dezembro |
| 1945 | A Faculdade de tipo norte-americano, que agora temos | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo, julho e agosto, p. 240-243. |
| 1948 | O Leite | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo, vol. VIII, n° 2 e 3, fev. e mar., p. 57-103 e p. 107-127 |

Tabela 8 – Artigos de Francisco Pompêo do Amaral publicados em revistas científicas na área médica (1951 a 1973).

| Ano | Título | Revista |
|---|---|---|
| 1951 | O Bócio endêmico e o uso obrigatório de sal iodado | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo. Vol. XI. N° 3, março. |
| 1951 | Variações das condições da alimentação da população paulistana, no curso do último decênio | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo. Vol. XI. N° 7, julho, p. 25-42. |
| 1951 | Endemia de amebíase em São Paulo | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo, XI. N° 9, setembro, p. 45-54. |
| 1951 | Considerações à margem do problema da alimentação de nosso povo. Sobre o pretenso enriquecimento de muitos alimentos e o empobrecimento do leite | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo. Vol. XI. N° 12. Dezembro. p. 17-32. |
| 1955 | Evolução do custo da alimentação em São Paulo, a partir de 1941 | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo. Notícia em vol. XV, n° 3, mar., p. 150 |
| 1955 | Uniformização dos cursos de formação de técnicos em alimentação | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo, vol. XV, n° 5, mai, p. 272-274. |
| 1956 | A desatida questão do metabolismo basal do homem dos trópicos | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo, vol. XVI, n° 5, mai., p. 235-248. |
| 1958 | O sentido da campanha em favor do uso do feijão soja na alimentação humana | Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo, vol. XVIII, n° 2, fev., p. 89 – 102. |
| 1967 | Clínica das doenças da nutrição e dietoterapia – IV. Diretrizes do exame dos pacientes em clínica especializada. Exames de laboratório. Provas Funcionais | Revista Brasileira de Medicina, abr, vol. 24, n° 4, p. 268-273. |
| 1973 | O alimento do futuro | Boletim da Academia Nacional de Medicina. Rio de Janeiro, v.145, p. 133-143. |

Figura 18 – Francisco Pompêo do Amaral ministra o curso "Aspectos Sociais do problema de Alimentação" na Academia de Medicina de São Paulo, em 1955.



ACADEMIA DE MEDICINA DE SÃO PAULO

Ao Snr. Doutor Francisco Pompêo do Amaral

é conferido o presente certificado de docência, por ter proferido aulas

no curso de Aspectos Sociais do Problema de Alimentação

da Academia de Medicina de São Paulo.

São Paulo, 15 de Dezembro de 1955

Presidente da Academia

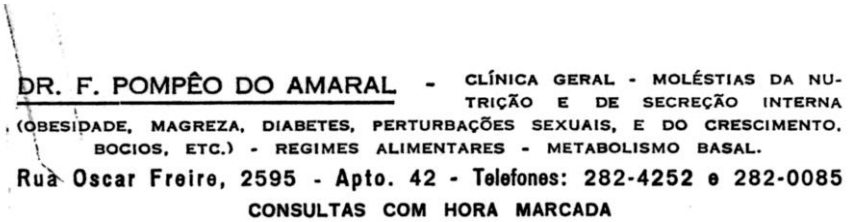
Diretor do Curso

Fonte: Acervo pessoal de Francisco Pompêo do Amaral, em 2010.

Como médico, especializado em Nutrologia e Endocrinologia, com consultório desde 1934, Pompêo do Amaral atuou em diferentes lugares da cidade de São Paulo (figuras 19, 20 e 21). Segundo Pompêo do Amaral (1963):

> "[...] tem prestado serviços médicos profissionais à Caixa de Aposentadoria e Pensões dos Empregados da Light, à Assistência Médica da Cia. Mecânica e Importadora, à Associação dos Funcionários Públicos, ao Jóquei Clube de São Paulo, à Caixa Beneficiente dos Empregados da Empresa ´Folha da Manhã Ltda.`, e ao Sindicato de Jornalistas Profissionais."

Figura 19 – Cabeçalho do formulário médico de Francisco Pompêo do Amaral, em 1971.



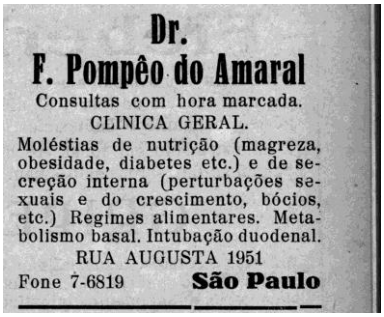
DR. F. POMPÊO DO AMARAL - CLÍNICA GERAL - MOLÉSTIAS DA NUTRIÇÃO E DE SECREÇÃO INTERNA (OBESIDADE, MAGREZA, DIABETES, PERTURBAÇÕES SEXUAIS, E DO CRESCIMENTO, BOCIOS, ETC.) - REGIMES ALIMENTARES - METABOLISMO BASAL.

Rua Oscar Freire, 2595 - Apto. 42 - Telefones: 282-4252 e 282-0085

CONSULTAS COM HORA MARCADA

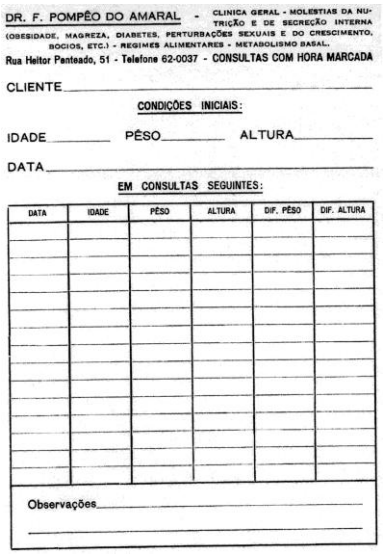
Fonte: Acervo da Academia Nacional de Medicina, no Rio de Janeiro, em 2010.

Figura 20 - Propaganda na Revista Agrícola Brasileira, em dezembro de 1942.




Fonte: Acervo pessoal de Francisco Pompêo do Amaral, em 2010.

Figura 21- Formulário médico de Francisco Pompêo do Amaral, s/d.




Fonte: Acervo pessoal de Francisco Pompêo do Amaral, em 2010.

### 5.1.2.2 Jornalista

Francisco Pompêo do Amaral, desde 1927, quando ingressou na Faculdade de Medicina de São Paulo, começou a atuar profissionalmente como jornalista. Em janeiro de 1934, prestou serviços às Folhas da Manhã", "Folha da Tarde", "Folha da Noite" e "Folha de São Paulo", conforme indica a tabela 9, com a finalidade de vulgarizar os conhecimentos de higiene para a população e promover intensa campanha em prol da racionalização da

alimentação popular, o que possibilitou divulgar em outros jornais nacionais suas matérias jornalísticas. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Durante o período que atuou na Escola Superior de Educação Física, entre 1934 e 1938, como professor, escreveu artigos que foram publicados pela Folha da Manhã, em São Paulo, abordando o aspecto médico- higiênico da educação física, como exemplifica a figura 22.

Tabela 9 – Matérias jornalísticas com a divulgação de conhecimentos sobre alimentação a cargo de Francisco Pompêo do Amaral.

| Jornal | Assunto | Período |
|---|---|---|
| Folha da Manhã | - Organizou e conduziu: seção "Medicina" | 13 jan. 1934 a 6 jan. 1938 |
| | - Responsável "Suplemento Médico" | 24 out. 1936 a 30 dez. 1937 |
| | - Rodapés "Publicações Médicas" | 24 ago. 1937 a 2 dez. 1937 |
| | - Seção "Assuntos Médicos" | 13 jan. 1938 a 11 ago. 1939 |
| | - Rodapés "Lições Populares sobre alimentação" | 30 nov. 1937 a 14 mai. 1939 |
| | - Seção de Nutrição | 29 dez.1949 a 7 abr. 1951 |
| Folha da Noite | "Página de Alimentação" | 6 nov. 1941 a 30 jun. 1943 |
| | Seção "Alimentação – eis um problema" | 7 jan. 1948 a 4 out. 1950 |
| | | 3 dez. 1957 a 19 abr. 1961 |
| | - Seção de Nutrição | 29 dez. 1949 a 7 abr. 1951 |
| | - Seção "Nutrição, Sinônimo de Vida" | 3 dez. 1957 a 19 abr. 1961 |
| Folha da Tarde | Seção "Alimentação – eis um problema" | 7 jan. 1948 a 4 out. 1950 |
| | - Seção de Nutrição | 29 dez. 1948 a 7 abr. 1951 |
| | - Seção Alimentação | 9 out. 1950 a 3 fev. 1951 |
| | - Seção "Nutrição, Sinônimo de Vida" | 3 dez. 1957 a 19 abr. 1961 |
| Folha de São Paulo | - Seção "Nutrição, Sinônimo de Vida" | 3 dez. 1957 a 19 abr. 1961 |
| | - Seção de Nutrição | a partir de 27 abr. 1961 |

Fonte: Arquivo da Academia Nacional de Medicina (POMPÊO DO AMARAL, 1963).

Figura 22 – Pompêo do Amaral, um jornalista patriota e envolvido com a saúde pública.



SUPPLEMENTO MEDICO
DA
# FOLHA DA MANHÃ
SEMANARIO MEDICO-SCIENTIFICO

3.ª SECÇÃO — HYGIENE MEDICINA - PHARMACIA - ODONTOLOGIA — 8 PAGINAS

Anno I || S. Paulo — Sabbado, 24 de Outubro de 1936 || N.° 32

O problema que urge resolver em beneficio de nossa população é, sem duvida, o sanitario. Temos de encaral-o devidamente quanto antes para justificarmos perante a nação o nosso prestigio de Estado lider, capaz de servir de modelo, sob todos os pontos de vista, ás demais unidades da Federação. E isso, embora se diga com frequencia que já o realizámos, não nos poderá satisfazer, enquanto sentirmos que aqui por estas plagas a saude do homem que constróe a grandeza de S. Paulo não é defendida como seria preciso... Todos os governantes e cidadãos realmente patriotas não podem estar satisfeitos vendo innumeros irmãos vegetar, até nos mais longinquos recantos de nossas praias e por entre a opulencia de nossas cafezaes, minados pela maleita e pelas verminoses ou perecer liquidados pela febre rural.

De pouco adianta cuidar da instrucção publica, da educação physica ou criar Universidades imponentes, se não se buscou antes sanear o ambiente e afastar os males que torturam permanentemente aquelles que mais directamente contribuem para nosso esplendor. Cuidemos, pois, da hygiene rural. Que o esforço, para isso, não emane do Estado apenas. Todos os municipios e todas as organizações mesmo particulares deveriam cuidar de que nenhuma falha houvesse, a tal respeito, no territorio que lhe corresponde. E isso não seria, contrariamente ao que se poderá pensar, em luxo a que se daria a municipalidade rica, desejosa de empregar sua renda de maneira justificavel aos olhos dos contribuintes. A obra seria mesmo economicamente vantajosa, restituindo-lhe fartamente os beneficios que o capital empregado tem o direito de exigir.

E' indispensavel abordar, sem perda de tempo, a questão, mas não apenas no papel, criando codigos sanitarios impecaveis e, por isso mesmo, impraticaveis. Após estabelecidas as directrizes iniciaes, convem já ir entrando na pratica e adaptando os empreendimentos ás condições do meio. Que as municipalidades cuidem, quanto antes, da organização de postos de saude. A tarefa não é das mais dispendiosas e está perfeitamente ao alcance da quasi totalidade das prefeituras paulistas. Diz o illustre dr. J. H. Janney, que, por suas experiencias, chegou á conclusão de que a verba de 30 contos dá resultados favoraveis em um municipio de 30 a 50 mil habitantes. E, com isso apenas, teriam sido reduzidas a mortalidade e a morbilidade pelas doenças evitaveis e melhorado o bem estar da população sob sua jurisdicção sanitaria.

Esses dados devem merecer especial attenção da parte de nosso Departamento de Municipalidades, no qual competiria nomear uma commissão technica para estudar rapidamente a questão e realizar, em seguida, junto aos prefeitos paulistas, uma efficiente campanha em favor das populações de nosso interior.

F. POMPÊO DO AMARAL

## A mortalidade por tuberculose em São Paulo em 1935

(Para a "Folha da Manhã") Dr. Clemente Ferreira

Segundo os dados officiaes, em 1935 foi ainda de 1.379 o numero de obitos por tuberculose intra e extra-pulmonar nesta capital, ligeiramente superior ao de 1933. Isto, com a necessaria majoração justificada pelas fugas e faltas de diagnosticos e falsamento das causas de morte, equivale a 16,5 por 10.000 habitantes, demonstrando o estacionamento prolongado do nivel do mal.

O que se tem feito até aqui em materia de apparelhagem antituberculosa é pois por ora insufficiente e pouco operante.

Em 1934 diziamos e hoje repetimos: "Os paizes em que o problema da tuberculose tem sido carinhosamente tratado, onde os governos e a iniciativa operosa dos dirigentes se tem compenetrado da premencia dominante de uma questão de tamanho porte sanitario e social, o declinio do flagello tem sido constante e accentuado".

O numero de leitos para tuberculosos de que dispomos é por enquanto insufficiente e chega apenas a 1.000 e poucos quando, e consoante o padrão norte-americano, deveriamos dispôr pelo menos de 4 a 5.000.

Nos Estados Unidos o coefficiente mortuario por tuberculose é actualmente de 5,6 Por 10.000, sendo que a partir de 1900 o recuo foi de 72 %. Na Inglaterra, em 1934, a percentagem obituaria foi de 7,6 por 10.000 quando em 1925 era de 10,3; houve em 25 annos um declinio de 50 %. A Italia, com o aprimoramento rapido e prestigioso de sua organização especializada contra o mórbo, viu a taxa mortuaria declinar de 24 % de 1931-1933. Na França, em 30 annos houve o recuo de 62 %. E assim na Dinamarca, Suecia, Belgica, Allemanha, etc.

Ao lado da prophylaxia de exposição cumpre encarar a prophylaxia da disposição, pugnando-se sem cessar pelo aprimoramento eugenico, pelo aguerrimento da infancia debil, pela puericultura racional bem esclarecida, pela infanticultura prescolar e defesa e preservação da população escolar.

Como demonstraram Lereboullet e Pasquier, de 11 a 14 annos 3,4 dos meninos e meninas já estão contaminados.

A Liga Paulista contra a Tuberculose attendendo á alta incidencia da primo-infecção tuberculosa na infancia, abriu no anno passado um Ambulatorio especializado para crianças até 15 annos, onde se utilizam todos os processos de investigação diagnostica, permittindo descobrir a infecção, ás vezes no seu estadio preclinico.

Nas primeiras idades a que são da alimentação é primacial para manter e reforçar a resistencia organica e incrementar o poder de defesa, e nós sabemos como entre nós a subalimentação se observa em larga escala nos pre-

(Conclue na 4.a pagina).

Fonte: Folha da Manhã. Ano II. N° 32, 24 out. 1936.
http://acervo.folha.com.br/fdm/1936/10/24/139 06/12/2011.

O Dr. João Alves de Meira, ao discursar durante a posse do médico Francisco Pompêo do Amaral, como novo titular na Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo, em 1939, lembrou também do jornalista:

> "Você, com perfeita e exacta comprehensão da finalidade de medicina educativa, tem sabido valer-se dos ´Assumptos Medicos` nas paginas da ´Folha da Manhã`, para com critério, elevação moral e real patriotismo realizar verdadeira obra de médico, educador e hygienista. Destacando-se no jornalismo médico, na imprensa leiga, pela elevação planada. Você tem contribuído para vulgarizar princípios de eugenia e noções fundamentaes de alimentação quer nas ´Lições populares sobre alimentação` quer diffundido pelas ´Publicações Medicas` os resultados alcançados pelos estudiosos nacionaes e estrangeiros sobre questões attinentes a mesma especialisação e de cujo conhecimento geral só poderão advir vantagens." (MEIRA, 1939, p. 219)

A figura 23 apresenta uma reportagem na Folha da Noite sobre a aula inaugural do curso de Auxiliares em Alimentação, que aconteceu em 17 de maio de 1939, em São Paulo, e que esteve a cargo do Dr. Francisco Pompêo do Amaral. Segundo o repórter, não identificado, esse médico era um prezado companheiro de trabalho no referido jornal.

Francisco Pompêo do Amaral, em 1942, na matéria "UMA AÇÃO TRIUNFANTE" do jornal "Folha da Manhã", sobre a campanha em favor da melhora da alimentação coletiva, puramente educativa, escreveu:

> "Falando numa campanha educativa bem conduzida, certamente não nos referimos àquelas que permitem simplesmente a confecção de cartazes, de anúncios ou de frase bonitas, para serem lidas pelo rádio. É indispensável que um trabalho desse gênero repouse sobre bases muito mais sólidas. Entre nós, já existem serviços de que teem estabelecida, por lei, a obrigatoriedade de promoverem campanhas de educação alimentar, no seio do povo. Esse trabalho vem sendo até o momento eficientemente realizado por intermédio da Superintendência do Ensino Profissional, que, a partir de 1939, vem reunindo regularmente em seus Cursos de Dietética para Donas de Casa uma considerável quantidade de moças, que representam o material mais acessível a uma ação educativa no gênero e que valem também como meio de extensão da mesma, pois que passam a exercê-la nos lares, de que fazem parte como filhas, e naqueles que passarão a constituir como esposas. Ministrado não só na Capital, mas também nas principais cidades do Interior do Estado (Campinas, Santos, Franca,

Mococa, Ribeirão Preto, São Carlos, Sorocaba, Pinhal, Araraquara, Botucatu e Lins), às alunas dos estabelecimentos de ensino profissional feminino existentes, esse curso tem tido sempre uma frequência considerável, que tende a aumentar: 961 alunas foram nele convenientemente preparadas, em 1939; 1.113, em 1940, e 1.224, em 1941. Fácil é avaliar, pelas referidas cifras, o elevando alcance desse importante empreendimento. [...] Se nos fosse dado sugerir ao sr. ministro da Educação um programa para a cadeira de Economia Doméstica, que em muito boa hora incluiu em sua reforma recente do ensino secundário, não teríamos a menor dúvida em passar-lhes às mãos o programa do Curso de Dietética para Donas de Casa, que há três anos e meio é ministrado às alunas dos estabelecimentos de ensino profissional feminino, em São Paulo."

Figura 23 – Reportagem sobre aula inaugural do curso de Auxiliares em Alimetação a cargo do médico Francisco Pompêo do Amaral, na Folha da Noite, em 17 de maio de 1939.



# O problema da alimentação

A Superintendencia do Ensino Profissional deu inicio hoje, solennemente, ás aulas de Dietetica para donas de casa e para auxiliares de alimentação, — "cursos diz a "Folha da Manhã" — que tomaram posição primacial nos programmas em execução nas escolas de preparação utilitaria do Estado". A lição inaugural esteve a cargo do Dr. F. Pompeu do Amaral, nosso presado companheiro de trabalho, e o professor Josué de Castro, da Universidade do Brasil, falou, a seguir, sobre a materia de que se tornou, em nosso paiz, um dos conhecedores mais profundos.

Já aqui se reproduziu, certa vez, um conceito do ministro chileno dr. Eduardo Cruz Coke, em citação do dr. Hélion Póvoa: "Não é de modo algum exaggerado affirmar que terá maior influencia para o progresso do paiz uma educação primaria que, ao envez de ler corrido, ensinasse a viver correctamente: comer, habitar, vestir e trabalhar". E não é de hoje que o dr. Póvoa prega a necessidade da "educação alimentar obrigatoria". Consultando as nossas notas acerca da materia, já em abril de 1936 encontramos affirmações categoricas, feitas em tal sentido, pelo illustre autor do "Décalogo". Lembram-se os leitores de que o decimo postulado se inscreve exactamente da seguinte maneira: "Sendo a vida alimento transfeito em energia, é sobre a mesa que se decidem verdadeiramente os destinos não só dos povos mas da humanidade. Banir da mesa todo e qualquer abuso e corrigil-a em todos os seus defeitos dieteticos, é um dever biologico com imperativos moraes e sociaes tão categoricos quanto o de só se commetterem actos dignos".

O problema da alimentação racional preoccupa, no momento, alguns nobres espiritos do Brasil. Não ha muito, em conferencia no "Curso de Assistencia Social" da Secretaria Geral de Saude e Assistencia do Districto Federal, chamava o professor Clementino Fraga Filho a attenção do povo e do governo para a importancia da alimentação como problema medico-social, importancia decorrente, dizia o conferencista, do pesado tributo que seus erros impõem ao individuo e á especie: "Erros por deficiencia, quantitativa ou qualitativa, ou pelo excesso de alimentação, todos estão a exigir, pela gravidade de suas consequencias, a iniciativa dos mais autorizados, na execução do amplo e complexo programma de combate".

Trouxemos, como se vê, em auxilio á nossa propria opinião, a opinião dos autores especializados de maior evidencia na actualidade nacional. E fizemol-o com o objectivo de assignalar, de um lado, o nosso regosijo pela installação official, em S. Paulo, dos cursos de dietetica, e, de outro lado, para testemunhar o nosso apoio a iniciativas que, como esta de que tratamos, tão de perto se acham ligadas á saude e ao bem-estar do povo.

Fonte: Livro de Recortes do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Em 1942, o Decreto-Lei Federal n° 4.144, de 2 de março, concedeu abatimento nos preços de passagens nos navios nacionais, em favor dos jornalistas, informando no artigo 1°, inciso 1°, que só poderiam beneficiar-se deste decreto as pessoas cujos nomes constassem de relação emitida por diretores dos jornais ou por presidentes das entidades associadas à Associação Brasileira de Imprensa, e publicada em Diário Oficial a relação de jornalistas.

Francisco Pompêo do Amaral fazia parte da quarta relação dos jornalistas beneficiados por esse decreto, do Ministério da Viação e Obras Públicas, publicado no Diário Oficial de 22 de julho de 1942[25].

#### 5.1.2.3 Enquanto professor

Em São Paulo foi fundada a Escola Superior de Educação Física para formar "Instructores de Gymnástica", sendo esse o primeiro curso, e que deu origem a Escola de Educação Física da Universidade de São Paulo, por iniciativa do Dr. Fernando de Azevedo, Diretor de Educação do Estado de São Paulo. Segundo Massucato e Barbanti (1999, p. 8):

> "Na manhã de sábado, de 04 de agosto de 1934, foi ministrada, pelo Professor Jarbas Salles Figueiredo, a aula inaugural sobre o tema ´ATIVIDADES FÍSICAS PARA CRIANÇAS DE 7/8 ANOS DE IDADE`, de acordo com o método francês, na presença de professores, altas autoridades e alunos, em uma sala do Parque Infantil situado no Parque Dom Pedro II. O ano letivo durou de agosto de 1934 a abril de 1936, com um mês de férias em janeiro. As disciplinas ministradas (na época chamada de ´matérias`) foram as seguintes: Anatomia Humana, Physiologia Humana, Hygiene, Noções de Psychologia Educativa, Educação Physica, Noções de Orthopedia e História da Educação Physica. O curso chamou-se ´Curso para Instructuroes de Gymnástica` e teve como primeiro docente da Escola: Dr. Arne Ragnar Enge, Dr. Américo Netto do Rego Cavalcanti, Dr. Francisco Pompeu do Amaral, Dr. João Alves Meira, Dr. Miguel Leuzzi, Prof. Jarbas Salles Figueiredo, Prof. Antonio de Castro Carvalho, Prof. José Villela Bastos, Prof. Idylio Alcantara de Oliveira Abbade, Prof. Alfredo Giorgetti e Prof. Alvaro Cardoso. Não dispondo de sede própria para o desenvolvimento de suas atividades didáticas, foi necessário recorrer a diversas entidades para ministrar suas aulas. Para as aulas teóricas

[25] Diário Oficial da União de 22 de julho de 1942, referente ao Decreto-Lei n° 4.144, de 2 de março de 1942. http://www.jusbrasil.com.br/diarios/2111960/dou-secao-1-22-07-1942-pg-35/pdfView, 24/01/2012.

> foram utilizadas as instalações do Parque Dom Pedro II, e para as práticas: Escola de Educação Física da Força Pública (Polícia Militar), Clube de Regatas Tietê, Associação Atlética São Paulo, Clube Espéria, Parque Municipal do Pacaembú, Departamento de Educação Física e Esportes (DEFE, hoje, Conjunto Baby Barioni) e Centro Esportivo Constâncio Vaz Guimarães, no Ibirapuera. Em 1969, de acordo com o Decreto Estadual n° 170, de 10 de dezembro, a Escola passou a integrar a USP sendo denominada Escola de Educação Física da USP, durante a gestão do Prof. Dr. Miguel Morano."

Desde a fundação, em 1934, da Escola Superior de Educação Física, até fins de 1938, Francisco Pompêo do Amaral foi professor nos cursos normais e nos extraordinários, ministrando a cadeira de Mecânica Animal e Cinesielogia e, durante dois anos, a de Fisioterapia. Durante o período em que lecionou nessa escola, pronunciou diversas conferências, duas das quais foram incluídas no livro "Educação Física – Conferências", publicado em 1936. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Francisco Pompêo do Amaral, integrado ao Departamento de Educação Física da Secretaria da Educação e Saúde Pública do Estado de São Paulo, foi novamente comissionado junto à Cruzada Pró-Infância e, entre 1937 e 1939, ministrou aulas de dietética, contribuindo com a divulgação de noções da alimentação racional.

Em janeiro de 1939 ingressou como médico-chefe no Serviço Médico da Superintendência do Ensino Profissional no Estado de São Paulo. Na Superintendência, aconteceu entre 31 de março e 02 de abril, de 1939, o "Congresso dos Directores das Escolas Profissionaes"[26], com a participação de 150 diretores e professores de Economia Doméstica, tendo como pauta a classificação objetiva dos trabalhos dos cursos vocacionais; o ensino de "electro-mecânica", as artes e ofícios femininos, e aula prática de dietética. Oscar Lindholm de Oliveira, inspetor geral na superintendência, participou da abertura do evento, dando

[26] Na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo existiam, em 1939, as escolas profissionais criadas em diferentes épocas, e relatadas por Laurindo (1962, v.1, p. 174-5): Instituto Profissional Masculino, na capital, com anexos da Escola Técnica Profissional e Cursos de Ferroviários (1911); Instituto Profissional Feminino, na capital (1911); Escola Profissional Secundária Masculina João Belarmino, de Amparo (1913); Escola Profissional Secundária Masculina, de Rio Claro, com anexo o Curso de Ferroviários, em Rio Claro (1920); Escola Profissional Secundária Mista Dr. Julio Cardoso, de Franca (1924); Escola Secundária Mixta, de Ribeirão Preto (1927); Escola Profissional Secundária Mista Bento Quirino, de Campinas, com anexos Cursos de Ferroviários (1927); Escola Profissional Secundária Mista Cel. Fernando Prestes, de Sorocaba, com anexos Cursos Ferroviários (1929); Escola Profissional Secundária Mista Cel. Francisco Garcia, de Mococa (1931); Escola Profissional Secundária Mista, de São Carlos (1933); Instituto D. Escolástica Rosa (Escola Profissional Secundária Mista, mantendo internato para os alunos, com anexo um Curso de Formação e Seleção de Operários para Serviços Marítimos e Portuários (1934); Escola Profissional Secundária Feminina do Seminário de Educandas, na capital, com anexo um internato para as alunas (1935); Escola Profissional Secundária Mista, de Botucatu (1937); Escola Profissional Primária Mista Dr. Sales Gomes, de Tatuí (1938); Escola Profissional Secundária Mista, de Lins (1939); Escola Profissional Agrícola Industrial, de Pinhal (mista) (1935); Escola Profissional Agrícola Industrial Cônego José Bento, de Jacareí (masculina) (1938).

orientações para que os cursos vocacionais atingissem a sua importante finalidade de formar artífices, recomendou aos diretores orientar os aprendizes na escolha do ofício relacionado com as suas aptidões, ao dizer que:

> "Justamente para serem evitados mal entendidos de classificação, impunha-se a necessidade de ser estabelecida uma forma de julgamento dos trabalhos vocacionais, dentro de uma padronização quase integral objetictivismo. Com esse intuito, foram organizadas fichas de controle de evolução do alumno vocacional, nos trabalhos da seriação artífice. Por esse meio ficara elle verdadeiramente medido nas operações exigidas, em que os factores tempo, justeza de dimensões e de enquadramento concorrem com a maior parte do mérito pessoal, ficando a parte subjectiva do mestre escalonada – se assim se pode dizer – pela postura do futuro artezão nas suas actividades e pelo número de consultas por elle realizadas para orientar-se na manufactura da peça. A nota final, comprehendidos todos esses elementos e, ainda mais, o do acabamento como prova de zelo e como demonstração de senso artístico, vem dizer á conclusão do cyclo dos estágios o valor pedagógico e de officina do preparatoriano em officios e artes. Parte igualmente interessante levada ao plenário foi a do ensino de electridade nas escolas profissionaes. Deve essa disciplina ser posta também como estagio nos cursos vocacionaes? Conquanto e opinião da secção technica daquella superintendência se manifestasse contra essa colocação, o professor Alfredo de Barros Santos, director do Instituto Profissional Masculino, nesta capital, adduziu considerações para justificar a conveniência de ser essa matéria também incluída no currículo vocacional, não porque discorde do ponto de vista da inspectoria geral, mas tão apenas por fornecer essa especialidade um motivo de atracção para os adolescentes Assim, por enquanto, a electricidade, na sua parte de aprendizado semi-recriativo, como seja a de rudimentares installações, seguindo uma seriação já estabelecida pelo Instituto Profissional Masculino – ficaria incorporada ao numero de estágios dos alumnos vocacionais." (JORNAL O ESTADO DE SÃO PAULO, de 01 de abril de 1939 no Livro de Recortes do acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012)

Essa reportagem do jornal O Estado de São Paulo, de 01 de abril de 1939, traz uma fotografia com os diretores e professores que participaram desse congresso (figura 24), enquanto que as figuras 25 e 26 apresentam as professoras dos cursos de dietética ministrando aulas práticas de dietética para os participantes do congresso. Essa reportagem traz o posicionamento do inspetor geral sobre o ensino de artes e ofícios da secção feminina das escolas profissionais:

> "Convencidos todos da desnecessidade de estabelecimento de cursos vocacionais para as futuras donas-de-casa, sujeitar-se-ão estas, doravante ao aprendizado de todas as disciplinas manuaes do programma, com ensino intensivo de cada uma dellas durante seis mezes para uma habilitação sufficiente. No terceiro anno, entanto, virá a phase de especialização, quer em costuras, quer em chapéus, quer em flores e artes applicadas, phase essa destinada ao exercício da profissão desejada. Como cupola ou linha mestra, sempre figurará a cadeira de dietética, pelo seu alto alcance social e cunho patriótico, sobremaneira dignificante. UMA AULA PRÁTICA DE DIETÉTICA. Às 15 horas, com a presença de todos os directores e professoras convocadas, a professora Celina de Moraes Passos realizou a primeira aula prática de dietética. O ponto tratado – sobre carnes alimentares de vários typos – permitiu aos assistentes o conhecimento de particularidades relevantes sobre escolha desses gêneros para o uso culinário; a maneira como se conhece o estado favorável ou não de carnes de gado, de ave ou de peixes; os embustes empregados pelos fornecedores para conseguirem a venda de productores já entrados em deterioração; os perigos de origem gastro-intestinal a que estarão sujeitos os compradores de vitualhas nessas condições. Durante a explicação, aquella educadora, que é regente da cadeira de chimica alimentar do Instituto Profissional Feminino, exhibiu aos circumstantes varias peças para confronto, com o propósito bem intuitivo de tornar palpável, visível, os ensinamentos proporcionados. Após essa parte, entrou a discorrer sobre os valores vitamínicos, dos productos em observação, bem como sobre a influencia no organismo. Já na modelar cozinha dietética, installada no Instituto Profissional Feminino – cosinha que constitue uma dependência attraente daquela casa de ensino, pela organização, pelo modo de ser da distribuição de seu mobiliário. – foram levadas a effeito os actos culinários da preparação dos alimentos, tudo executado com os preceitos estatuídos pela nutrologia. Em todos esses actos numerosas alumnas do Instituto Profissional Feminino prestaram a sua collaboração."

O jornal "O Diário da Noite", publicado em 01 de abril de 1939, anunciou a manchete "A alimentação racionalizada como factor decisivo para a melhoria da raça, por meio da formação de perfeitas donas de casa", informando, em segunda chamada, que "A partir do corrente mez passam a ser obrigatórios os cursos de dietética nas escolas profissinaes femininas do Estado de São Paulo – Encerrado, com um almoço, o congresso promovido nesta capital". Nessa matéria jornalística consta que o referido congresso de diretores e professores de Economia Doméstica da Superintendência do Ensino Profissional se encerrou às 12 horas e

30 minutos com um almoço de 150 talheres, oferecido pelo Instituto Profissional Feminino, informando que:

> "Os cursos de dietética, subordinados às escolas profissionaes do Estado, destinam-se a formar verdadeiras donas de casa e technicas no ensino da alimentação racionalizada. Cerca de duas mil alumnas por anno completam os seus cursos nas escolas profissionaes femininas do Estado. E, com as noções dietéticas que ellas passam a receber, a partir da próxima semana, estarão aptas a exercer uma influencia e vigilância efficientes na boa alimentação dos seus, na formação que lhes cabe como donas de casa. Os citados cursos visam também a formação de technicas dietéticas, incumbidas de desenvolver uma acção educativa sobre as novas gerações femininas. A introducção dos cursos de dietética nas escolas profissionaes de S. Paulo constitue uma innovação, no Brasil."

Francisco Pompêo do Amaral foi entrevistado para essa matéria jornalística do Diário da Noite, de 01 de abril de 1939, elogiando a iniciativa da qual era ardoroso partidário,

> "É inútil falar sobre falar sobre as vantagens indiscutíveis de uma alimentação racionalizada. Todos sabem que a boa alimentação é factor decisivo de saúde, e contribue para a melhoria da raça. E, proporcionando às moças conhecimentos de dietética, higiene, puericultura, bem como arte e contabilidade doméstica, por meio dos cursos ora introduzidos as autoridades trabalham para o levantamento do nível moral e material da sociedade. Os cursos formarão moças habilitadas ao desempenho satisfactorio da funcção que as espera as de donas de casa. E de seus lares, a sua influencia benéfica abrangerá a família, os amigos, a collectividade."

Outros jornais como "A Folha da Noite" e a "A Folha da Manhã" [27], no dia 02 de abril de 1939, deram destaques a esse "Congresso dos Directores das Escolas Profissionaes", escrevendo sobre o almoço de encerramento preparado pelas alunas do curso de Economia Doméstica do Instituto Profissional Feminino e informando que, junto com Horácio Augusto da Silveira, superintendente do Ensino Profissional, os diretores seguiram de trem após o congresso para visitar a Escola Agrícola do Pinhal, cuja organização era alvo de elogios de autoridades do ensino.

[27] Essas reportagens encontram-se no Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Figura 24 – Grupo formado por diretores e professores de Economia Doméstica das Escolas Profissionais durante congresso em 31 de março de 1939, em São Paulo.


A TECHNICA DO ENSINO PROFISSIONAL

Em novas reuniões hontem affectuadas na Superintendencia do Ensino Profissional, foram postos em debate varios pontos de vista dos directores das escolas profissionaes do Estado — A classificação objectiva dos trabalhos dos cursos vocacionaes — O ensino de electro-mecanica — As artes e officios femininos — Aula pratica de dietética

Grupo formado por directores e professores das Escolas Profissionaes, na sessão de hontem

Fonte: Jornal "O Estado de São Paulo", de 01 de abril de 1939, no Livro de Recortes do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Figura 25- Matéria jornalística do jornal "A Gazeta", de 3 de abril de 1939, mostrando a professora Celina de Moraes Passos (à direita) em aulas práticas de dietética durante o congresso realizado na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo.


A tecnica no ensino profissional

A CLASSIFICAÇÃO OBJETIVA DOS TRABALHOS DOS CURSOS VOCACIONAIS

Aspectos apanhados pela nossa objetiva durante os trabalhos

Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Figura 26- Matéria jornalística, de 3 de abril de 1939 mostra a equipe de professores dos cursos de Dietética, com o médico Francisco Pompêo do Amaral, embaixo a professora Zenith Freire ministrando aula prática de dietética durante o congresso realizado na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo.



Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

No Brasil, no mesmo período em que se implantou na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, o curso de Auxiliares em Alimentação para as moças atuarem como auxiliares dos médicos ou em refeitórios e indústrias de alimentação, o Presidente Getúlio Vargas, durante a festa de 1° de Maio do Dia do Trabalho, que aconteceu no campo de futebol do Vasco da Gama, no Rio de Janeiro, assinou o Decreto- Lei N° 1.238, de 02 de maio de 1939. (ABN, 1991, p. 23) Esse decreto federal[28] dispunha sobre a instalação de refeitórios e a criação de cursos de aperfeiçoamento profissional para trabalhadores. Nesse decreto, o Presidente da República e os ministros Waldemar Falcão e Gustavo Capanema assinaram e consideraram:

> "[...] a necessidade de assegurar aos trabalhadores, fora do lar, condições mais favoráveis e higiênicas para a sua alimentação e de lhes proporcionar, ao mesmo tempo, o aperfeiçoamento da educação profissional e usando da faculdade que lhe confere o art. 180 da Constituição, decreta: Art. 1° Nos estabelecimentos em que trabalhem mais de quinhentos empregados, deverá o empregador reservar-lhes

[28] Decreto-Lei n° 1.238 de 2 de maio de 1939. http://www.camara.gov.br/internet/infdoc/novoconteudo/legislacao/republica/LeisOcerizadas/Leis1939v4pdf 24/12/2011.

> local abrigado, higiênico e devidamente aparelhado, onde possam fazer as refeições no intervalo do trabalho. Parágrafo único. Se o espaço ocupado pelo estabelecimento não comportar a instalação do refeitório, poderá esta ser feita em local próximo, acessível ao horário dos empregados. Art. 2° O Ministro do Trabalho, Indústria e Comércio expedirá as instruções necessárias, em que fixará os prazos e as condições para a instalação dos refeitórios, podendo conceder prêmios aos empregadores e determinar que lhes sejam fornecidos gratuitamente modelos e especificações. Art. 3° Os Institutos e Caixas de Aposentadoria e Pensões poderão financiar a construção de refeitórios, sob as condições que foram estabelecidas nas instruções de que o trata o artigo anterior. Art. 4° Os estabelecimentos a que se refere o art. 1° manterão, igualmente, cursos de aperfeiçoamento profissional, para adultos e menores, de acordo com o regulamento cuja elaboração ficará a cargo dos Ministérios do Trabalho, Indústria e Comércio e da Educação e Saúde. Art. 5° Incorrerão na multa de 1:000$000 (um conto de réis) a 10:000$000 (dez contos de réis) os empregadores que deixarem de atender às obrigações estatuídas neste decreto-lei. Art. 6° O presente decreto-lei entrará em vigor na data de sua publicação. Art. 7° Ficam revogadas as disposições em contrário. Rio de Janeiro, 2 de maio de 1939, 118° da Independência e 51/ da República."

Pode-se afirmar que esse decreto contribuiu para a ampliação do curso de Auxiliares em Alimentação pelo país. Em 1939, Josué de Castro, a convite do presidente, Getúlio Vargas, idealizou e era o diretor do Serviço Central de Alimentação que, em 1941, é transformado no Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS). (MELLO E NEVES, 2007; CASTRO, 2003) E, segundo o artigo "Idéias sobre Assistência e Educação Alimentares no Brasil", de Umberto Peregrino (SAPS, 1950, p. 5 citado em ABN, 1991, p. 24):

> "O primeiro restaurante especializado para alimentação de operários, instalou-o, entre nós, o eminente Dr. Paulo Seabra, no Laboratório Orlando Rangel, à rua Ferreira Pontes, n° 148, pondo-o a funcionar em fevereiro de 1935 ... apresentado em estudo, intitulado ´Cruzados da Alimentação` publicado na Revista Inapiárrios (órgão do IAPI) de janeiro de 1940 e no Boletim do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio de março de 1940. Em decorrência do que, Plínio Cantanhede, então Presidente do IAPI promoveu a construção de um Restaurante destinado aos industriários do Distrito Federal, (o prédio da Praça da Bandeira, 96), incumbiu um dos médicos de seu instituto, o Dr. Josué de Castro, de preparar, através de um Curso de Alimentação, o pessoal técnico que devia por a funcionar o Restaurante em Construção. Enquanto isso, funcionava o curso, numa

> casa à rua Paissandu n° 283 e o Ministro do Trabalho, Dr. Waldemar Falcão, criava o Serviço de Alimentação da Previdência Social, controlado por um Conselho, sob a Presidência do Professor Alexandre Moscoso. Por divergência com o DASP, resultou a nomeação do Professor Helion Povoa para direção do SAPS."

Em 1942, em matéria para o jornal "Folha da Manhã" com a manchete "UMA AÇÃO TRIUNFANTE", Francisco Pompêo do Amaral escreveu sobre o mercado de trabalho contratando profissionais do curso de "Auxiliares em Alimentação", o que indica que a implementação do Decreto-Lei N° 1.238, de 02 de maio de 1939, naquele período, pelas indústrias de alimentação:

> "A capacidade das referidas técnicas está perfeitamente comprovada pelo êxito com que veem atuando nos diversos encargos que lhes teem sido conferidos. Das 71 alunas diplomadas até esta data, pelo menos 24 já desempenham funções com inteiro agrado, por parte daqueles aos quais compete a direção das mesmas. Dezesseis se ocupam com os trabalhos do Curso de Dietética para Donas de Casa e outras prestam serviços remunerados a instituições beneficentes (creches, etc.) bem como a particulares. O adiantado industrial Brasílio Machado Neto acaba de entregar a direção do refeitório de uma de suas fábricas à d. Ione Cintra de Souza, uma das melhores técnicas preparadas pela Superintendência do Ensino Profissional e nos é particularmente grato assinalar as boas referências que nos foram transmitidas pela gerência da Casa de Saúde ´Pedro II`, sobre a atuação de uma das jovens mais recentemente habilitadas, d. Julieta Terlizzi, que ocupa o cargo de chefe de alimentação do estabelecimento." (Fonte: Matéria no Jornal Folha da Manhã, em 1942, no Livro de Recortes no Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012)

No discurso de Francisco Pompêo do Amaral durante a cerimônia dos cursos de Dietética, relatado no documento da aula inaugural (anexo A), em 17 de maio de 1939, no Instituto Profissional Feminino, em São Paulo, consta que:

> "A inauguração, que hoje, tem lugar no ambiente modesto desta sala, é, na realidade, um fato por demais auspicioso para o nosso Estado e para o paiz. A Superintendência do Ensino Profissional de São Paulo – graças á boa orientação e excelente disposição com que o governo do dr. Adhemar de Barros vem encarando todos os empreendimentos tendentes a melhorar as condições higiênicas e sociais do nosso povo e ao especial interesse manifestado pelo Sr. Secretario da Educação e

> Saúde Pública, por tudo o que diz respeito ao problema da alimentação coletiva – faz funcionar, em seus estabelecimentos de ensino, organiza o primeiro curso de dietética profissional existente no Brasil – destinado á formação de Auxiliares em Alimentação. Significa isso que, a partir deste instante, as Escolas Profissionais de São Paulo se entregam a uma campanha educativa, de alta finalidade higiênico-social, pelo seu vulto possivelmente sem precedentes em nosso meio. Com a criação ainda recente do Centro de Estudos sobre Alimentação, cuja direção foi em muito boa hora confiada ao ilustre higienista que é o Prof. Geraldo Horacio de Paula Souza, e com a organização dos cursos que no momento se instalam – devidos, sobretudo, ao entusiasmo moço e á capacidade construtiva incansável que é o Prof. Horacio Silveira, bem como á reconhecida competência de nossos colegas drs. Jorge de Moraes Barros e Rubens Azzi Leal e á invulgar dedicação das distinctas professoras que nos honram com sua colaboração – o Estado de S. Paulo póde exibir hoje, ás demais unidades da federação, um aparelhamento já bem posto, em linhas gerais, para abordar o problema da racionalização da alimentação popular. Muito nele haverá certamente para ser melhorado e o tempo permitirá o aperfeiçoamento do que temos, nos indicará as diretrizes mais seguras para a obtenção do que ainda nos falta. A etapa inicial – a mais difícil, sem duvida – está, porém, vencida. E já podemos. Regosijar-nos." (POMPÊO DO AMARAL, 1939)

Geraldo de Paula Souza foi o idealizador do segundo curso no campo da alimentação no Brasil, ao criar, por meio do Decreto Estadual N° 10.617, de 24 de outubro de 1939, o curso de Nutricionistas. Esse curso foi implantado no Centro de Estudos sobre Alimentação, que era um anexo do Instituto de Higiene, esse incorporado à Universidade de São Paulo como instituição complementar, em 1938, e subordinado diretamente à Cadeira de Higiene da Faculdade de Medicina. Considerando as palavras de Francisco Pompêo do Amaral na aula inaugural do curso de Auxiliares em Alimentação, pode-se afirmar que o histórico que consta da obra "Histórico do Nutricionista no Brasil – 1939 a 1989, coletânea de depoimentos e documentos" (ABN, 1991, p. 9) precisaria ser revisto, por não ser possível considerar que:

> "O Curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, é o mais antigo do Brasil. Foi criado em 1939 (Dec. Estadual n° 10.617 de 24/10/39), no então Instituto de Higiene, com o nome de Curso de Nutricionistas, por iniciativa de seu Diretor, Prof. Dr. Geraldo Horácio de Paula Souza. Iniciou seu funcionamento em 1940, oferecendo 20 vagas."

Os currículos dos primeiros cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil estão apresentados na tabela 10, enquanto que, na tabela 11, estão os nomes dos docentes que participaram desses cursos em diferentes períodos.

Comparando os currículos dos primeiros cursos no campo da alimentação, e apresentados na tabela 10, observar-se que esses foram projetados para formação de técnicas em alimentação com diferentes perfis.

O curso criado por Francisco Pompêo do Amaral focou na alimentação do indivíduo - da criança à fase adulta, promovendo a educação alimentar dos adolescentes a partir dos refeitórios escolares e dos estudos nutricionais realizados pela equipe médica da Superintendência do Ensino Profissional no Estado de São Paulo. E também envolveu as alunas em inquéritos socioeconômicos com a finalidade de formar profissionais para a coletividade, contribuindo para sua atuação em refeitórios e hospitais.

No entanto, o curso criado por Geraldo de Paula Souza focou na alimentação e saúde pública, ressaltando estudos de anatomia e fisiologia e, portanto, priorizando os aspectos biológicos. Quanto ao curso criado por Josué de Castro, pelo período curto de formação, seis meses, focou especialmente na formação de profissionais para atuarem nos refeitórios para os trabalhadores. O segundo curso oferecido pelo SAPS, em 1944, sofreu alteração curricular, passando a dois anos de duração, e com nova denominação, curso de Nutricionistas (ABN, 1991, p. 31).

Nesta tese de doutorado os próximos itens deste capítulo apresentam as trajetórias sociais e profissionais de professoras e professores que atuaram no curso de Auxiliares em Alimentação da Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, desvendando raízes e retratos desses docentes no primeiro curso no campo da alimentação no país, como sempre afirmou Francisco Pompêo do Amaral em suas obras.

Quando o governo do presidente Getúlio Vargas completou dez anos uma "Feira de Amostras" [29] com a participação de todos os estados da federação aconteceu em dezembro de 1939, no Rio de Janeiro. No pavilhão do Estado de São Paulo a Superintendência do Ensino Profissional ocupou um espaço de 200 metros quadrados, embora pequeno, foi possível impressionar o presidente Getúlio Vargas e os seus ministros.

[29] Matéria jornalística com a manchete "A surpreendente exibição do Ensino Profissional Paulista na Feira de Amostras do Rio de Janeiro" encontra-se no Livro de Recortes no Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos.

Tabela 10 – Currículos dos primeiros cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil.

| **Curso de Auxiliares em Alimentação – SEP – 1939 (AMARAL, 1939a)** | **Curso de Nutricionistas – Instituto de Higiene – 1940 a 1945 (ABN, 1991, p. 13)** | **Curso de Auxiliares de Alimentação – IAPI 1940 (ABN, 1991, p. 27)** |
|---|---|---|
| **1º ano**<br>Dietética<br>Puericultura<br>Arte culinária<br>Artes domésticas<br>Contabilidade doméstica<br>Noções de química e higiene<br>Práticas: Cozinha, Laboratório, Dispensário de Puericultura.<br><br>**2º ano**<br>Dietética<br>Puericultura<br>Higiene<br>Contabilidade doméstica<br>Práticas: Cozinha, Refeitórios, Laboratórios, Colônia climática permanente-Santos. Dispensários de Puericultura. Hospitais infantis. | **1° ano**<br>**1° período (01 fev. a 15 abr.)**<br>Anatomia e fisiologia aplicada;<br>Bioquímica;<br>Dietética e arte culinária.<br><br>**2° período (16 abr. a 30 jun.)**<br>Nutrição normal;<br>Bromatologia;<br>Dietética e arte culinária.<br><br>**3° período (16 jul. a 30 set.)**<br>Nutrição normal;<br>Alimentação da gestante e da criança;<br>Dietética e arte culinária;<br>Alimentação e saúde pública.<br><br>**4° período (01 out. a 15 dez.)**<br>Dietética e arte culinária;<br>Noções de patologia da nutrição;<br>Alimentação e Saúde Pública<br>Práticas ou estágios: laboratórios, centros de saúde, hospitais, escolas, fábricas, restaurantes ou outros locais, sempre que necessário. | **1 semestre (6 meses)**<br>Biologia Geral;<br>Noções de Química e Laboratório;<br>Alimentação e Nutrição;<br>Dietética;<br>Arte Culinária e Cozinha Dietética;<br>Economia Alimentar e Organização de Alimentação Coletiva. |

Tabela 11 – Docentes dos primeiros cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil, entre 1939 e 1948.

| **Curso de Auxiliares em Alimentação – SEP – 1939 a 1948** | **Curso de Nutricionistas – Instituto de Higiene – 1940 a 1945 (ABN, 1991, p. 13)** | **Curso de Auxiliares de Alimentação – IAPI 1940 (ABN, 1991, p. 27)** |
|---|---|---|
| **Docentes:**<br>Dr. Francisco Pompêo do Amaral;<br>Celina de Moraes Passos;<br>Zenith Freire;<br>Zilda Barbella;<br>Julieta Viccari;<br>Yonne Cintra de Souza;<br>Carmen Bonvicini;<br>Odilla Ferraz;<br>Isabel Marcondes Machado;<br>Honorina Naclerio Homen Rossio;<br>Maria José Barbosa Carvalho;<br>Dr. Jorge de Moraes Barros Filho;<br>Iris de Krauss;<br>Dr. Mario Taddeo;<br>Debble Smaira;<br>Dr. Jose G. Simões;<br>Irene Durelli;<br>Ruth Corrêa de Lima;<br>Maria de Lourdes Almeida Tedechi;<br>Rosaria Macaluso;<br>Maria de Lourdes Cambraia Salles;<br>Judith de Barros Lima. | **Docentes:**<br>Dr. Alexandre Wancolle;<br>Dr. Antonio de Barros de Ulhôa Cintra;<br>Dr. Geraldo Horácio de Paula Souza;<br>Dr. Francisco Antônio Cardoso;<br>Margarida Rosa Passos Ferber;<br>Dr. Pedro Alcantara Marcondes Machado;<br>Dr. Joaquim Leme da Fonseca;<br>Lucia Jardim;<br>Dina Salvatori;<br>Maria Rosa S. Pinheiro;<br>Dr. Oswaldo Augusto Rodovalho. | **Docentes:**<br>Adhemar Hooper Pinto;<br>Celina de Moraes Passos;<br>Cleto Seabra Veloso;<br>Dante Nascimento Costa;<br>Hélio Luz;<br>Pedro Alves da Costa Couto;<br>Rubem de Siqueira;<br>Rubens Descartes de Paula;<br>Thalino Botelho;<br>Thomaz de Figueiredo Mendes. |

Para esse evento foram elaboradas diversas publicações na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo. No campo da alimentação e nutrição foram divulgadas: "Os cursos de Dietética" (3ª edição) e "Comer para Viver", de Francisco Pompêo do Amaral, e "Princípios gerais de alimentação" e "Organização simples e prática de Cardápios Racionais para Internatos Colegiais", de Celina de Moraes Passos. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 140-1)

Com a manchete "O pavilhão de São Paulo na Feira de Amostras do Rio", o jornal " A Folha da Manhã", de 02 de dezembro de 1939, disse que à Superintendência coube o encargo de apresentar uma demonstração dos métodos de ensino profissional adotados em São Paulo. Nessa matéria consta que,

> "Os Cursos de Dietética e os dispensários de Puericultura do Instituto Profissional Feminino e da Escola Profissional Agrícola de Pinhal apresentaram ainda gráficos, quadros murais e fotografias demonstrativas dos trabalhos realizados no campo da assistência à infância e da educação doméstica da mulher."(FREITAS,1954, p. 115)

A tabela 12 apresenta as publicações institucionais produzidas por Francisco Pompêo do Amaral na Superintendência do Ensino Profissional e da Secretaria de Agricultura. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Em 17 de maio de 1940, Francisco Pompêo do Amaral ministrou no Curso Intensivo de Enfermagem[30] do Departamento de Saúde de São Paulo a primeira aula de dietética.

A figura 27 mostra Francisco Pompêo do Amaral ministrando a aula inaugural nesse curso Intensivo de Enfermagem. Durante as solenidades, a abertura da sessão foi realizada pelo Sr. Basilides de Godoy, que a presidiu e deu a palavra ao médico Francisco Pompêo do Amaral, afim de que proferisse a aula inaugural do novo curso de dietética:

> "Ilustríssimos Srs. Médicos do Departamento de Saúde. – Ilustríssimo Sr. Superintendente e prezados collegas da Superintendência do Ensino Profissional. – Minhas senhoras. Meus senhores. É numa data particularmente grata para nós – quando se commemora o 1° anniversario da inauguração dos Cursos de Dietética para Donas de Casa e do Curso de Auxiliares em Alimentação, na Superintendência do Ensino Profissional – que temos o prazer de iniciar as aulas de dietética, para os alumnos do Curso Intensivo de Enfermagem, ao qual nos promptificamos a prestar modesto concurso. Foi assim que resolveu a direcção deste estabelecimento procurar reunir numa commemoração singela não apenas os alumnos que momentaneamente passam pelo nosso pequeno laboratório e os que são permanentemente

[30] Em São Paulo, segundo Candeias (1988) "a Escola de Enfermagem foi criada pelo Decreto-Lei 13.040, em 31 de dezembro de 1942, portanto, dezessete anos após a criação do curso de Educação Sanitária. Esse curso foi criado, em 1925, contendo nove cadeiras: Noções de bacteriologia aplicada à higiene; Noções de parasitologia e entomologia aplicada à higiene; Noções de estatística vital e de epidemiologia; Higiene pessoal, nutrição e dietética; Higiene infantil; Higiene mental, social e do trabalho; Higiene municipal e das habitações; Ética, educação e administração sanitária; Princípios e processos de enfermagem em saúde pública. Mas a primeira turma iniciou o curso em 1926, formando-se em 1927."

objecto de nossas preocupações, mas também os illustres drs. Humberto Pascale e Waldomiro de Oliveira, respectivamente, diretores do Departamento de Saúde e do novo Serviço de Engermagem, com o qual membros do corpo docente e discente dos cursos de dietética mantidos no Instituto Profissional Feminino, têm a honra de colaborar, a partir de hoje." (Fonte: Matéria jornalística "Curso de Enfermagem do Departamento de Saúde do Estado", de 18 de maio de 1940, no Livro de Recortes do Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos)

Figura 27 - Francisco Pompêo do Amaral ministrando aula inaugural do curso "Intensivo de Enfermagem" do Departamento de Saúde do Estado de São Paulo, em 17 de maio de 1940.


INICIADAS AS AULAS DE DIETETICA PARA AS ALUMNAS DO CURSO DE ENFERMAGEM DO DEPARTAMENTO DE SAUDE

Revestiu-se de solennidade a inauguração do referido curso — Interessante aula inaugural dada pelo sr. F. Pompeo do Amaral, medico-chefe da superintendencia do Ensino Profissional de São Paulo — Uma aula pratica de dietetica

Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Ainda em 1940, Francisco Pompêo do Amaral participou da "Jornada sobre Alimentação", promovida pelo Instituto de Organização do Racional do Trabalho (IDORT)[31] na Semana da Alimentação, colaborando com a sua organização.

[31] Para Tenca (2006, p. 30-31), o "discurso da Organização Científica do Trabalho, no Brasil, ganha força somente no fim da década de 1920, e passa a ser disseminado de maneira mais efetiva a partir de 1931, com a criação do Instituto de Organização Racional do Trabalho (IDORT), logo após a criação, em 1928, do Centro das Indústrias do Estado de São Paulo (Ciesp), pólo aglutinador da grande indústria. Constitui-se o IDORT numa das principais agências na luta pela imposição de uma vontade política particular: a da grande indústria paulista. [...] Ao disseminar, no Brasil, sobretudo nos anos 30 e na primeira metade da década de 1940, e de forma exemplar, o tema da racionalidade, entendida como culto da eficiência e da razão pragmática, a ação idortiana caracteriza-se como uma prática político-pedagógica de largo alcance [...] E os médicos, engenheiros, industriais e educadores idortianos vão redesenhando a nova sociedade brasileira do mundo urbano-industrial, rearticulando eugenia, ensino e trabalho num todo homogêneo, normativo e disciplinador do universo social."

Tabela 12 – Livros e materiais didáticos, de Francisco Pompêo do Amaral produzidos e publicados pela Superintendência do Ensino Profissional e pela Secretaria da Agricultura. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 140; POMPÊO DO AMARAL, 1963)

| Ano | Título | Edição |
|---|---|---|
| 1939 | Aula Inaugural. Cursos de Dietética | Santos: Edição do Instituto D. Escolástica Rosa, 15p |
| 1939 | Os Cursos de Dietética | 1ª Edição. Santos: Edição do Instituto D. Escolástica Rosa. Escola Profissional Secundária, maio, 158p. Maio<br>2ª Edição. Julho<br>3ª Edição. Novembro |
| 1939 | Comer para Viver. Alimentos – Princípios Imediatos – Sais Minerais | 1ª Ed. São Paulo: Empresa Gráfica da "Revista dos Tribunais", 199p |
| 1941 | Alimentação – conferências | Publicação N° 25, Composto e impresso no Curso de Artes Gráficas do Instituto D. Escolástica Rosa. Escola Profissional Secundária, 140p |
| 1942 | A Vitamina "A". Esse fator alimentar e os estados patológicos consequentes à carência do mesmo | Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio do Estado de São Paulo. Diretoria de Publicidade Agrícola. São Paulo, 112p |
| 1943 | O problema da alimentação do soldado. Rações Normais. Rações de Reserva | Publicado pelo Ministério da Guerra. 62p. |
| 1951 | Formulário de Alimentação para Sãos e Enfermos | Trabalho da Cadeira de Dietética do curso de Formação de Dietista da Escola Técnica Carlos de Campos, São Paulo: Gráfica J. Bignardi & Cia. Ltda., 38p |
| 1951 | Aprenda a Alimentar-se | Departamento do Ensino Profissional de São Paulo, 18p |

Segundo Tenca (2006, p. 41):

> "A presença do Idort, a partir dos anos 30, foi marcante: na reorganização do ensino profissional no Brasil; na estruturação do Departamento de Administração do Serviço Público (Dasp); na criação do Sesi e do Sesc; na Reorganização Administrativa do Governo do Estado (Rage), em São Paulo; em iniciativas vinculadas direta ou indiretamente à Fiesp, como na criação da Escola Livre de Sociologia e Política, em 1933, antecipando-se mesmo à constituição da Universidade de São Paulo, criada em 1934, no governo Armando de Salles Oliveira, que foi um dos fundadores e o primeiro presidente do Idort em 1931. Esses fatos indicam a interferência direta dos representantes da indústria paulista na implementação de políticas sociais, de um lado, e, de outro, o investimento na reestruturação da burocracia, tanto no setor privado como em instituições governamentais. Assim, num momento em que uma nova configuração do Estado, a partir do golpe de Vargas, em 1930, parecia dificultar, ainda mais a realização da vontade política dos representantes da grande indústria, esses reforçavam as suas estratégias de luta, antes, durante e depois do Movimento de 1932. A partir da prática idortiana observa-se o início de um processo de crescimento do aparato burocrático, orientando segundo os princípios da racionalização do trabalho, reforçando o caráter ´cientifico` da ´nova` administração que, segundo os seus mais fiéis defensores, transformava a atividade estatal em ação conduzida por *imperativos técnicos* e não por *interesses políticos.*"

Durante a "Jornada sobre Alimentação", promovida pelo IDORT, Francisco Pompêo do Amaral pronunciou a conferência "Consequências da má Alimentação do Operário", na Escola de Comércio "Álvares Penteado", em 24 de setembro de 1940. Nessa conferência esse médico apresentou um panorama da situação social e econômica do país e ressaltou a importância da alimentação para o individuo e a coletividade (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 13-9):

> "Estamos em plena era da técnica. Já quase não há mais lugar para sentimentalismos, nos dias que atravessamos. Não nos contentemos, pois, com sentenças patrióticas, fáceis de compor, mas difíceis de provar. Estudemos a nossa situação, para que a sintamos melhor. Consultemos mais as escassas estatísticas de que dispomos do que as múltiplas rimas de nossos poetas. E, procedendo assim, que ficaremos sabendo? Que estamos num país enorme, cuja produção é, no entanto, inferior a de nações pequenas; que habitamos um pedaço do planeta em que as porcentagens de morbilidade e de mortalidade assustam, que vivemos em uma parte do mundo onde as crianças – quando nascem –

> morrem em quantidade antes mesmo de completarem o primeiro ano de vida, onde são quase incríveis os índices que denunciam a frequência de tuberculose, onde as cifras que acusam os inaptos para o trabalho e para o serviço militar serão seguramente consideráveis, onde a duração média da vida está calculada numa idade em que o homem nem siquér adquiriu o seu completo desenvolvimento e não está de plena posse de seu vigor físico e em que a mulher apenas começou a exercer a sua função de procriação. Olhem para os gráficos que trouxe para este recinto e terão ideia exata da escassa duração de vida, da reduzida resistência física e da precariedade das condições de saúde da nossa gente. [...] – Mas que tem tudo isso com alimentação? – hão de querer perguntar-me. A alimentação constitue o alicerce sobre o qual repousa o valor físico do indivíduo e da coletividade. Dados com os que se assinalam, entre nós, denunciam constantemente carência alimentar. Fossem as rações suficientes em quantidade e qualidade e seguramente estes não se verificariam. As altas cifras de morbilidade e mortalidade acusam diminuição da resistência orgânica e infecções, maior suscetibilidade do organismo às agressões de agentes patológicos. Essa predisposição à aquisição de doenças verifica-se sempre que o organismo está insuficiente ou incovenientemente nutrido."

Francisco Pompêo do Amaral, ainda durante a "Jornada sobre Alimentação", pronunciou, em 28 de setembro de 1940, a conferência "A alimentação do intelectual", na Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo, e iniciou-a dizendo que (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 35):

> "Ainda há poucos dias, dissertando, nesta jornada, sobre as consequências da má alimentação do operário, procurei salientar as estreitas relações que se verificam entre a intensidade do trabalho físico e as exigências alimentares dela decorrentes. Experimentei demonstrar, no tocante a estas, a existência de diversidades tão grandes, às vezes, que seria mesmo impossível prevê-las. Mais se acentuam quando se consideram as necessidades de indivíduos submetidos as atividades completamente distintas, como as do trabalhador manual e do intelectual. Basta, com efeito, confrontar a natureza da produção de um e de outro, para que se possa sentir que tem de ser assim. – Por que precisa o operário alimentar-se bem? Para promover a reparação de suas vísceras, sujeitas a sério desgate, com as atividades vitais. E, também, para criar novas fontes de energia para seus músculos, os órgãos mais utilisados no desempenho de árduos encargos. Enfim, a obrigação de compensar os gastos diários de seus tecidos e de atender ao consumo de energia decorrente do trabalho são as razões que criam, para ele, a necessidade de alimentar-se.

> Consideremos, agora, o caso do intelectual. Tambem dispende material de seu corpo, com suas atividades. Precisa, porêm, muito menos alimentos energéticos, dada a escassez do trabalho a que seus músculos estão submetidos. É o seu sistema nervoso que está sendo constantemente solicitado em sua ação e que, por isso, deve merecer todo cuidado, para ser capaz de dar exato cumprimento às funções que é chamado a realizar."

Ainda em 28 de setembro de 1940, os jornais da cidade de São Paulo publicaram as seguintes manchetes:

> - "Mesa de pobre e mesa de rico – o que se deve comer para obter o numero de calorias sufficiente – O homem precisa de 3 a 4 mil por dia, e o nosso trabalhador só dispõe de 2 mil em média – Conselho do IDORT na Semana da Alimentação";
>
> - "Almoço racional promovido pelo <<Diário da Noite>> em collaboração com o Instituto Profissional Feminino IDORT. Vinte operários participarão do almoço que o I.P.F, offerece amanhã, como contribuição à "Jornada Sobre Alimentação" – O cardápio e os conselhos do I.D.O.R.T";
>
> - "Variações em torno de um almoço racional. Composições incomprehensiveis para o grande público – Preferencias da platéa – O que suggere a Victoria espectacular do espinafre sobre a batata – O cômico episódio do vinho e do leite – A sombra de Popeye".

Essas manchetes jornalísticas encontram-se no livro de recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos e se referem ao almoço oferecido por Horácio Augusto da Silveira, da Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, no Instituto Profissional Feminino, da Capital, aos vinte operários. Os operários que participaram desse almoço, promovido pelo jornal Diário da Noite (figura 28), trabalhavam nas empresas "A Sul América", de doces e conservas, "André Nunes e Filhos", de calçados, e no "Laboratório Kolkin". Estiveram presentes no almoço Francisco Pompêo do Amaral, médico chefe na Superintendência do Ensino Profissional, e os médicos Geraldo de Paula Souza e Mario Egydio de Souza Aranha, do Instituto de Higiene de São Paulo. O jornalista Nelson Candido Motta representou os diretores do Diário da Noite, Assis Chateuabriand e Carlos Rizzini.

Os convidados foram recebidos com uma atividade recreativa organizada pela diretora do instituto, Laia Pereira Bueno, realizada por 105 alunas sob a regência do maestro Miguel

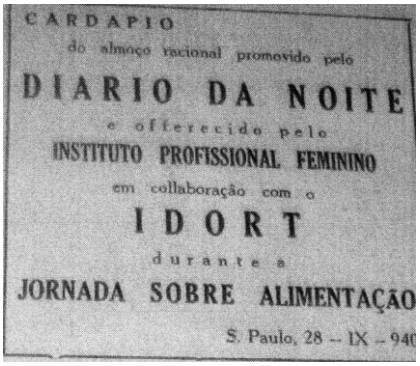
Izzo, que apresentou se durante o almoço. Um cardápio foi impresso e entregue aos vinte operários e aos convidados médicos, jornalistas, na presença do Secretário da Educação e Saúde Pública, Mário Lins, participantes do almoço oferecido por Horácio Augusto da Silveira e Laia Pereira Bueno, no sábado de 28 de setembro de 1940, às 11 horas, no Instituto Profissional Feminino, no Brás, na capital, em São Paulo (figura 29).

Figura 28 – Almoço promovido pelo Diário da Noite, para operários e convidados, com o apoio do IDORT e a colaboração do Instituto Profissional Feminino, da Capital, em São Paulo, em 28 de setembro de 1940.




Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Figura 29 – Cardápio publicado em matéria jornalística "Demonstração prática de uma refeição racional", promovido pelo Diário da Noite com o apoio do IDORT e a colaboração do Instituto Profissional Feminino, em 1940.




Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

A diretoria da Associação Paulista dos Cirurgiões Dentistas fez um convite ao médico Francisco Pompêo do Amaral e esse proferiu a conferência "Os dentes e a alimentação", em 10 de outubro de 1940, na referida associação, dizendo:

> "O leite contém cálcio abundantemente. A quantidade desse elemento varia, contudo, nele, dentro de determinados limites, de acordo com a alimentação da vaca e outros fatores. Análises do leite de São Paulo, de várias procedências, permitem afirmar que, em média, é de 0,13 gr. por 100 o teor do leite em cálcio, isto é, a ingestão diária de 800 grs. A 1 litro de leite puro e não "batizado" forneceria a quantidade de cálcio necessária a um indivíduo. [...] precisamos abordar em detalhes o estudo do aspecto comercial do problema da alimentação, particularmente no que se refere ao leite. Tudo o que diz respeito a ele, mesmo que apreciado apenas sob o ponto de vista da produção, da venda ou do consumo, interessa à medicina preventiva ou curativa. Porque o leite está estreitamente ligado à saúde do povo. É indispensável, quanto antes, cuidarmos de proporcionar à população leite bom, por preços mais razoáveis do que os atuais, atendendo, assim, aos anseios dos consumidores e defendendo, na medida do possível, os interesses dos produtores, de maneira que lhes permita intensificar e aperfeiçoar a produção. – No estado atual, isso não é possível? – hão de perguntar-me. Não. Porque diversos fatores – a cupidez do intermediário entre o consumidor e o produtor, sobretudo – o impossibilitam totalmente ou quase. A distribuição do leite na Capital paulista, com efeito, está praticamente monopolizada pelas grandes usinas. E o monopólio não encarece apenas o produto, mas também exerce ação prejudicial sobre a sua qualidade, presentemente tão inferior em geral que sua ingestão não póde mesmo ser aconselhada. Em consequência disso, os paulistanos tomam diariamente 100.000 litros de leite ou pouco mais, quando deveriam consumir quantidade cinco ou seis vezes maior. Em uma palavra, defendem-se pela abstenção de produto insalubre e caro. Mas sofrem, com isso, os seus dentes. O nosso governo tem o dever de intervir no comercio do leite, em benefício de consumidores e produtores, em favor do povo – como se fez no Uruguai – estendendo a ação até outros gêneros (cereais, legumes, frutas, etc.), cuja situação é aproximadamente a mesma. Com a transformação da qualidade dos mesmos e a intensificação de sua produção, paralela à redução do custo, os dentes e a saúde do povo passarão a ser fatalmente muito melhores." (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 62-71)

Francisco Pompêo do Amaral quando pronunciou o seu discurso "A ação da Superintendência do Ensino Profissional de São Paulo, a favor da racionalização da

alimentação", em 17 de outubro de 1940, para homenagear a primeira turma de formadas no curso de Auxiliares em Alimentação (figura 30), deixou registrada a colaboração do Instituto de Higiene e qual deveria ser a principal função dessas profissionais formadas no Instituto Profissional Feminino, na Capital, ao dizer (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 98):

> "Enfim, está já bem dado o primeiro passo para a realização prática de uma campanha em favor da melhor alimentação de nosso povo. O Curso de "Auxiliares em Alimentação", em funcionamento neste Instituto, diploma, hoje, dezesete alunas, que, com mais vinte e nove, que receberão seus atestados em dezembro, formarão o total bem apreciável de quarenta e seis "auxiliares em alimentação", que, ao lado das profissionais que vêm sendo preparadas, com finalidade semelhante, no Instituto de Higiene, sob a direção do nosso ilustre Prof. Geraldo Horácio de Paula Souza, estarão habilitadas a realizar a obra de inestimável alcance para a melhora do valor intelectual e físico da nossa gente. Não tenho a menor dúvida em afirmar que, na sua generalidade, saem bem preparadas para o desempenho de suas delicadas funções estas jovens, que, após trabalhoso aprendizado de dois anos letivos, prestaram bons exames finais, assistidos, pelo menos em parte, a convite da Superintendência, pelo Prof. Borges Vieira, representante do Instituto de Higiene. Esses frutos, primeiros mas brilhantes – asseguro-o com convicção – são proporcionados, a S. Paulo e ao governo do dr. Adhemar de Barros, pelo alto descortínio de nosso dinâmico Prof. Horácio Silveira, bem como pela dedicação e competência dos nossos colegas, drs. Jorge Moraes Barros Filho, Rubens Azzi Leal e Rubens Tavares, o primeiro dos quais, trabalhando no dispensário de puericultura deste Instituto, como médico do Serviço de Higiene Escolar do Departamento de Ensino, se dispôs amavelmente a colaborar com a Superintendência e os dois outros designados pelo Instituto de Higiene para ministrarem a parte de higiene de nosso curso, encargo que têm sabido desempenhar com rara eficiência. [...] As jovens ora formadas neste Curso de "Auxiliares em Alimentação" podem desempenhar atividades de considerável importância, sempre prestem serviços a instituições que tenham uma ação a desenvolver, no tocante à alimentação. Paréce-me, porêm, que no momento são mais úteis do que em qualquer outra parte nos Cursos de "Dietética para Donas de Casa" mantidos pela Superintendência do Ensino Profissional."

Figura 30- Leonor Mendes de Barros, primeira dama do Governo do Estado de São Paulo, Mario Lins, Secretário da Educação e Saúde Pública e, ao seu lado, Horácio Augusto da Silveira, Superintendente do Ensino Profissional, com as alunas da primeira turma de Auxiliares em Alimentação, em 17 de outubro de 1940.



Aspectos tirados hontem de manhan durante a entrega de diplomas ás auxiliares em alimentação da 1.a turma formada pelo Instituto Profissional Feminino. Ao alto, a exma. sra. d. Leonor Mendes de Barros e o sr. dr. Mario Lins, Secretario da Educação; em baixo, parte da assistencia

Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Observa-se na tabela 13 que a maioria das formadas na primeira turma do curso de Auxiliares em Alimentação são professoras do curso de Educação Doméstica de escolas profissionais da Superintendência do Ensino Profissional no Estado de São Paulo[32].

Na solenidade de formatura da primeira turma de Auxiliares em Alimentação e de Dietética para Donas de Casa no Instituto Profissional Feminino, o jornal Folha da Noite, de 17 de outubro de 1940, publicou que a abertura do evento aconteceu com o orfeon da escola, regido pelo maestro Miguel Izzo, cantando o Hino Nacional. E que esteve presente nesse evento a primeira dama do Governo do Estado de São Paulo, Leonor Mendes de Barros, paraninfa dessas turmas, o secretário da Educação e Saúde Pública, Mario Lins, e o professor Geraldo de Paula Souza, diretor do Instituto de Higiene da Universidade de São Paulo,

[32] Matéria jornalística com a manchete - As atividades do curso em Auxiliares em Alimentação da Superintendência do Ensino Profissional – traz a lista com os nomes das formadas de 1939 a 1941, e que iriam ser formar em 1942. (Livro de Recortes do acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em 2012)

Tabela 13 – Primeira turma formada no curso de Auxiliares em Alimentação, em 1940.

| **DIPLOMADAS 1939 – Cargos que ocupam** |
|---|
| 1 - Ana Nunes, p*rofessora substituta de Higiene no Instituto Profissional Feminino* |
| 2 – Eloiza Cesar Campos, *mestre ajudante da Escola Profissional Feminina de Sorocaba* |
| 3 – Elza Pinto |
| 4 – Elvira de Felício |
| 5 – Eunice da Costa, *professora de Dietética e Química Alimentar da Escola Profissional Feminina de Sorocaba* |
| 6 – Eunice Zuhlke, *dietista do Laboratório da Escola Profissional Feminina de Mococa* |
| 7 – Irene Durelli, *professora substituta de Dietética do Instituto Profissional Feminino* |
| 8 – Julieta Vicari, *professora de Dietética do Instituto Dona Escolástica Rosa, em Santos* |
| 9- Maria Cecília Faria Guimarães, *dietista da "Gota de Leite", em Santos* |
| 10 – Nelly França |
| 11 – Nice Mauro |
| 12 – Noemia da Silveira, *professiraa de Dietética do Instituto Dona Escolástica Rosa, em Santos* |
| 13 – Noemia Biason, *professora de Dietética da Escola Profissional Feminina de São Carlos* |
| 14 – Odette Monteiro Prado, *professora substituta de Arte Culinária no Instituto Profissinal Feminino* |
| 15 – Olga Pavesi, *professora de Dietética da Escola Profissional Bento Quirino, em Campinas* |
| 16 – Rachel Aurichio |
| 17 – Tosca Rossi, *professora de Dietética da Escola Profissional de Santo André* |

recebidos pelo Superintendente do Ensino Profissional, Horácio Augusto da Silveira, e pela diretora, Laia Pereira Bueno, e o vice-diretor, Benedito Tolosa, do Instituto Profissional Feminino da capital, no Brás, em São Paulo.

Quanto aos cursos de Dietética para Donas de Casa, esses foram ministrados nas escolas profissionais que ofereciam os cursos vocacionais de Educação Doméstica, conforme indica a figura 31, que apresenta o número de alunas inscritas nesses cursos na Superintendência do Ensino Profissional, e nos cursos de Auxiliares em Alimentação oferecidos no Instituto

Profissional Feminino e na Escola de Educação Doméstica da Liga das Senhoras Católicas[33], em 1940. Quanto à qualidade desses cursos, Francisco Pompêo do Amaral, em seu discurso as formadas no curso de Auxiliares em Alimentação do Instituto Profissional Feminino, disse: (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 101)

> "Todavia, sou obrigado a confessar que o ensino, nesses cursos, deixou a desejar, nesta fase inicial. O pessoal técnico, que neles constitue o corpo docente, é formado por 10 médicos, 33 mestras de educação doméstica diplomadas nos cursos de aperfeiçoamento mantidos pela Superintendência do Ensino Profissional, 3 mestras de educação doméstica habilitadas pela Escola Menagère da Suissa, 3 farmacêuticas, 6 educadoras sanitárias e 2 professores normalistas, uma das quais com curso de Puericultura da Escola Normal Modelo da Praça da República. Como se vê, trata-se de conjunto bastante heterogêneo. Com tudo, foi preciso o concurso de técnicos para preparação tão variada para atender à diversidade de conhecimentos que se precisava ministrar às alunas, desde que não se contou, de início, com número suficiente de técnicas em dietética."

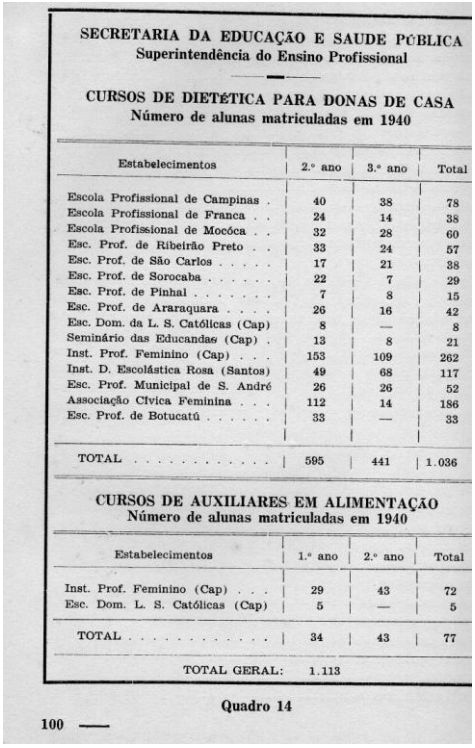
Francisco Pompêo do Amaral, em 23 de novembro de 1940, ministrou a conferência "A desnutrição entre os escolares", na Diretoria do Serviço de Saúde Escolar do Departamento da Educação, propondo a criação de refeitórios escolares. No texto dessa conferência é possível identificar que esse médico, nessa época, considerava as profissionais formadas no curso de Auxiliares em Alimentação parceiras das formadas no curso de Nutricionistas e, ambas, profissionais auxiliares dos médicos:

> "As atividades impostas pela criação dos refeitórios escolares seriam resolvidas facilmente com uma cooperação eficiente de diferentes organismos de nossa administração. Com o concurso de nutricionistas, preparadas no Instituto de Higiene, se promoveriam inquéritos sobre as condições alimentares dos alunos das escolas primárias de São Paulo, começando, de preferência, pelos bairros mais pobres. Colher-se-ia, assim, vultuoso cabedal para conhecer a maneira pela qual se alimentam as nossas populações e, ao mesmo tempo, com esse

[33] Laurindo (1962, v.1, p. 309) relata que: "O Curso Particular equiparado, de Formação de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação, do Instituto Santa Amália da Liga das Senhoras Católicas, desta Capital, que vinha funcionando desde a promulgação do Decreto 10.033 de 1939, enquadrou-se nas novas disposições da Lei 2.318 de 9-10-53, conforme o Ato n° 15, de 5-3-1956, da Secretaria da Educação. O mesmo não ocorreu em relação ao Curso de Formação de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação, da Faculdade de Filosofia da Universidade Católica de Campinas, que vinha funcionando equiparado, conforme o Ato de 22-6-1950, da Secretaria da Educação. O novo enquadramento desse curso às normas estabelecidas pela Lei n° 2.318, foi aprovado pelo Ato n° 22, de 12-4-1956, da Secretaria da Educação."

trabalho – aliado ao exame clínico realizado por médicos deste Serviço de Higiene Escolar – seriam selecionadas as crianças que necessitam ser assistidas nos refeitórios. Parece-me de toda a conveniência que, para esse trabalho de seleção, bem como para a própria direção dos refeitórios, se formassem médicos especializados em nutrição, encargo que poderia perfeitamente corresponder ao Centro de Estudos sobre Alimentação. O Departamento de Educação daria ainda o concurso de seus odontólogos. Uma vez dispondo de cozinheiras habilitadas – e de dados sobre as condições sociais e alimentares dos alunos que frequentam os Grupos Escolares, coligidos pelas nutricionistas, se iniciariam as atividades de assistência, atendendo apenas às crianças necessitadas. Esse mister corresponderia às auxiliares em alimentação. Ao mesmo tempo, realizar-se-ia uma campanha de educação alimentar – se é possível assim denominar a um trabalho de divulgação dos princípios de higiene alimentar – a qual estaria a cargo de nutricionistas, nos estabelecimentos de ensino primário, e de "auxiliares em alimentação", nos refeitórios. Esse trabalho se intensificaria, à medida que o permitissem os recursos disponíveis, extendendo-se a todo o Estado." (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 132)

Figura 31 – Alunas matriculadas nos cursos de Dietética para Donas de Casa nas escolas profissionais da capital e do interior do Estado de São Paulo, em 1940.



**SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E SAUDE PÚBLICA**
**Superintendência do Ensino Profissional**

**CURSOS DE DIETÉTICA PARA DONAS DE CASA**
**Número de alunas matriculadas em 1940**

| Estabelecimentos | 2.º ano | 3.º ano | Total |
|---|---|---|---|
| Escola Profissional de Campinas | 40 | 38 | 78 |
| Escola Profissional de Franca | 24 | 14 | 38 |
| Escola Profissional de Mocóca | 32 | 28 | 60 |
| Esc. Prof. de Ribeirão Preto | 33 | 24 | 57 |
| Esc. Prof. de São Carlos | 17 | 21 | 38 |
| Esc. Prof. de Sorocaba | 22 | 7 | 29 |
| Esc. Prof. de Pinhal | 7 | 8 | 15 |
| Esc. Prof. de Araraquara | 26 | 16 | 42 |
| Esc. Dom. da L. S. Católicas (Cap) | 8 | — | 8 |
| Seminário das Educandas (Cap) | 13 | 8 | 21 |
| Inst. Prof. Feminino (Cap) | 153 | 109 | 262 |
| Inst. D. Escolástica Rosa (Santos) | 49 | 68 | 117 |
| Esc. Prof. Municipal de S. André | 26 | 26 | 52 |
| Associação Cívica Feminina | 112 | 14 | 186 |
| Esc. Prof. de Botucatú | 33 | — | 33 |
| TOTAL | 595 | 441 | 1.036 |

**CURSOS DE AUXILIARES EM ALIMENTAÇÃO**
**Número de alunas matriculadas em 1940**

| Estabelecimentos | 1.º ano | 2.º ano | Total |
|---|---|---|---|
| Inst. Prof. Feminino (Cap) | 29 | 43 | 72 |
| Esc. Dom. L. S. Católicas (Cap) | 5 | — | 5 |
| TOTAL | 34 | 43 | 77 |

TOTAL GERAL: 1.113

**Quadro 14**

100 —

Fonte: Livro "Alimentação – conferências" (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 100)

A figura 32 apresenta a segunda turma do curso de Auxiliares em Alimentação, formadas em 04 de dezembro de 1940, tendo como paraninfa a primeira dama do Governo do Estado de São Paulo, Leonor Mendes de Barros. Nessa turma formaram-se vinte e seis alunas indicadas na tabela 14. A manchete da Folha da Manhã de 5 de dezembro de 1940 destacou - "Tornem Conhecida a Patriótica Missão Educativa Que Lhes está Destinada e Já Terão Conseguido Êxito", disse-lhes o Dr. Francisco Pompêo do Amaral.

Figura 32- Leonor Mendes de Barros, primeira dama do Governo do Estado de São Paulo, Mario Lins, Secretário da Educação e Saúde Pública e, atrás, Debble Smaíra, juntamente com Francisco Pompêo do Amaral, Laia Pereira Bueno e Horácio Augusto da Silveira com as alunas da segunda turma de Auxiliares em Alimentação, em 04 de dezembro de 1940. Embaixo, as alunas do curso de Dietética durante o "cocktail" oferecido as autoridades presentes no evento.



A civilização de um povo
conhece-se tambem pela cozinha!
FORMANDO ESPECIALISTAS EM ALIMENTAÇÃO, ACABA DE SER DILOMADA, PELO INSTITUTO PROFISSIONAL FEMININO, MAIS UMA TURMA

Em cima, grupo formado durante o "cocktail" offerecido as autoridades — Em baixo um grupo de alumnas do curso de Dietética

Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Tabela 14 – Segunda turma formada no curso de Auxiliares em Alimentação, em 1940.

| **DIPLOMADAS 1940 – Cargos que ocupam** |
|---|
| 1 – Aleth de Medeiros Guerra |
| 2 – Aura Montin |
| 3 – Aurora Francisco |
| 4 – Dirce de Freitas |
| 5 – Ercilia de Cerqueira Almeida, *professora de Dietética da Escola Profissional Feminina de Itú* |
| 6 – Claudia Cambiagui, *professora de Economia Doméstica nos ginásios "Caetano de Campos"* |
| 7 – Helena Haydée Martinelli |
| 8 – Josefina Galucci |
| 9 – Ladice Mercadante de Moura Lacerda |
| 10 – Lourdes Dantas |
| 11 – Lucia de Sousa Lima Leitão, *auxiliar do lactário do Instituto Profissional Feminino* |
| 12 – Maria Aparecida Vaz |
| 13 – Maria Helena de Toledo Santos |
| 14 – Maria D' Oliveira Braga |
| 15 – Maria de Lourdes M. Alvarenga Freire, *professora Economia Doméstica da Escola de Sorocaba* |
| 16 – Maria da Penha Gandolfo Gomes |
| 17 – Marina Alcântara Machado, *auxiliar do lactário da Policlínica Infantil do Depto. de Saúde* |
| 18 - Malvina Gomes, *professora de Dietética da Escola Profissional Feminina de São Carlos* |
| 19 – Mirian Nunes |
| 20 – Neider Camargo Guarnieri |
| 21 – Ophelia Lopes Candido, *professora de Dietética da Escola Profissional Feminina de Jaú* |
| 22 – Rosalia Feld |
| 23 – Vera Amelia Simões |
| 24 – Yonne Cintra de Souza |
| 25- Yvone Ramos |
| 26 – Zanit Gomes de Carvalho, *professora de Educação Doméstica do Ginásio do Estado e diretora do refeitório para operários da S.A. Assunção* |

Em 1941, o Dr. Adhemar Pereira de Barros, Interventor Federal no Estado de São Paulo, introduziu modificações na organização do ensino profissional por meio do Decreto-Lei N° 11.812, de 15 de janeiro de 1941[34] que, para o curso de Formação de Professores e Auxiliares em Alimentação, são descritas a seguir:

> "Artigo 3°, para a matrícula no Curso de Formação de Professores e Auxiliares em Alimentação, alem de diploma dos Cursos Secundários do Instituto Profissional Feminino e das Escolas Profissionais, são exigidos, exames teóricos e práticos sobre programa dos cursos profissionais secundários, referentes a Dietética, Puericultura, Português, Aritmética, Álgebra e Noções de Química. § 1° São consideradas aprovadas as candidatas que obtiverem o mínimo de cincoenta na média geral, em Dietética e Puericultura e quarenta em cada uma das demais matérias. § 2° São dispensadas desses exames as candidatas que tenham curso completo em ginásio ou escola normal oficial ou reconhecida, para as quais continuam em vigor as normas constantes do decreto n. 10.080 de 29 de março de 1939. Artigo 4°, os exames de admissão realizam-se: a) – nos cursos vocacionais e nas Escolas Profissionais primárias e secundárias, de 15 a 20 de janeiro; b) – nos cursos de Aperfeiçoamento dos Institutos Profissionais da Capital e no Curso de Formação de Professoras e Auxiliares de Alimentação do Instituto Profissional Feminino, de 1° a 10 de fevereiro. [...] Artigo 11, os exames médicos dos alunos dos cursos vocacionais das escolas profissionais secundárias do interior serão feitos pelo Departamento de Saúde ou pela Diretoria do Serviço de Saúde Escolar do Departamento de Educação. [...] Artigo 18, o curso de formação de professoras e auxiliares em alimentação, a que se refere o decreto n. 10.033, de 3 de março de 1939, compreenderá duas partes: uma de educação doméstica propriamente dita e outra de cultura geral, com as seguintes matérias: a) – educação doméstica – dietética; puericultura; higiene; contabilidade doméstica; b) – cultura geral – português, francês; orientação de ensino; geografia econômica. Artigo 19, os alunos das escolas profissionais primárias e secundárias ficarão sujeitos, nas matérias de cultura geral, a duas provas parciais, em junho e novembro, e a uma prova sobre os trabalhos práticos de oficina, em novembro. § 1° Essas provas serão orientadas e controladas pelo Serviço de Psicotécnica da Superintendência do Ensino Profissional. § 2° Nos trabalhos de oficina haverá ainda três notas de aplicação para julgamento das peças de série metodizada, computando-se os seguintes valores: - precisão, rapidez, acabamento e forma de trabalho. A apuração dessas notas será feita nos meses de abril, julho e outubro. Artigo 20, nas secções femininas, enquanto não

[34] Decreto-Lei n° 11.812, de 15 de janeiro de 1941, do Interventor Federal no Estado de São Paulo, Adhemar de Barros. http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto%20lei/1941/decreto-lei%20n.1..., 30/12/2012.

> forem adotadas as séries metodizadas, haverá apenas dois exames anuais, em junho e novembro, tanto das matérias de cultura geral como de oficina, considerando-se, aprovadas as alunas que obtiverem, no mínimo, média geral cincoenta, bem como trinta em cada matéria e cincoenta na matéria básica ou oficina. [...] Artigo 22, no Curso de Formação de Professoras e Auxiliares em Alimentação, do Instituto Profissional Feminino da Capital, serão aprovadas as alunas que obtiverem o mínimo de quinhentos pontos nas matérias de cultura geral e o mínimo de cincoenta em cada uma das referidas matérias. Parágrafo único – Para a formação desses pontos, as notas obtidas nas matérias de educação doméstica serão multiplicadas pelos seguintes coeficientes: No 1° ano: 1 - Dietética (Teoria -3, Laboratório -1, Cozinha – 1); 2 – Puericultura 10 pontos (Teoria – 2, Prática – 1, Higiene – 2). No 2° ano: 1- Puericultura (Teoria -2, Prática -1), 2 – Dietética 10 pontos (Teoria – 3, Prática no refeitório – 2, Trabalho prático – 2). [...] Artigo 35, o curso de educação doméstica e dietética para Donas de Casa, a que se refere o decreto n. 10.033, de 3 de março de 1939, é obrigatório para todas as alunas das escolas profissionais secundárias, prevalecendo a distribuição das várias disciplinas, segundo o citado decreto, com as modificações estabelecidas no presente decreto-lei."

Francisco Pompêo do Amaral apresentou no I Congresso Nacional de Saúde Escolar, realizado em São Paulo, entre 21 e 27 de abril de 1941, três trabalhos referentes às pesquisas que desenvolvia sobre as práticas pedagógicas e escolares na instituição: "A Educação Alimentar promovida pela Superintendência do Ensino Profissional"; "O Refeitório Modelo do Instituto Profissional Feminino" e "A alimentação nos refeitórios dos internatos mantidos nos estabelecimentos subordinados à Superintendência do Ensino Profissional".

Mas, em 14 de junho de 1941, Francisco Pompêo do Amaral foi comissionado junto à Secretaria da Agricultura, passando a atuar como membro da Comissão de Alimentação Pública, então constituída pelo governo do Estado de São Paulo. Durante o período que esteve na Secretaria de Agricultura, foi substituído na Superintendência do Ensino Profissional pelo médico e professor de higiene o Dr. Emiliano Nóbrega, da Escola Profissional Agrícola Industrial de Pinhal. (LAURINDO, 1962, v.1, p. 137)

No ano seguinte, Horácio Augusto da Silveira, Superintendente do Ensino Profissional, também foi comissionado para a Secretaria da Agricultura. Segundo Leitão (1961, p. 24), "a fim de prestar serviços na organização das Escolas Práticas de Agricultura planejadas pelo governo Fernando Costa". A seguir, as tabelas 15 e 16 apresentam os nomes das alunas que se

formaram nos cursos de Auxiliares em Alimentação, turmas de 1941 e 1942, enquanto que a figura 33 apresenta as formadas no curso de Auxiliares em Alimentação no Instituto Profissional Feminino da capital, em 1942.

Tabela 15 – Terceira turma formada no curso de Auxiliares em Alimentação, em 1941.

| **DIPLOMADAS 1941 – Cargos que ocupam** |
|---|
| 1 – Aracy Pagioro, *professora substituta de Arte Culinária no Instituto Profissional Feminino* |
| 2 – Adi Freire Xavier |
| 3 – Dalva Maria Oliani |
| 4 – Dirce Martini |
| 5 – Dulce Arruda Guimarães |
| 6 – Elza Maria Pereira, *dietista da propriedade rural do Sr. A. Alves de Lima* |
| 7 – Francisca Segalla |
| 8 – Guanabara Feitosa Martins |
| 9 – Irene Martins |
| 10 – Ilda Reis |
| 11 – Julieta Terlizzi, *chefe de alimentação da Casa de Saúde "Pedro II"* |
| 12 – Lourdes Silva |
| 13 – Maria Francisca Spinelli |
| 14 – Maria de Lourdes Mello |
| 15 – Maria Natalina Retz da Silva |
| 16 – Nelly Viard de Campos |
| 17 – Nilsa Souza Dias |
| 18 – Norma de Almeida Torres |
| 19 – Odaléa Stamato Braga |
| 20 – Odette Pasotti |
| 21 – Olga Isabel Lopes |
| 22 – Olga Laskani, *professora substituta de Arte Culinária no Instituto Profissional Feminino* |
| 23 – Olinda Petroni |
| 24 – Ruth Maria Anna Francisco |
| 25 – Yarami Pires de Mello |

Tabela 16 – Quarta turma formada o curso de Auxiliares em Alimentação, em 1942.

| **DIPLOMADAS 1942** |
| --- |
| 1 – Cleiz Perrella |
| 2 – Ebe Mauro |
| 3- Elisa Malito |
| 4 – Elza Prado |
| 5 – Glaucia de Melo |
| 6 – Ignez Benfatti |
| 7 – Ilda Salerno Coimbra |
| 8 – Josephina Odette Lang |
| 9 – Kiyoko Kawano |
| 10 - Léa Pereira Leite |
| 11 – Maria Carolina Golfetto |
| 12 – Maria de Lourdes Rodrigues |
| 13 – Maria do Céu Gonçalves |
| 14 – Maria Julian Quintas |
| 15 – Marianina Hermínia Basile |
| 16 – Odenia Domingues |
| 17 – Odette Campos |
| 18- Olegaria Miranda dos Santos |
| 19 – Olinda Guimarães Feijó |
| 20 – Rosina Gullo |
| 21 – Ruth Zirillo |
| 22 – Victoria Barrack |

Figura 33 – Matéria jornalística traz os nomes das formandas no curso de Auxiliares em Alimentação, da Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, entre 1939 e 1942.


AS ATIVIDADES DO CURSO DE "AUXILIARES EM ALIMENTAÇÃO" DA SUPERINTENDÊNCIA DO ENSINO PROFISSIONAL

Dentro de poucos dias terá diplomado 83 técnicas que prestam bons serviços a estabelecimentos de ensino e a refeitórios públicos e particulares

Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Em 1942, Francisco Pompêo do Amaral, em matéria jornalística, informou sobre a formação das Auxiliares em Alimentação, que as propiciavam ser professoras nos cursos de Dietética para Donas de Casa, oferecidos nas escolas da Superintendência do Ensino Profissional no Estado de São Paulo, e a atuarem em refeitórios de colégios, quartéis e até em hospitais, mas nesses locais, sob a orientação de médicos, ao dizer que:

> "Para preparar professoras para o Curso de Dietética para Donas de Casa, a Superintendência do Ensino Profissional criou, em 1939 também, o Curso de ´Auxiliares em Alimentação`, dado em dois anos a alunas diplomadas nos estabelecimentos de ensino profissional feminino ou a professoras normalistas e ginasianas, que tenham revelado previamente suficientes conhecimentos de arte culinária, em um estudo de exame de admissão. O referido curso é o primeiro criado em nosso país, com o fim de preparar técnicas em alimentação, e sua influência na criação de outros congêneres, que surgiram logo depois, é indiscutível. As alunas nele matriculadas recebem, durante dois anos, um sólido preparo nas três cadeiras básicas do mesmo – dietética, puericultura e higiene – preparo esse que se processa sob a imediata direção de médicos especializados. Tornam-se, assim, profissionais

> capazes de orientar o ensino nos Cursos de Dietética para Donas de Casa e de dirigir a alimentação no seio de coletividades (colégios, fábricas, quartéis e até mesmo hospitais, neste caso sobretudo, trabalhando sob a orientação de médicos, preferentemente especializados).” (Fonte: Jornal Folha da Manhã, em 1942, no Livro de Recortes no Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012).

A alimentação racional foi promovida por Francisco Pompêo do Amaral intensamente a partir de 1939, como médico, professor, jornalista, sempre publicando e divulgando as práticas escolares e pedagógicas de educação alimentar e nutricional que eram desenvolvidas nos cursos de Auxiliares em Alimentação e em outras atividades no campo da alimentação e nutrição, da saúde e da agricultura.

Francisco Pompêo do Amaral foi convocado pela Chefia do Estabelecimento de Subsistência da 2ª Região Militar para estudar o problema da alimentação no Exército em geral e, em particular, o das rações de reserva. Em função dessa convocação criou e ministrou o curso de Alimentação de Guerra, promovido pela Superintendência do Ensino Profissional para as jovens da Legião Brasileira de Assistência, em 1943. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

A figura 34 traz uma reportagem sobre o curso de Alimentação de Guerra com Francisco Pompêo do Amaral, que ora se inaugura, no jornal “O Estado de São Paulo”, de 20 de março de 1943, onde esse médico disse que:

> “[...] sendo o curso dedicado à solução de questões que a guerra costuma criar, não poderia o programa deixar de incluir a parte alusiva à situação mundial, em que estamos envolvidos. As alunas reconhecerão a importância da alimentação correta para manter o valor e a capacidade de ação do soldado e do operário em tarefas impostas pela guerra. Serão esclarecidas quanto à utilização dos produtos deshidratados. Concluindo a entrevista, o dr. Pompêo do Amaral declarou que as alunas saberão, no final do curso, compor e devidamente uma ração de reserva e mesmo manipular os produtos industriais que a constituem.”

Em 21 de março de 1943, o jornal “Folha da Manhã” publicou a matéria - AULA INAUGURAL DO “CURSO DE ALIMENTAÇÃO DE GUERRA”, divulgando:

> “Realizou-se, ontem, no Instituto Profissional Feminino, desta Capital, a instalação do ´Curso de Alimentação de Guerra`, organizado pela Superintendência do Ensino Profissional do Estado e instituído pelo prof. Theotonio Monteiro de Barros Filho, secretário da Educação atendendo a uma solictação da Organização Feminina Auxiliar de Guerra da Legião Universitária Feminina. Estiveram presentes a solenidade, os srs. prof. Horácio Silveira, superintendente do Ensino Profissional, cap. Gerardo Amaral, diretor do Ensino da O.F.A.G.; major Nicanor Porto Vermond, representante do tenente coronel Valerio Braga, chefe do Estabelecimento de Subsistência Militar de São Paulo; professora d. Laia Pereira Bueno e sr. Benedito Tolosa, diretora e vice-diretor do Instituto Profissional Feminino e outras grados.”

Figura 34 – Entrevista com o médico Francisco Pompêo do Amaral no Jornal “O Estado de São Paulo” sobre o curso de “Alimentação de Guerra”, em 20 de março de 1943.



# Inaugura-se hoje o curso de alimentação de guerra

**O dr. Pompêo do Amaral, que dará a aula inaugural, antecipou ao "Diario" interessantes aspectos desse curso para jovens da Legião Brasileira de Assistência**

Inaugura-se hoje, ás 15 horas, no Instituto Profissional Feminino, á rua Monsenhor Andrade, 798, o "Curso de Alimentação de Guerra", organizado pela Superintendencia do Ensino Profissional do Estado, e instituido pelo Secretario da Educação, atendendo á solicitação que nesse sentido lhe fôra endereçada pelo diretor do Ensino da Organização Feminina Auxiliar de Guerra, da Legião Universitaria Feminina.

A aula inaugural será ministrada pelo dr. F. Pompêo do Amaral, médico-chefe da Superintendencia do Ensino Profissional.

Procurado pela reportagem do "Diario", a-fim-de antecipar alguns aspectos desse interessante curso, o dr. Pompêo do Amaral assim se externou com relação ás aulas que serão ministradas:

— Tratando-se de jovens que frequentam as nossas escolas superiores, estão as universitarias da Legião Feminina em condições de aproveitar, com muita facilidade, as aulas teóricas e práticas em numero de quarenta, no curto periodo de tres mêses. Basta que se empreguem com entusiasmo caracteristico de todas as voluntarias para que, no final desse prazo, estejam em condições de prestar serviços inestimaveis, no seio da tropa, das populações



Dr. Pompêo do Amaral

realizando uma tarefa mais feminina e mais patriótica do que qualquer outra: a de manter a eficiencia dos soldados e dos operarios bem como a saude do povo pela alimentação correta.

Respondendo a uma pergunta do nosso redator, o dr. Pompêo do Amaral assinalou:

— O ensino se fará de modo mais objetivo possivel. Depois das noções, consideradas mais indispensaveis, sobre alimentos e substancias alimentares, as alunas matriculadas no curso serão exercitadas no processo de constituirem cardápios adequados para pessoas sadias, levando em conta as condições ambientes, fisiologicas. Serão tambem as universitarias esclarecidas quanto ás condições atuais da alimentação de nossa gente e das medidas que devem ser tomadas para a obtenção de sua melhoria.

**SERÃO EXERCITADAS NA UTILIZAÇÃO**

Depois de outras considerações, o prof. Pompêo do Amaral frisou que, sendo o curso dedicado á solução de questões que a guerra costuma criar, não poderia o programa deixar de incluir a parte alusiva á situação mundial, em que estamos envolvidos.

As alunas reconhecerão a importancia da alimentação correta para manter o valor e a capacidade de ação do soldado e do operario em tarefas impostas pela guerra. Serão esclarecidas quanto á utilização dos produtos desidratados.

Concluindo a entrevista, o dr. Pompêo do Amaral declarou que as alunas saberão, no final do curso, compor e devidamente uma ração de reserva e mesmo manipular os produtos industriais que a constituem.

Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Ainda em 1943 escreveu o livro “O problema da alimentação do soldado. Rações de reserva”, publicado pelo Ministério da Guerra, com 62 páginas. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Em 01 de agosto de 1944, Francisco Pompêo do Amaral proferiu a palestra “A alimentação da população no momento que atravessamos”, na Sociedade de Medicina e

Cirurgia de São Paulo, e como membro desta Sociedade chamou a atenção para a questão de transcendental importância, sob o aspecto higiênico, social e econômico, dizendo:

> "Não somos dos que descreem sistematicamente na ação dos governos e podemos testemunhar até os bons propósitos revelados pelo Interventor Fernando Costa, ao encaminhar, ainda há poucos dias, com todo o acerto, a questão do ´pão de guerra`. Por isso mesmo, vimos dar curso à nossa impressão sobre o problema da alimentação, de modo geral na certeza de que disso resultarão outras medidas benéficas para o povo. Aos técnicos em questão que implique interesse público, cabe estar agitando constantemente as mesmas, para obter dos poderes competentes as soluções desejáveis. Essa a maneira mais eficiente de colaboração com os governos e de informá-los sobre eventualidades que, pela sua própria natureza, se tornam mais prontamente conhecidas dos especialistas. O esforço da Sociedade que constituímos deve desenvolver-se, em torno da legenda, que poderá ser: ´O povo precisa ter o que é necessário para satisfazer as suas exigências fisiológicas, com dispêndio que caiba dentro de seu orçamento`. Precisamos defender-nos como se defende o inglês, que, nos dias difíceis que atravessa, situa o bem estar da coletividade – a alimentação do povo em particular – acima de qualquer outra preocupação. Normalmente importando dois terços dos alimentos que consome, a Inglaterra encontrou forma de suprir as suas necessidades, mediante intensificação da produção de gêneros alimentícios. Em 1942, na Grã Bretanha, cinco a seis milhões de hortas tinham sido plantadas em jardins, parques, campos de golfe e de outros esportes, terrenos baldios, etc.." (POMPÊO DO AMARAL, 1944c, p. 35)

Por solicitação da Diretoria de Saúde Escolar do Departamento de Educação, Francisco Pompêo do Amaral ministrou aulas sobre problemas alimentares do escolar a médicos e educadoras sanitárias, em 1945.

Em 1947, ocorrem mudanças na Superintendência do Ensino Profissional, Horácio Augusto da Silveira, o primeiro superintendente, foi substituído pelo técnico em educação nessa superintendência, Arnaldo Laurindo. Segundo Leitão (1961. p. 24),

> "Em 1944, foi designado para representar a Secretaria da Educação junto à Comissão Superior do Centro Ferroviário de Ensino e Seleção Profissional. Deixou a direção da Superintendência do Ensino Profissional, por circunstâncias políticas, sem jamais descurar-se dos problemas da repartição. Aposentado em 1954, simultâneamente com o recebimento do título de Servidor Emérito do Estado, dois anos após

> aceitou a nomeação como conselheiro nato do Fundo de Ensino Profissional."

Em 1952, Arnaldo Laurindo como deputado estadual, apresenta o Projeto de Lei N° 697, propondo o desmembramento do curso de Formação de Professoras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação, justificando que:

> "Até o presente, o Curso cujo desdobramento estamos propondo, vem funcionando com a duração de dois anos, expedindo diploma com um único título – o de ´Mestra de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação`. Há prejuízo para as especializações abrangidas, face à premência de tempo para a execução integral dos respectivos programas". (LAURINDO, 1962, v.1, p. 306)

Francisco Pompêo do Amaral elaborou, em 1953, juntamente com o Dr. José Barreto Dias e as dietistas Yonne Cintra de Souza e Dalva Maria Oliani, o trabalho "Instruções para o funcionamento de refeitórios escolares", com 16 páginas, para o Departamento de Ensino Profissional de São Paulo. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

O desmembramento do curso de Formação de Professoras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação ocorreu em 9 de outubro de 1953, por meio da Lei Estadual N° 2.318, resultado daquele projeto de lei do ex-deputado Arnaldo Laurindo. No curso de Auxiliares em Alimentação, e que, posteriormente, foi denominado Formação de Dietistas, Pompêo do Amaral foi professor da cadeira de dietética, de 17 de maio de 1939 a 17 de janeiro de 1958, no curso que criou para formação de técnicas em alimentação no Brasil.

Entre 1958 e 1960, Francisco Pompêo do Amaral escreveu livros sobre temas no campo da alimentação e nutrição, pelos quais recebeu os Prêmios da Academia Nacional de Medicina. Francisco Pompêo do Amaral, em julho de 1960, participou do II Congresso Brasileiro de Nutricionistas, realizado em São Paulo, como membro ativo e palestrante, intervindo nas discussões de uma mesa redonda sobre a utilização da soja na alimentação humana e proferindo um dos dois discursos oficiais da reunião de encerramento do conclave, promovido pela Associação de Nutricionistas da Universidade de São Paulo e pela Associação de Dietistas do Estado de São Paulo (CBN, 1962, p. 62-69 e p. 131-134).

Em 1986, Francisco Pompêo do Amaral publicou um novo livro e esclareceu o que aconteceu nesse congresso:

> "Naturalmente prosseguimos, e com mais vivacidade, nossa luta contra essa mistificação. Afora inúmeros artigos e entrevistas veiculados pela imprensa diária, debatemos o assunto em congresso (II Congresso Brasileiro de Nutricionistas, de Julho de 1960, São Paulo), que nos deixou anais tendenciosamente mal estenografados e não revistos, mas que, mesmo assim, permitem ideia de que lá se passou. Um dos vários artigos que, a propósito, escrevemos para a histórica Revista Brasiliense (´Soja – Instrumento de Imperialismo`, de 26: 42-58, 1959) foi reproduzido em página inteira do histórico O Semanário, (191: 26-XII-1959 a 1-I-1960). O Departamento Nacional da Criança consultou-nos, a propósito. E assim fizemos proselitismo. Nosso sempre lembrado José Bonifácio de Souza Amaral, eminente economista, escreveu artigos expressando solidariedade com nossos pontos de vista. Outros dois combativos jornalistas – Wilson Rahal (Última Hora, 20-VIII-1960) e o saudoso Prof. Alberto Rovai – também reproduzindo nossa opinião a respeito, trataram do assunto com veemência. O último deles, participando do Seminário Ensino Supletivo, apresentou moção subscrita por cerca de 80 congressistas, sugerindo que a Secretaria da Educação vedasse, nos estabelecimentos mantidos pelo Estado, a propaganda da soja como substituto de qualquer alimento habitual no cardápio popular (Diário de S. Paulo, 30-IX-1959). Também um médico e jornalista ilustre Eduardo Maffei, teceu oportunos comentários em sua coluna (Diário de S. Paulo, 12-IX-1959), em reforço à nossa posição. E lembrou que, ´nem nos tempos dos germanos que metiam medo às legiões de César e muito menos nos de Salazar, qualquer um ouviu dizer que o governo se preocupasse, com seus cientistas, em modificar a alimentação do seu povo`. Houve ainda outros que não se omitiram em defesa da causa. Evidentemente nossa denúncia foi recebida com tanto interesse porque, no caso, como dissemos inclusive em entrevista ao Correio Paulistano (27-IX-1959), afora os aspectos médico, higiênico, econômico, social e político, havia um claro aspecto moral, que sobreleva os demais." (POMPÊO DO AMARAL, 1986, p. 124)

Francisco Pompeo do Amaral se aposentou em janeiro de 1961, deixando o Departamento de Ensino Profissional.

Em 27 de junho de 1961 o Decreto Estadual N° 38.643[35] regulamenta a Lei N° 6.052, de 3 de fevereiro de 1961, que dispõe sobre o Ensino Industrial, Ensino de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas e cursos Vocacionais, promulgada pelo governador do Estado de São Paulo, Carlos Alberto A. de Carvalho Pinto. No artigo 246, desse decreto, diz que passou a

[35] Decreto Estadual N° 38.643, de 27 de junho de 1931, pelo Governador do Estado de São Paulo, Carlos Alberto A. de Carvalho Pinto. file://I:\decretos\decreto n_38_643,de 27_06_1961.htm, 15/10/2012.

funcionar como curso Técnico em Dietética, em nível de 2° ciclo, o curso de Formação de Dietistas, criado pela Lei 2.318, de 9 de outubro de 1953.

### 5.1. 2.4 Como escritor e cientista

A obra de Francisco Pompêo do Amaral mostra como é possível, a partir das práticas pedagógicas e escolares e com apoio institucional, fornecer elementos para a pesquisa no campo da alimentação e nutrição. Como médico-chefe do setor de Serviços Médicos e responsável pela seção de Alimentação e Higiene Escolar na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, composta de três subseções, mas em duas delas esse médico participava diretamente: Alimentação e Nutrição e de Pesquisas e Ensino da Alimentação, em que atuou com a sua equipe de dietistas, realizando atividades de pesquisas e de magistério no Instituto Profissional Feminino, na capital (LAURINDO, 1962, v.1, p. 216).

No mesmo ano que criou o primeiro curso no campo da alimentação no Brasil, em 1939, Pompêo do Amaral publicou o livro "Comer para viver... Alimentos – Princípios Imediatos – Sais Minerais" [36] , com prefácio do jornalista Rubens do Amaral:

> "O problema brasileiro é tríplice, mas indivisível: educação, saúde e riqueza. Analfabeto, enfermo e pobre, um povo não progredirá. Nem estacionará, sequer. Como, porém, se montará o aparelhamento da educação, que exige muito dinheiro, se a pobreza predomina? E como se enriquecerá um país, se os seus filhos, além de achacados de nem sabemos quantas endemias, nem ao menos se alimentam suficientimente [...] O dr. Francisco Pompêo do Amaral, escrevendo para o povo um livro que pode ser lido pelos cientistas, expôs os princípios gerais da alimentação racional, examinou as falhas atualmente existentes nos nossos costumes e terminou propondo, para uso das classes populares, a polenta de milho com leite, que dá um alimento mais completo do que outros pratos exóticos que, no entanto, gozam de grande favor entre nós porque ainda temos alma colonial e cultuamos o que nos vem das antigas metrópoles européias, por moda, por hábito, por preguiça". (POMPÊO DO AMARAL, 1939b)

[36] A obra "Comer para viver...", segundo Francisco Pompêo do Amaral, era um livro de divulgação científica, muito citado em trabalhos técnicos de outros autores. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Nessa obra (figura 35) Francisco Pompêo do Amaral discute os alimentos com os princípios imediatos a se conhecer ao comer para viver, apresentando receitas de produtos a base de milho, incluindo diversos tipos de pães e finalizando com a influência do solo sobre o teor em sais minerais dos alimentos. Na capa desse livro institucional está descrito "Trabalho da Secção de Alimentação e Nutrição da Superintendência do Ensino Profissional, Dr. F. Pompêo do Amaral, médico – chefe", no cabeçalho; no meio da capa o título da publicação "COMER PARA VIVER... ALIMENTOS – PRINCÍPIOS IMEDIATOS – SAIS MINERAIS", em seguida, "Publicação n° 21, e no rodapé, 1939, Empresa Gráfica da Revista dos Tribunais. Rua Conde de Sarzedas, 38 - São Paulo". O livro tem capa dura, nas dimensões 14,5 cm x 20,2 cm, com 200 páginas, e apresenta duas cores, uma vermelha, como moldura, e com quadro branco. Na última página consta que foi composto e impresso nas oficinas da Empresa Gráfica Revista dos Tribunais, à rua Conde de Sarzedas, 38, São Paulo, em janeiro de 1940. Esse exemplar analisado pertence ao acervo pessoal de Debble Smaíra Pasotti.

Figura 35 – Livro institucional "Comer para Viver", produzido pela Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, de 1939.




Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2012.

Entre os livros que escreveu está "Alimentação – Conferências" (figura 36) que inclui diversas conferências que esse médico proferiu durante a "Jornada sobre Alimentação", promovida pelo IDORT, entre outras em 1941. Na capa desse livro institucional constam descritos "Secretaria da Educação e Saúde Pública" e, em seguida, "Trabalho da Secção de Alimentação e Nutrição da Superintendência do Ensino Profissional, Dr. F. Pompêo do

Amaral, médico – chefe", no cabeçalho, no meio da capa o título da publicação "ALIMENTAÇÃO, conferência"; em seguida, "Publicação n° 25, Estado de São Paulo, 1941". O livro tem capa dura, nas dimensões 16 cm x 22,5 cm, com 141 páginas. Na última página consta que foi composto e impresso no Curso de Artes Gráficas do Instituto D. Escolástica Rosa – Escola Profissional Secundária – Santos.

Como um exemplar existente no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos está incompleto, adquiri um exemplar em um sebo, em 2012, por esse motivo na página um consta somente o título ALIMENTAÇÃO e uma dedicatória de Pompêo a Diógenes, em 02 de abril de 1941. Na página dois constam as informações da capa, exceto o número da publicação e os títulos das conferências: Consequências da má alimentação do operário – A alimentação do intelectual – Os dentes e a alimentação – A ação da Superintendência do Ensino Profissional de S. Paulo, em favor da racionalização da alimentação – A desnutrição entre os escolares. A leitura do livro permitiu identificar que o prefácio da obra é do autor das conferências e datado de 07 de setembro de 1940. No entanto, constam nessa obra as três últimas conferências proferidas em 10 de outubro, na Associação Paulista dos Cirurgiões Dentistas; 17 de outubro, no Instituto Profissional Feminino, na formatura da primeira turma do curso de Auxiliares em Alimentação; e, 23 de novembro, proferida na Diretoria do Serviço de Saúde Escolar do Departamento de Educação.

Figura 36 – Livro institucional da Secretaria da Educação e Saúde Pública, "Alimentação – conferências", de 1941.

.




Fonte: Acervo próprio, em 2013.

Constata-se que o médico Francisco Pompêo do Amaral requereu a publicação dessa obra provavelmente com o intuito de divulgá-la na "Jornada sobre Alimentação", promovida pelo IDORT, em setembro de 1941.

Podemos encontrar artigos técnicos e culturais de Francisco Pompêo do Amaral em diversas revistas, como: Revista de Organização Científica; Revista Agrícola Brasileira; Revista Brasiliense; Revista Brasileira de Química; Revista do Arquivo Municipal e na Revista da Academia Nacional de Medicina, entre outras. A tabela 17 apresenta os títulos de trabalhos publicados por esse médico em revistas técnicas e científicas no campo da alimentação e nutrição. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

No acervo pessoal de Pompêo do Amaral encontramos seis artigos publicados na Revista Agrícola Brasileira, entre os anos de 1941 e 1942. O primeiro, em outubro de 1941, quando publicou o artigo "O fubá integral e a alimentação do povo brasileiro", anteriormente divulgado na Folha da Manhã, ressaltando a importância da substituição do trigo pelo milho na produção de pães e de outros produtos, para a mesa do trabalhador brasileiro. Nesse artigo cita a sua obra "Comer para viver...", onde reuniu quarenta e sete receitas de preparações com milho (POMPÊO DO AMARAL, 1939b).

O segundo artigo, nessa revista, de abril de 1942, na seção de "Conselhos médicos e higiênicos", publicou "Frutas e verduras para o povo", em que se identifica as práticas pedagógicas e escolares: as primeiras, definidas com a sua equipe de dietistas, ao proporem o inquérito socioeconômico e alimentar com as famílias das alunas do Instituto Profissional Feminino; e, a segunda, pelos resultados que apresenta sobre o consumo de frutas daquele inquérito. Segundo Pompêo do Amaral:

> "[...] – pudemos verificar que se dispendem, entre nós, em média, $ 182, por dia, por pessoa, com frutas. Ora, praticamente as frutas que consumimos são apenas banana e laranja – duas das de maior valor nutritivo, pela sua riqueza em vitaminas, sais e princípios energéticos – e mais banana do que laranja. Se lembrarmos que o consumo referido, em dinheiro, corresponde a 364 gramas de banana, ao preço atual da banana nanica, veremos que, em nossa cidade, em peso, se come mais banana do que qualquer outra coisa. As verduras tem, em alimentação, um valor semelhante ao das frutas, desde que utilizadas crúas. Em S. Paulo, segundo o inquérito, de que já falamos, se dispendem, em média $ 172 grs., por dia e por pessoa, com verduras. A mais consumida é a alface, da qual se consomem 77,4 grs., por dia e

Tabela17 – Trabalhos publicados por Francisco Pompêo do Amaral em Revistas Técnicas e Científicas no campo da alimentação e nutrição, de 1941 a 1951.

| Ano | Título | Edição |
|---|---|---|
| 1941 | O Fubá Integral e a Alimentação do Povo Brasileiro | Revista Agrícola Brasileira, São Paulo, out., p. 398-399 |
| 1942 | Frutas e verduras para o povo. O leite desnatado em alimentação. O cálcio na economia orgânica. O leite higienicamente obtido pode ser consumido cru | Revista Agrícola Brasileira, São Paulo, abr., p. 19-25 |
| 1942 | As relações da agronomia e da zootécnica com a alimentação | Revista Agrícola Brasileira**,** São Paulo, jun., p. 100-103 |
| 1942 | A Alimentação do Paulistano | Revista Agrícola Brasileira, São Paulo, out, p. 261-263 |
| 1942 | A dieta-sol e o regime Jackson | Revista Agrícola Brasileira, São Paulo, nov., p. 285-287 |
| 1942 | Que pode ter a manteiga? | Revista Agrícola Brasileira, São Paulo, dez., p. 353-355 |
| 1943 | A Alimentação da População Paulistana | Revista do Arquivo Municipal de São Paulo,Ano VIII, volume XC, maio-junho, p. 55- 87 |
| 1944 | O que comemos e o que os outros comem | Revista O Papel, ano VI, mar., p. 7-9 |
| 1944 | Produção e consumo de óleo de algodão | Revista Brasileira de Química, Vol. XVIII, n° 108, dez., p. 376 |
| 1946 | A produção e consumo de leite em São Paulo | Revista Rural Brasileira. Ano XXVI. n° 307, março, p. 22 -30 |
| 1951 | Considerações à margem do problema da alimentação de nosso povo | *Arquivos Brasileiros de Nutrição*, Rio de Janeiro, v.8, n.6, p. 523-525 |

por pessoa, conforme se pode reconhecer convertendo em peso o dispêndio citado. O consumo de verduras é, pois, bem menos considerável do que o de frutas. De qualquer forma, porém, nossa ração média e ao lado das outras substâncias alimentares usuais, as frutas e verduras que ingerimos atendem à totalidade das necessidades

> de sais minerais (com exceção das de sais de cálcio) e as relativas ao complexo vitamínico B e à vitamina C." (POMPÊO DO AMARAL, 1942a)

No mesmo artigo da Revista Agrícola Brasileira, de abril de 1942, é possível perceber a participação política do autor ao elogiar as propostas do prefeito para ampliar o consumo de frutas e verduras quando este se propõe a construir, em todos os bairros de São Paulo, pequenos mercados para o povo:

> "Em reunião da extinta Comissão de Alimentação Pública – á qual esteve presente o sr. Prestes Maia, ilustre prefeito de nossa cidade – tivemos oportunidade de declarar que não acreditávamos na eficiência do mercado que temos e das nossas feiras. O mercado – dissemos – pode abastecer as suas redondezas. Mas o morador dos bairros longínquos, além da considerável perda de tempo que sofre, ao recorrer a ele, tem de arcar com o custo de carreto, que elimina toda a possível vantagem da transação. [...] Tambem não cremos na eficiência da distribuição de frutas e verduras por caminhões, que vendem a preços baixos partidas muito grandes, que pouco podem interessar a quase todas as famílias. Muito melhor servem ás quitandas, que neles se abastecem a baixo custo, para revender seus gêneros, pelos preços habituais, com bons lucros. E, então, insistimos na criação, em nossa cidade e em outras do Interior, de Postos de Abastecimento (que podem ser os pequenos mercados que serão construídos), os quais deveriam estar em condições de entregar permanentemente à população frutas, verduras e outros produtos alimentícios indispensáveis á sua nutrição. Lembramos mais que esse fornecimento, que se impõe a custo muito reduzido, precisa ser promovido a partir dos bairros onde moram os pobres. (POMPÊO DO AMARAL, 1942a)

Ainda nesse artigo, escreveu sobre "A importância do leite desnatado na alimentação" e porque "O leite higienicamente obtido pode ser consumido cru". Também descreveu, que as pesquisas do seu professor Franklin de Moura Campos demonstraram em laboratório que a banana protege os animais da falta de vitamina A. Francisco Pompêo do Amaral discutiu o valor nutricional da banana e por que o seu consumo é uma dádiva da natureza a nossa gente.

Na Revista Agrícola Brasileira, de junho de 1942, publicou o artigo "As relações da agronomia e da zootécnica com a alimentação". Nesse, discutiu a importância do cálcio no solo, comparando os dados de cálcio nas águas de rios de outros países, como a França e a

Argentina, com o cálcio praticamente nulo, encontrados nos rios Tietê e Pinheiros da cidade de São Paulo. Segundo Pompêo do Amaral:

> "Uma das mais sérias dificuldades que enfrentamos presentemente, na tarefa de orientar a alimentação popular, reside no desconhecimento do valor alimentício real dos gêneros de que dispomos.[...] A composição dos produtos agrícolas, de um modo geral, reflete as condições do solo em que foram cultivados. Solos ricos dão sempre gêneros de alto valor nutritivo, enquanto que, de terras esgotadas, apenas se pode pretender produção incomparavelmente inferior. [...] Boa carne e bom leite só poderemos obter de gado que disponha de boas pastagens, de conveniente insolação, de trato adequado enfim. No entanto, pouco se tem insistido a tal respeito. Técnicos há que conhecem em detalhes a influência que este ou aquele processo de adubação tem sobre o rendimento de uma cultura. Mas confessam nada saber de qualquer relação que pudesse haver entre a constituição do solo e a composição química dos produtos dele, a qual define o valor nutritivo dos mesmos." (POMPÊO DO AMARAL, 1942b)

A deficiência de cálcio no organismo da população adulta, na década de 1940, pode ser constatada nas propagandas na Revista Agrícola Brasileira para a população adquirir "Dentaduras Modernas Anatômicas", divulgadas por consultórios dentários.

Na Revista Agrícola Brasileira de outubro de 1942, Pompêo do Amaral publicou "A alimentação do paulistano", apresentando os resultados de um inquérito alimentar com 793 famílias, que abrangeu 5.053 pessoas, envolvendo 800 alunas do Instituto Profissional Feminino, e que contou com a colaboração das dietistas em um trabalho de dois anos. Nessas famílias, 1054 pessoas (21%) contribuíam com renda para a manutenção dos lares, e as profissões mais frequentes eram: comerciante (252 pessoas), funcionário público (109), operário ou contra-mestre (75), escriturário ou datilógrafo (56) e costureira, camiseira ou serzideira (30).

No artigo de novembro de 1942, nessa revista, Pompêo do Amaral fez uma análise de um livro americano sobre "A dieta-sol e o regime Jackson", discutindo a sua proposta e informando a população sobre esse tipo de dieta. Essa análise foi publicada anteriormente na Folha da Manhã.

Em dezembro de 1942, publicou "Que poder ter a manteiga?" nessa revista, e discutiu nesse artigo as fraudes que ocorriam na sua produção e até na comercialização, oferecendo margarina como produto de origem animal.

As matérias jornalísticas ou os artigos científicos publicados na Folha da Manhã ou na Revista Agrícola Brasileira permitem identificar que a alimentação do povo brasileiro fez parte da trajetória social e profissional desse médico, professor, sociólogo, cientista e político, em São Paulo e no Brasil.

O conhecimento do governo quanto à questão alimentar do brasileiro nesse período pode ser perceptível no discurso do Ministro da Educação e Saúde Pública, Gustavo Capanema[37], em 13 de outubro de 1942, em nome do Presidente Getúlio Vargas, por ocasião da sessão inaugural da Semana da Criança, no Rio de Janeiro:

> "É bem difícil ao homem de governo o dizer que este ou aquele problema é o primeiro. Mas talvez possamos dizer que nenhum problema se evidencia maior do que este de alimentar a criança. O Brasil, Snrs., não funda a sua cultura sobre o preconceito da raça. Nós não fundamos a nossa nacionalidade pela boca dos nossos filósofos nem pela força das nossas armas, ou seja, afirmando que uma raça vale mais do que outras, que uma raça deve dominar as outras, que uma raça tem direito de derrotar e de aniquilar. O Brasil não funda a sua civilização e a sua cultura nessa terrível filosofia social que dá ao ser humano, pela sua cor ou pelas suas feições, o direito de considerar-se acima dos outros seres, julgar-se com o direito de liquidá-los ou de afastá-los, de reduzi-los a zero. O Brasil funda a sua civilização sobre um princípio de igualdade e não sobre um preconceito de desigualdade. (palmas) [...] O nosso país é um país de indivíduos mal alimentados, mal nutridos como ainda pouco salientaram outros oradores, e o é por muitas razões. Podemos apresentar três aspectos de pessoas que se nutrem mal no Brasil: primeiro, aqueles que não têm alimentação suficiente; segundo, as que não sabem comer; terceiro, e finalmente, as que não tem tempo de comer. Há uma quantidade enorme de pessoas que comem mal e, por isso mesmo todas elas prejudicam a saúde, prejudicam a pátria com esta falta sistemática de alimentação." (Coleção Gustavo Capanema no Centro de Documentação da Fundação Getúlio Vargas, no Rio de Janeiro, Microfilme p.172)

[37] Fonte desse discurso: Centro de Documentação da Fundação Getúlio Vargas, no Rio de Janeiro, Coleção Gustavo Capanema, microfilmes, especificamente na p.171, código do microfilme: r. 7f690, em 29 de junho de 2009.

Em 1944 Francisco Pompêo do Amaral divulgou um capítulo do livro "Política Alimentar" (no prelo para ser publicado) na Revista "O Papel", suplemento "O Livro", escrevendo o artigo "O que comemos e o que os outros comem", em que comparou a alimentação do paulistano com a de europeus e de americanos, informando que:

> "O baixo teor de proteínas, sobretudo das de procedência animal, bem como a reduzida taxa de gorduras, de cálcio e de vitaminas lipossolúveis, que registramos na dieta do paulistano, decorre sem dúvida, do deficiente consumo de carne, de ovos e de laticínios, gêneros de que, entre nós, se faz uso muito modesto, se considerarmos o que se passa em relação aos mesmos, em alguns países estrangeiros mais bem alimentados." (POMPÊO DO AMARAL, 1944b, p. 7)

Em 01 de agosto de 1945, Francisco Pompêo do Amaral apresentou uma comunicação na Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo na área de sua especialização que, posteriormente, foi publicada na Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo como "A Faculdade de tipo norte-americano que agora temos", e que se encontra na Biblioteca da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Percebem-se nessa comunicação o interesse profissional de Pompêo do Amaral em atuar na universidade e as dificuldades existentes na época para ingressar como docente na Faculdade de Saúde Pública[38], quando esse médico escreveu que:

> "Apreciando para a imprensa, uma autêntica criação sua – a Faculdade de Higiene e Saúde Pública – considerou o Sr. Jorge Americano que "a nova faculdade é do tipo das norte-americanas". [...] E, assim nos sentimos irresistivelmente atraídos a comparecer perante os nossos colegas, afim de analisar os fundamentos do esquisito instituto, que acaba de ser criado, e certas passagens de sua organização, para melhor atendermos à sua significação em nosso meio médico. Uma faculdade não vale apenas pela sua finalidade. Seu crédito decorre sobretudo do cuidado votado à constituição de seu corpo docente. Planejam-se naturalmente os cursos, de acordo com os propósitos em mira. Estuda-se criteriosamente a natureza das cadeiras que devem entrar na constituição de cada um deles. Eventualmente, agrupam-se as disciplinas em departamentos. Feito isso, reconhece-se implicitamente

[38] O Instituto de Higiene da Universidade de São Paulo foi transformado na Faculdade de Saúde Pública, em 1945. Segundo Campos (2002, p. 134), "essa foi uma opção que o médico Geraldo de Paula Souza encontrou para preservar os estudos, as pesquisas e o ensino de higiene dentro da cidade de São Paulo."

o número e a qualidade dos especialistas dos cargos necessários. Todos os presentes sabem que assim deve ser, por uma simples questão de bom senso, fazendo-se mesmo abstração de quaisquer disposições legais vigentes e das exceções que se lhes queiram admitir. Se quizermos recapitular aqui essa marcha lógica dos trabalhos foi unicamente para estabelecermos paralelo entre o que se deveria ter feito e o que se fêz, no caso considerado. [...] Da simples leitura da constituição dos cursos, patenteia-se que as cadeiras foram escolhidas para os ocupantes e não os ocupantes para elas, como seria lícito esperar-se. De outra forma, não se compreenderia que a nova faculdade incluísse algumas que estão extraordinariamente deslocadas em uma escola de higiene. Para citar apenas um exemplo, lembraremos o caso da Cadeira de Tisiologia. Seu enquadramento em uma Faculdade de Medicina, como curso de clínica especializada, seria perfeitamente admissível. Na Faculdade de Higiene e Saúde Pública, os Srs. Geraldo Horácio de Paula Souza e Jorge Americano só poderiam justificá-la, invocando, em causa própria, as disposições da recente lei de proteção à família... E não é só. As nossas leis vêm consagrando o concurso de provas e títulos como fórmula ideal para preenchimento de cargos. E isso não é só para docência universitária. Presentemente, até para dactilografos e escriturários se observa essa praxe, na admissão aos serviços públicos. [...] O que não se poderia fazer foi o que, não obstante se fez: dar fôrça de lei às portarias ditadas pelo favoritismo do diretor do extinto Instituto de Higiêne, mediante as quais se distribuíam os encargos naquele estabelecimento, independentemente de qualquer prova real de habilitação. A quem, como nós, desde que teve conhecimento dos projetos de organização da Faculdade Higiêne e Saúde Pública, se dispôs a tentar concorrer à cátedra correspondente à matéria a que se dedica, nada mais chocante poderia ser do que verificar com que tenacidade certos responsáveis diretos pelo bom nome da nossa Universidade se empenharam na tarefa de impedir que se adotassem, no caso, diretrizes que só concorreriam para mais prestigiá-la. Não cabe a menor dúvida de que à Reitoria, mais do que a qualquer outro organismo, competiria aconselhar e reclamar medidas para que o preenchimento das cátedras, na Faculdade de Higiene e Saúde Pública, se procedesse com a maior lisura possível e observando-se da maneira mais estreita o critério do valor profissional. No entanto, da Reitoria, como dissemos, partiu o único parecer não contestado contrário à realização de concursos, o qual bastou para fundamentar o voto do relator do processo no Conselho Administrativo. [...] Sentimo-nos lesados em nosso mais elementar direito, ou seja, no direito de prestar o concurso a uma cátedra da Universidade. Quem sabe quão poucas vezes no decorrer de uma vida profissional se apresenta a possibilidade de obter-se uma cadeira de Faculdade compreenderá melhor a revolta que se sente ao ser privado iniquamente da oportunidade de experimentar consegui-la. Essa revolta não é só nossa. De muitos outros seguramente. Mais de

> cem profissionais protestaram, em consequência, junto ao governo. O que aconteceu merece ficar consignado nos anais de nossa medicina para que aquêles que vierem depois possam guardar-se mais eficientemente contra enganos como o em que incorremos. Não se aplique no caso o conceito de Shaftesbury de que constitui verdadeira humanidade e bondade esconder verdades fortes aos olhos inocentes. Os médicos do futuro precisam saber que não é estudando e trabalhando que se acende aos lugares brilhantes da nossa universidade. Mais fácil e eficiente é cuidar de aderir a todo o custo ao clan dos Paula Souza e Americano, que infelizmente, nunca faltam. Sôbre a ingenuidade dos que pensaram diferentemente, extende-se a lápide gélida da 'faculdade de tipo norte-americano, que agora temos` [...]" (POMPÊO DO AMARAL, 1945a, p. 240-3)

A tabela 18 apresenta os títulos das obras publicadas por esse médico entre 1945 e 1986. Algumas delas receberam prêmios nacionais do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) e da Academia Nacional de Medicina (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Tabela 18 – Livros produzidos e publicados por Francisco Pompêo do Amaral, de 1945 a 1986.

| Ano | Título | Edição |
|---|---|---|
| 1945 | A Política Alimentar | São Paulo, Editora Brasiliense Limitada, 1945, 264p |
| 1948 | Coma e Engorde | 1ª Edição.<br>2ª Edição, São Paulo: Editora Brasiliense, 1958, 233p |
| 1957 | O Leite. Problema Nacional. Prêmio Academia Nacional de Medicina de 1955 | 1ª Edição: Rio de Janeiro. Livraria José Olympio Editora, 198p |
| 1960 | A Alimentação em São Paulo no período 1940 – 1951. Prêmio Nacional do Serviço de Alimentação da Previdência Social de 1954 | 1ª Edição, Rio de Janeiro: Companhia Liverte Industrial, 221p |
| 1963 | O Problema da Alimentação. Aspectos Médico-Higiênico-Sociais. Prêmio Academia Nacional de Medicina de 1956 | 1ª Edição, Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editôra, v. 1 e 2, 669p |
| 1986 | Discriminação e Mistificação em Alimentação. A FAO, A OMS, etc. contra os povos subdesenvolvidos! | São Paulo: Editora Alfa-Omega, 169p |

A capa do livro "Coma e Engorde!", segunda edição, de 1958, traz um destaque sobre a finalidade do livro, "um guia prático para todos aqueles que desejam alimentar-se cientificamente e gozar boa saúde", acima do rodapé, "Dr. F. Pompêo do Amaral" e, logo abaixo, o título "Coma e Engorde" constam no cabeçalho. No meio da capa está escrito "2ª edição, e Editora Brasiliense" no rodapé. Na capa tem o desenho de uma jovem se alimentando com um garfo e um prato com alimentos sólidos (figura 37). O livro tem capa dura, nas dimensões 14,3 cm x 21,2 cm, com 233 páginas. Na última página consta que foi composto e impresso na Gráfica Urupês S.A., Rua Pires do Rio, 338, São Paulo, 1958. Adquiri um exemplar em um sebo em 2009.

Esse livro é composto de doze capítulos e o primeiro se refere à magreza brasileira, e neste Francisco Pompêo do Amaral escreveu que:

> "Certo dia, depois que me despedi do diretor da Editôra Brasiliense, fiquei pensando se valia a pena aceitar o convite com que me quis distinguir. Pedira-me que lhe escrevesse um livro sobre a magreza e sobre a maneira de combatê-la. Escrever não me parecia difícil. Todavia, fiquei por muitos dias hesitante. E isso porque duvidava do alcance de qualquer trabalho nesse sentido, para o nosso meio. O leitor pode achar estranha a dúvida. Talvez me dê razão, ao cabo de algumas explicações. Tornara-me pessimista porque depois de quase três lustros de clínica, depois de realizar pesquisas sobre a alimentação, os salários, os orçamentos das famílias, depois de ter procurado conhecer detalhadamente até a produção, a distribuição de alimentos, etc. – chegara eu a uma conclusão melancólica. [...] Contrarariamente ao que muita, gente pensa, o médico não pode resolver sempre os problemas que lhe são propostos. Como alimentar convenientemente – como engordar – a quem ganha mal para comer um pouco de arroz e feijão, alimentos que, hoje, constituem o cardápio forçado dos que já não têm nem pão? Como alimentar convenientemente aquêles que muito pouco comiam carne e leite e que só podem obtê-los, agora, de vez em quando? Há, sem dúvida, grande número de casos de magreza que saem, por completo, da alçada do médico. Neste livro, apenas me é possível tratar, assim, da magreza de exceção. Da magreza acidental daqueles algo felizes que têm o privilégio de poderem tornar-se um pouco mais gordos do que são hoje. Da magreza daqueles que, para engordar, precisam ùnicamente submeter-se a determinadas regras higiênico-dietéticas, eventualmente auxiliadas por alguma outra terapêutica eficiente. Os demais magros estão em condições bastante difíceis. Mas não devem ignorá-las. Antes, precisam conhecê-las. É preciso mesmo proclamá-las com lealdade. Para que procurar conformá-los, dizendo-lhes, por exemplo, que os gordos não são

admitidos no Reino dos Céus? Se verdade fosse o que afirma o texto bíblico, como se compreenderia que os representantes de Deus os distinguissem tão frequentemente, aqui, com bênçãos e comendas? Não. Os magros precisam entender. A despeito de sua qualidade de 'pessoa' ou 'coisa'abstrata, Deus é de propriedade dos gordos. E pior do que isso. É arma que se emprega contra os magros. Quantas bordoadas têm estes tomados, quantos massacres tem havido, em nome da salvação da chamada civilização cristã?! Para os magros impossibilitados de engordar – os quais têm tôda a minha simpatia e tôda a minha solidariedade – não darei, pois, mais do que um conselho. Que se organizem..." (POMPÊO DO AMARAL, 1958, p. 7-12)

Figura 37 – Livro "Coma e Engorde" de Francisco Pompêo do Amaral, 2ª edição, 1958.



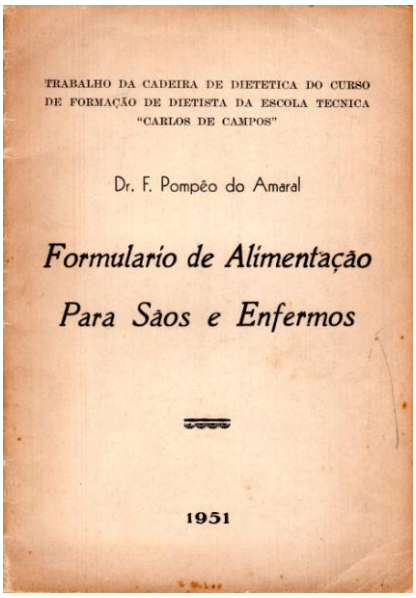

Fonte: Acervo próprio, em 2013.

Entre as obras que Francisco Pompêo do Amaral escreveu está uma publicação didática, "Formulário de Alimentação para Sãos e Enfermos" (figura 38), que na apresentação consta:

"Este formulário não visa a constituição de regimes alimentares perfeitos para todas as eventualidades mas simplesmente facilitar os cálculos por vezes demorados e complicados que impõe a tarefa delicada de atender às necessidades de organismos em condições fisiológicas e patológicas as mais variadas. Será, nesse sentido, valioso auxiliar dos dietólogos e das dietistas. Evidentemente, cabe saber compreender a sua finalidade para utilizá-lo com sabedoria, procedendo com acerto as adaptações e as modificações que se tornam indicadas em cada caso." (POMPÊO DO AMARAL, 1951)

Na capa desse material didático constam descrito “Trabalho da Cadeira de Dietética do Curso de Formação de Dietista da Escola Técnica ´Carlos de Campos`”, “Dr. F. Pompêo do Amaral”, no cabeçalho; no meio da capa o título da publicação, “Formulário de Alimentação para Sãos e Enfermos” e, no rodapé, “1951”. A brochura tem capa maleável, nas dimensões 16 cm x 22,7 cm, com 38 páginas. Na capa de trás consta que foi impresso por J. Bignardi & Cia Ltda., Rua Jandaia, 50-60, São Paulo. Esse exemplar é parte do acervo pessoal de Debble Smaíra Pasotti.

Figura 38 – Material didático da cadeira de Dietética do curso de “Formação de Dietistas” na Escola Industrial Carlos de Campos, de 1951.




Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2012.

Em 1954, Francisco Pompêo do Amaral escreveu a obra “A Alimentação em São Paulo no período de 1940 – 1951” e encaminhou-a para o Serviço de Alimentação da Previdência Social, no Rio de Janeiro, para participar de um concurso. O prospecto de divulgação do concurso[39] para encontrar o melhor livro científico sobre alimentação, em 1954, para a obra que seria laureada com o “Prêmio Nacional da Alimentação” informa que:

[39] O prospecto de divulgação do Prêmio Nacional de Alimentação do SAPS, de 1954, faz parte do acervo pessoal da professora Neide Gaudenci de Sá, em 2010.

> "Instituindo o 'Prêmio Nacional de Alimentação' – a mais elevada láurea científica de nosso país – como estímulo as pesquisas e aos estudos a respeito de questões alimentares, oferece o SAPS, anualmente, aos nossos homens de ciência uma recompensa aos seus esforços realizados no silêncio dos laboratórios, abrindo-lhes, ao mesmo tempo, a possibilidade de trazerem a público o resultado de suas pesquisas, uma vez que, de acordo com o regulamento do concurso, é assegurado aos autores a edição da obra premiada. Importante já e, sem dúvida, o acervo de contribuições incorporadas à moderna Nutrologia pelos cientistas laureados pelo SAPS e que hoje enriquecem o patrimônio científico e cultural do país, elevando o conceito em que já é tido o Brasil no campo dos estudos e pesquisas alimentares."

A leitura da obra "A Alimentação em São Paulo no período de 1940 – 1951", premiada em 1954 pelo SAPS, demonstra que Francisco Pompêo do Amaral (figura 39) e sua equipe de dietistas empregaram as práticas escolares e pedagógicas desenvolvidas com as alunas do curso de Auxiliares em Alimentação para realizarem os inquéritos socioeconômicos alimentares e, a partir dessas práticas, as pesquisas que propiciaram a elaboração dessa obra. O livro traz os resultados dos inquéritos realizados entre as famílias de alunas e alunos das duas escolas técnicas da capital: Escola Técnica Carlos de Campos (CACA) e Escola Técnica Getúlio Vargas (GV) e traz na apresentação da obra a que se refere:

> "Reunindo em volume os relatórios e as conclusões dos inquéritos realizados durante o período compreendido entre 1940 e 1951, temos em mira proporcionar a médicos, higienistas, sociólogos, economistas, educadores, etc., úteis informes sobre as condições de alimentação da população paulistana, que é sabidamente a de padrão de vida mais elevado do país. Baseiam-se tais relatórios em investigações, que se processaram durante mais de um decênio e permitem não só o reconhecimento da situação, em determinado momento, mas ainda possibilitam divisar o sentido em que esta evolui. Que possa nosso trabalho, de qualquer maneira, contribuir para esclarecer sobre assunto tão relevante todas as pessoas que zelam pelo bem-estar da coletividade que constituímos – é o que podemos desejar." (POMPÊO DO AMARAL, 1960, p. 6)

Figura 39 – Francisco Pompêo do Amaral recebendo o Prêmio Nacional de Alimentação do SAPS, no Rio de Janeiro, em 1954.



Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

A evolução de alguns dos dados obtidos em inquéritos sucessivos apresentados nessa obra, com familiares das alunas da Escola Industrial Carlos de Campos e, em 1951, incluindo alunos da Escola Técnica Getúlio Vargas, estão parte indicados na tabela 19. As alunas e os alunos entrevistados procediam de famílias das mais diversas condições econômicas, assim como o nível intelectual dos seus familiares, cujos chefes de família apresentavam uma diversidade de profissões, conforme indicam os números na tabela 19. A obra relaciona essas profissões onde encontramos bancários, cozinheiros, costureiras, carroceiros, barqueiros, chapeleiros, colchoeiros, ferreiros a engenheiros, enfermeiros, escultores, médicos, químicos industriais, músicos, operários, entre outras.

Na tabela 19 pode-se observar que, no ano de 1941, participaram dos inquéritos 793 famílias, envolvendo 5052 pessoas. Os motivos que levaram a equipe de dietistas a não realizar ou divulgar os inquéritos no período de 1946 a 1949, nessa obra, podem ter relação com o regime de governo no país ou com as políticas de educação profissional no estado de São Paulo naquele período.

Em 1947, assume a Superintendência do Ensino Profissional, o professor Arnaldo Laurindo, propondo uma reorganização no ensino industrial paulista, que começou a ser oficializada, tempos depois, com o Decreto Estadual N° 35.070, de 1959, definindo uma comissão com essa finalidade (LAURINDO, 1962).

Tabela 19 – Evolução dos dados em inquéritos socioeconômicos e alimentares sucessivos com famílias de estudantes da educação profissional pública no estado de São Paulo.

| | **1941 CACA** | **1942 CACA** | **1943 CACA** | **1944 CACA** | **1945 CACA** | **1950 CACA** | **1951 CACA** | **1951 GV** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **N° pessoas inqueridas** | 5052 | 600 | 383 | 667 | 785 | 611 | 632 | 278 |
| N° famílias | 793 | 100 | 62 | 110 | 139 | 100 | 100 | 50 |
| **Alimentação Custo/ dia. Pessoa** | | | | | | | | |
| Carne | 0,339 | 0,345 | 0,354 | 0,421 | 0,608 | 1,44 | 1,418 | 1,488 |
| Leite | 0,183 | 0,184 | 0,176 | 0,226 | 0,284 | 0,528 | 0,526 | 0,653 |
| Manteiga | 0,175 | 0,105 | 0,129 | 0,201 | 0,294 | 0,51 | 0,383 | 0,594 |
| Queijo | 0,047 | 0,045 | 0,06 | 0,087 | 0,174 | 0,204 | 0,268 | 0,26 |
| Ovo | 0,112 | 0,093 | 0,085 | 0,142 | 0,276 | 0,451 | 0.507 | 0.587 |
| Pão | 0,312 | 0,326 | 0,415 | 0,458 | 0,683 | 0,996 | 0,951 | 1,094 |
| Feijão | 0,069 | 0,039 | 0,049 | 0,075 | 0,076 | 0,137 | 0,147 | 0,185 |
| Arroz | 0,171 | 0,176 | 0,205 | 0,234 | 0,392 | 0,814 | 0,752 | 0,735 |
| Batatinha | 0,093 | 0,083 | 0,129 | 0,138 | 0,181 | 0,445 | 0,395 | 0,462 |
| Farinha | 0,053 | 0,057 | 0,04 | 0,069 | 0,084 | 0,166 | 0,145 | 0,141 |
| Macarrão | | | | | | | 0,216 | 0,219 |
| Óleo de caroço de algodão | 0,042 | 0,043 | 0,076 | 0,107 | 0,125 | 0,175 | 0,041 | |
| Toucinho | 0,054 | 0,06 | 0,034 | 0,054 | 0,093 | 0,214 | 0,16 | 0,145 |
| Banha | 0,046 | 0,041 | 0,095 | 0,074 | 0,096 | 0,203 | 0,156 | 0,239 |
| Óleo de oliva | 0,081 | 0,011 | - | 0,118 | 0,17 | - | | |
| Óleo de amendoim | | | | | | 0,023 | 0,223 | 0,345 |
| Café | 0,088 | 0,093 | 0,108 | 0,121 | 0,166 | 0,493 | 0,555 | 0,673 |
| Chá ou mate | 0,004 | 0,002 | 0,017 | 0,009 | 0,01 | 0,033 | 0,027 | - |
| Açúcar | 0,121 | 0,126 | 0,153 | - | 0,17 | 0,329 | 0,285 | 0,289 |
| Hortaliças | 0,182 | 0,173 | 0,154 | 0,367 | 0,399 | 0,882 | 0,92 | 1,105 |
| Frutas | 0,182 | 0,111 | 0,151 | 0,251 | 0,267 | 0,578 | 0,628 | 0,578 |
| Sal | - | 0,014 | 0,022 | 0,021 | 0,021 | 0,014 | 0,025 | 0,024 |
| Total Cr$ | 2,349 | 2,127 | 2,452 | 3,355 | 4,569 | 8,635 | 8,728 | 9,816 |
| Total + 15% de combustível | 2,701 | 2,446 | 2,82 | 3,858 | 5,254 | 9,93 | 10,037 | 11,288 |
| **Condições higiênico-sociais** | | | | | | | | |
| N° de profissões | 78 | 21 | 21 | 29 | 18 | 27 | 24 | 21 |
| % água rede urbana | 90 | 83 | 84 | 82 | 73 | 77 | 69 | 88 |
| Receita – Mensal Cr$/por pessoa | 158,16 | 142,147 | 132,802 | 156,203 | 257,089 | 592,32 | 634,074 | 635,365 |
| Receita – Diária Cr$/ pessoa | 5,272 | 4,738 | 4,427 | 5,207 | 8,57 | 19,744 | 21,136 | 21,179 |
| | | | | | | | | |
| **Dispêndio do salário com a alimentação diária (%)/pessoa** | 51 | 52 | 64 | 74 | 61 | 50 | 47 | 53 |
| **Estudo da ração** | | | | | | | | |
| Valor calórico (cal) | 2920,1 | 2583,7 | 2541,1 | 2590,0 | 2697,7 | 2566,5 | 2496,2 | 2619,8 |

Fonte: Adaptado do livro "A alimentação em São Paulo no período de 1940 – 1951". (POMPÊO DO AMARAL, 1960)

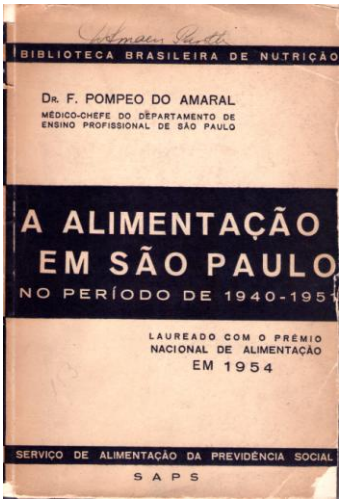
Pode-se dizer que esses inquéritos socioeconômicos e alimentares começaram quando a educação profissional pública em São Paulo comemorava 40 anos e que o Prêmio Nacional de Alimentação foi recebido no ano de comemoração do IV Centenário da cidade de São Paulo, em 1954. No entanto, Francisco Pompêo do Amaral, entre as conclusões dessa obra, relatou que:

> "Confrontando-se o custo da alimentação tão precária de nossa gente, encontrado em nossos diferentes inquéritos, com o da alimentação de outros povos, depreende-se desde logo, ser impossível chegar a alimentação satisfatoriamente a população paulistana e brasileira nas condições de vida atuais. [...] Não são apenas os informes diretamente relacionados com o consumo de alimentos que deixam perceber as más condições de nutrição vigente entre as populações de nosso país. São reflexos delas naturalmente a escassa capacidade física e mental que nossa gente exibe, bem como os elevados índices de morbilidade e de mortalidade e a reduzida duração de vida, a ela referentes. A reconhecida incapacidade física e a quase nula disposição para o trabalho, que MONTEIRO LOBATO tão bem caracterizou em Jeca Tatu, estão evidentemente relacionadas com a sua alimentação carente, senão quantitativa, pelo menos qualitativamente. Se a máxima traduzida no ´quem não trabalha não come` encontra plena justificação numa ética sadia, a recíproca – ´quem não come não trabalha` – é uma lei da fisiologia." (POMPÊO DO AMARAL, 1960, p. 200-205)

Na capa desse livro (figura 40) constam "Biblioteca Brasileira de Nutrição", "Dr. F. Pompêo do Amaral, médico – chefe do Departamento de Ensino Profissional de São Paulo", no cabeçalho; no meio da capa o título da publicação, "A ALIMENTAÇÃO EM SÃO PAULO no período de 1940-1951", esse título está escrito em branco com fundo preto; em seguida, no fundo bege restante do livro está escrito "Laureado com o Prêmio Nacional de Alimentação em 1954"; e, no rodapé, "Serviço de Alimentação da Previdência Social, SAPS". O livro tem capa maleável, nas dimensões 15,5 cm x 22,7 cm, com 221 páginas. Na primeira página do livro está escrito "Biblioteca Brasileira de Nutrição", "Dr. F. Pompêo do Amaral, médico – chefe do Departamento de Ensino Profissional de São Paulo", no cabeçalho; em seguida, o título da Publicação, "A ALIMENTAÇÃO EM SÃO PAULO no período de 1940-1951" e, embaixo do título, "Segundo resultados dos inquéritos realizados entre as famílias dos alunos das Escolas Técnicas Carlos de Campos e Getúlio Vargas e entre operários"; no meio da página (Prêmio Nacional de Alimentação de 1954) e logo abaixo, "Trabalho realizado

com a colaboração das dietistas NEIDE GAUDENCI, DEBBLE SMAIRA PASOTTI, DALVA MARIA OLIANI, YONE CINTRA DE SOUSA, EUNICE DE OLIVEIRA E ARCELINA RIBEIRO", do Serviço de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento do Ensino Profissional de São Paulo, e no rodapé, "1960", "Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS)". Na última página consta: "compôs e imprimiu Companhia LIVERTE Industrial, Rua Engenho Novo, 369 – Tel: 49-6524, Rio de Janeiro". Como esse livro pertenceu a Debble Smaíra Pasotti, acima do cabeçalho está a sua assinatura e, hoje, faz parte do seu acervo pessoal.

Figura 40 – Livro "A Alimentação em São Paulo" de Francisco Pompêo do Amaral, referente ao Prêmio Nacional de Alimentação do SAPS - 1954, em 1960.




Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

### 5.1.2.5 Exercendo o seu papel político

Francisco Pompêo do Amaral era um profissional engajado politicamente com as associações de classe, enquanto médico, e com a população, enquanto jornalista na Folha da Manhã, em São Paulo. Isto pode ser percebido pelos seus trabalhos apresentados nos encontros destes órgãos ou pelas matérias jornalísticas no campo da alimentação e nutrição publicadas na impressa. Os artigos que Francisco Pompêo do Amaral publicou na Revista Agrícola Brasileira na sua maioria são matérias jornalísticas da Folha da Manhã, intitulados "O Fubá Integral e a Alimentação do Povo Brasileiro" ou "Que pode ter a manteiga?" e que

demonstram a intenção desse médico, em divulgar para a população e a comunidade científica os conhecimentos sobre as práticas de educação alimentar e nutricional para uma alimentação saudável (POMPÊO DO AMARAL, 1941a, 1942a, 1942b, 1942c, 1942d, 1942e)

Como membro titular da Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo, posteriormente denominada Associação Paulista de Medicina, apresentou o trabalho "As manifestações frustas de carência do fator vitamínico B1. Seu aspecto clínico. A terapêutica e profilaxia de tais estados", em 16 de agosto de 1939, quando foi empossado pelo médico João Alves Moreira, que no seu discurso disse:

> "[...] Para dar desempenho à missão que se traçára e percorrer a rota que as suas aspirações nortearam, Você, com perfeita e exacta comprehensão da finalidade de medicina educativa, tem sabido valer-se dos "Assumptos Medicos" nas paginas da "Folha da Manhã", para com critério, elevação moral e real patriotismo realizar verdadeira obra de medico, na imprensa leiga, pela elevação planada. Você tem contribuído para vulgarisar princípios de eugenia e noções fundamentaes de alimentação quer nas "Lições populares sobre alimentação" quer diffundindo pelas "Publicações Medicas" os resultados alcançados pelos estudiosos nacionaes e estrangeiros sobre questões attinentes à mesma especialidade e de cujo conhecimento geral só poderão advir vantagens. Ao par de sua producção como divulgador dos princípios da racionalização da alimentação popular está também a sua contribuição scientifica, sempre dentro da especialidade abraçada e ahi estão attestados a proficiência dos seus estudos a sua these inaugural intitulada "O domínio extra diabético da insulinotherapeutico[..]" (MEIRA, 1939, p.219)

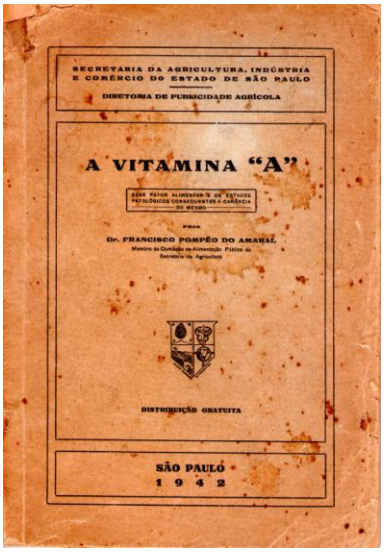
Quando Francisco Pompêo do Amaral foi comissionado para a Secretaria da Agricultura, em 14 de junho de 1941, também foi indicado como membro da Comissão de Alimentação Pública, instituída pelo governo do estado de São Paulo.

Na Secretaria da Agricultura Francisco Pompêo do Amaral escreveu vários trabalhos que foram publicados por essa secretaria, entre eles "Vitamina A" (Figura 41) e "Para melhorar a alimentação da população paulista", este último foi lido na sessão da Comissão de Alimentação Pública, realizada em 19 de junho de 1941, um documento com 26 páginas (POMPÊO DO AMARAL, 1963).

A capa da brochura - A VITAMINA "A" - tem escrito no cabeçalho: Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio do Estado de São Paulo. Diretoria de Publicidade Agrícola.

A seguir vem o título do livro A VITAMINA “A”, em seguida, traz um destaque dentro de uma caixa, do que se trata nesse livro: “esse fator alimentar e os estados patológicos consequentes à carência do mesmo”, e depois o autor, Dr. Francisco Pompêo do Amaral, Membro da Comissão de Alimentação Pública da Secretaria da Agricultura, e logo abaixo um logotipo da Secretaria e Distribuição Gratuita; no rodapé, São Paulo, 1942. A obra é composta de nove partes: Vitaminas, Vitamina A, Distúrbios da vista determinados por avitaminose A, Outras perturbações da vista atribuídas à avitaminose A, Distúrbios extra-visuais determinados pela carência de vitamina A, Constituição e propriedades da vitamina A, O metabolismo da vitamina A e suas perturbações, Determinação da presença de vitamina A, e A distribuição da vitamina A e da provitamina A na natureza, e finalmente bibliografia. O livro tem capa maleável, nas dimensões 15,8 cm x 22,5 cm, com 112 páginas. Adquiri esse exemplar em “O Leitor Livraria e Sebo”, Rua Prefeito Justino Paixão, 248, em Santo André, em 2010.

Figura 41 – Livro institucional “Vitamina A” da Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio do Estado de São Paulo, de 1942.




Fonte: Acervo próprio, em 2013.

Francisco Pompêo do Amaral na seção de Alimentação e Nutrição da Superintendência do Ensino Profissional produziu as publicações “Alimentação – conferências”, já apresentada nessa tese de doutorado, e “O problema do leite em São Paulo”, este último, apresentado e debatido na sessão da Comissão de Alimentação Pública, em 25 de setembro de 1941. O

conteúdo apresentando na conferência "O problema do leite em São Paulo" gerou um trabalho de 40 páginas do Serviço de Alimentação e Nutrição da Superintendência do Ensino Profissional, em 1942. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

Ainda em 1941, Francisco Pompêo do Amaral organizou e inaugurou em 11 de novembro, a "Exposição de Alimentação"[40], que segundo esse médico, foi um certame de caráter educativo exclusivamente, e o primeiro no gênero no país. Depois do sucesso da Exposição de Alimentos, foi designado pelo governo do estado de São Paulo para participar da comissão encarregada de estudar: o comércio, higiene e a fiscalização do leite e derivados.

Mas em 22 de abril de 1942, ao perceber que não pretendiam executar a praxe necessária para tais exigências, comunicou o seu desligamento da comissão, por carta, ao Interventor Federal do Estado. (POMPÊO DO AMARAL, 1963).

Entre 1944 e 1945, este médico apresentou comunicações na Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo na área de sua especialização, sendo, posteriormente, publicadas na Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo: em 1944, "A Alimentação da população no momento que atravessamos"; e em 1945, "A Faculdade de tipo norte-americano que agora temos", e que se encontram na Biblioteca da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo.

A maioria dos artigos do Francisco Pompêo do Amaral publicados na Revista da Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo refere-se a comunicações apresentadas como acadêmico que era dessa sociedade. Em um dos artigos publicado em 1944, denominado "A alimentação da população no momento que atravessamos", constata-se a atuação desse médico enquanto ser político e engajado com as questões socioeconômicas e de saúde da população brasileira, ao comunicar que,

> "Vimos ocupar a preciosa atenção dos membros desta Sociedade Médica com a questão de transcendental importância, sob o aspecto higiênico, social e econômico. Poder-se-á dizer que muitas das considerações que vamos tecer aqui não estariam rigorosamente bem em reunião científica. Implicariam, por vezes, a adoção de certas diretrizes ou medidas de ordem administrativa, que fogem à alçada de uma sociedade de médicos. Mas, meus ouvintes, não cabe dúvida de que à Sociedade de Medicina e Cirurgia de S. Paulo corresponde papel

[40] A Exposição de Alimentação, em São Paulo, teve repercussão no exterior, sendo publicado sobre ela na Revista "Viva Cien Ãnos", de Buenos Aires, ano 8, vol. XIII, n° 6, p.355-7, e p.389. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

> de suma responsabilidade no seio da coletividade que constituímos. É reconhecidamente de utilidade pública porque lhe compete zelar pelo bem comum. É ainda mais um órgão de expressão da classe média no ambiente em que vivemos. Sem função administrativa, mas com responsabilidade técnica, que ninguém lhe poderá negar, deve perscrutar as necessidades médico-higiênico-sociais do povo e provocar ou participar intensamente de debates em torno de condições que porventura tenham criado ou possam criar problemas sérios para a saúde e o bem estar coletivos. Este prólogo se impunha para que pudéssemos vir chamar a atenção dos preclaros colegas para as condições atuais da alimentação popular, que, a nosso ver, chegam a ser, neste instante, verdadeiramente calamitosas. (POMPÊO DO AMARAL, 1944c, p.27)

Nessa comunicação sobre a alimentação da população percebe-se a forma, que o médico Pompêo do Amaral utilizou para se dirigir aos seus colegas de profissão e da academia, de maneira pernóstica, o que justifica o seu comportamento direto com os seus pares, criticando estudos e pesquisas de determinados médicos, principalmente, sobre a substituição do leite de origem animal por alimentos a base de soja. O Dr. Carlos Foá da Universidade de Milão, que esteve presente na aula inaugural do curso de Auxiliares em Alimentação, em 17 de maio de 1939, que aconteceu no Instituto Profissional Feminino, no Brás, em São Paulo, foi contestado no texto dessa comunicação, indicando os modos que o médico Pompêo do Amaral utilizou para dialogar com os seus pares, quando disse:

> "[...] É possível, no entanto, que não tenhamos razões para nos preocuparmos com a situação de carência de leite, bem como com a escassez de seu consumo, que chega a assustar a generalidade dos pediatras, dietólogos e higienistas. Em São Paulo, o consumo de leite, antes do início desta guerra e não no momento, era orçado em pouco mais de 100 cc., por dia e por pessoa. Nos países escandinavos e no Canadá, ascende a 600-800 cc.Consumo equivalente se encontra nos Estados Unidos, onde MC COLLUM e SIMMONDS preconizam um litro de leite, por dia e por pessoa. Na Finlândia, uma das nações mais bem alimentadas do mundo, ele atinge 1.430 cc., o que significa que, num só dia, o finlandez médio ingere o leite que um brasileiro médio demora dois meses e meio para beber. O dr. CARLOS PRADO, com efeito, acusa ser de 20 cc, por dia e por pessoa, a média do consumo do leite no Brasil! É possível que não tenhamos razões para nos preocuparmos com a situação de carência de leite – íamos dizendo – porque o dr. CARLOS ALBERTO DO ESPÍRITO SANTO anda atormentado justamente com o contrário e, ainda há pouco tempo, foi à

> Sociedade Rural discorrer sobre "o máximo de leite tolerável na ração" (23)[41] E o Prof. CARLO FOÁ, em experiências que: merecem ficar consignadas nos anais desta sociedade, alimentou doze crianças, com idades de 25 a 40 meses, com dieta a base de soja. Essa prova parece-nos de valor limitado, uma vez que, através dela, não se fica sabendo, por exemplo, como se comportariam as mesmas crianças ou outras semelhantes, com dieta a base de bom leite de vaca, alimento unanimemente aceito como insubstituível pelas autoridades na matéria. Porisso mesmo, não se pode deixar de reconhecer excessivamente precipitada a conclusão de um autor mencionado, de que "as proteínas do soja são capazes de substituir o leite..."" (24)[42] (POMPÊO DO AMARAL, 1944c, p.32)

Ainda nessa comunição sobre "A alimentação da população no momento que atravessamos", em um período de guerra mundial, Francisco Pompêo do Amaral criticou a atuação do médico Josué de Castro, que em 1944, era o diretor do Instituto de Tecnologia Alimentar, criado no Rio de Janeiro, por iniciativa do Serviço Técnico em Alimentação (MELO e NEVES, 2007, p.280), quando disse:

> "O dr. JOSUÉ DE CASTRO, do Serviço Técnico em Alimentação Nacional, esteve, há dias, nesta casa. Considerou, a julgar-se pelas notícias da imprensa, que "enquanto o trabalhador brasileiro não tiver capacidade aquisitiva que o permita comer carne, ovos e leite que o supram de proteínas e frutas e verduras que o forneçam de vitaminas", o problema de sua alimentação será gravíssimo. Não obstante, prepara o seu serviço "medidas" adicionais, que implicam na fabricação e distribuição de milhões de comprimidos, contendo vitaminas e proteínas altamente concentradas por processos de "desidrolizaçào"(sic), etc. (36)[43] Sem dúvida alguma, estamos borboleteando em torno de situação dramática. – Porque – perguntamos – o nosso trabalhador não poderá comer carne, leite e ovos e precisará ser mantido com pílulas e concentrados capazes de melhorar, sem dúvida, a alimentação de seus fabricantes, bem como a dos seus aliados? Estamos nós, aqui, para assistir, pusilânimes à transformação deste povo, com uma tradição de bravura, que é a nossa gente, que será o Brasil do futuro, numa coletividade de indús?! Já GEOFFROY SAIINT-HILAIRE mostrava que, quando uma dieta é

[41] Pompêo do Amaral informa que o Dr. Carlos Alberto do Espírito Santo abordou esse tema, em reunião da Sociedade Rural, conforme noticiou a "Folha da Manhã", em 01 de dezembro de 1943.
[42] Carlos Foá publicou esse estudo como artigo "O feijão soja na alimentação do homem e do gado" na Resenha Clínico-Científica de 01 de janeiro de 1943.
[43] Francisco Pompêo do Amaral informou que o texto de Josué de Castro, entre aspas, tratava-se de reprodução textual, de notícia publicada no jornal "A Gazeta", de 30 de maio de 1944.

> excessivamente vegetal – é, em uma palavra, uma dieta pobre de leite, de carne e de ovos – enfraquece a inteligência e deprime a energia moral. "Vede a Irlanda e vede a Índia! – convidava ele. A Inglaterra não poderia reinar pacificamente sobre um povo devastado, se a batata, quase são ajudasse esse povo a prolongar a sua lamentosa agonia. Cento e quarenta milhões de indús não obedeceriam a alguns milhões de ingleses, se se alimentassem como eles." À Sociedade de Medicina de S. Paulo, meus senhores, não lavará as mãos em face de uma situação desta natureza. Saberá honrar sua tradição. Não consentirá que se continue a privar-nos do que nos é essencial – carne, ovos, leite – e a experimentar substituí-los por soja, castanha do Pará, alfafa ou faveiro." (POMPÊO DO AMARAL, 1944c, p.34-5)

Em 1945, como membro da Comissão Social e de Propaganda do II Congresso Médico Paulista, promovido pela Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo, de 1 a 2 de março, Pompêo do Amaral esteve ao seu encargo à secretaria das sessões em que se discutiram os "Temas de Nutrição e Protologia". Também apresentou o trabalho "Considerações sobre alimentação dos enfermos", publicado na íntegra nos anais daquele evento. (POMPÊO DO AMARAL, 1963)

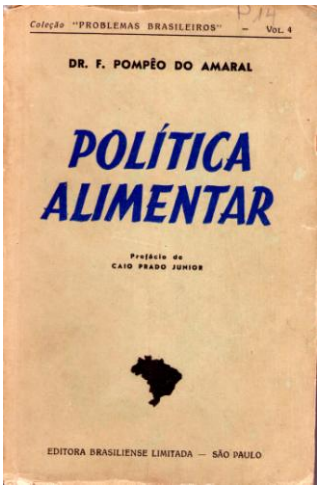
Ainda no ano de 1945, publicou o livro "Política Alimentar" (Figura 42), editado pela Editora Brasiliense, em São Paulo. No prefácio do livro "Política Alimentar", publicado em 1945, o sociólogo Caio Prado[44] contribuiu para identificar esse médico, como professor, cientista e político, no campo da alimentação e nutrição, ao enunciar:

> O Sr. Pompêo do Amaral vai ao fundo do problema. Embora situando-se no terreno de sua especialidade, nele não se encerra. E por isso não procura soluções unicamente no setor restrito e próprio da questão alimentar. Suas vistas abrangem o conjunto do problema, e ele reconhece que a matéria da sua especialidade representa apenas um de seus aspectos. É nisto, sem dúvida, que reside a grande e principal mérito da contribuição que traz. Quando um técnico sabe colocar-se num ponto de vista amplo, e sua visão ultrapassa o setor da

[44] Caio da Silva Prado Jr. nasceu em São Paulo, em 11 de fevereiro de 1907, e sua família pertencia à mais alta aristocracia cafeeira da região de Ribeirão Preto. Trabalhou em comitês de inquérito no interior do Estado, para apurar desvios cometidos nos governos anteriores, mas logo se desiludiu com o regime vargista, e em período de radicalização de suas ideias políticas, filiou-se, em 1931, ao Partido Comunista Brasileiro. Em 1932, posicionou-se contrário à Revolução Constitucionalista, em oposição a alta burguesia local. Nesse ano escreveu o pequeno ensaio Evolução política do Brasil, talvez a primeira análise materialista da história brasileira, que rompia com a historiografia descritiva até então praticada. Em 1943, com uma herança recebida da avó paterna, fundou a livraria e editora Brasiliense e a gráfica Urupês. Alguns anos depois dedicou-se ao lado do primo Elias Chave Neto a edição da Revista Brasiliense. Em 1954 concorreu à cátedra de economia política da Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo, escreveu uma tese, mas não foi integrado ao corpo docente, em virtude do perfil então conservador da instituição, mas recebeu o título de livre-docente, que lhe foi cassado em 1968. Faleceu em São Paulo, em 1990. (PRADO JR. 2012, p.298)

> especialidade de que se ocupa, para situar-se no largo campo do conhecimento geral, ele une a técnica ao espírito filosófico, e realiza com isto a verdadeira obra científica. (POMPÊO DO AMARAL, 1945)

Figura 42 – Livro "Política Alimentar" publicado para a Editora Brasiliense, em 1945.




Fonte: Acervo próprio, em 2013.

A capa do livro – Política Alimentar - tem escrito no cabeçalho: Coleção "Problemas Brasileiros" – vol.4, e depois o autor, DR. F. Pompêo do Amaral, e no meio da capa de cor cinza, o título do livro "POLÍTICA ALIMENTAR", e logo abaixo Prefácio de Caio Prado Junior, em seguida, próximo ao rodapé, o mapa do Brasil, e depois Editora Brasiliense Limitada - São Paulo. A primeira página do livro tem os mesmos dizeres que a capa, mas no lugar do mapa do Brasil, tem um logotipo da Editora Brasiliense e, 1945, antes do rodapé. Como adquiri este exemplar em um sebo, em 2009, consta o carimbo: Livraria Moderna de Edgard Loureiro. R. Guedes de Brito, 2 e 16 Sé. Na última página consta: Êste livro foi composto e impresso nas oficinas da Emprêsa Gráfica da "Revista dos Tribunais" Ltda., à rua Conde de Sarzedas, 38, S. Paulo, para a Editôra Brasiliense Ltda., em maio de 1945.

A obra é composta de duas partes: a parte I – A alimentação de nossa gente e a de outros povos, e a parte II – Como melhorar a alimentação popular? A análise desse livro "Política Alimentar", adotando como critérios metodológicos de análise a estruturação do autor: na primeira parte da obra, este médico empregou as práticas escolares e pedagógicas para

identificar a alimentação do paulistano, em relação aos outros povos do mundo, no início da década de 1940, e com a primeira turma do curso de "Auxiliares em Alimentação"; na segunda parte, o autor desenvolveu a obra propondo melhorias para a alimentação popular: enquanto professor de dietética propôs o desenvolvimento e a promoção de práticas de educação alimentar e nutricional, de práticas na agricultura que desestimulassem a mobilidade do agricultor e desenvolvesse a cultura do solo; enquanto cientista propôs melhorias na produção e comercialização do leite e seus derivados, e em panificação, a redução da importação de trigo, sugerindo a sua substituição parcial na fabricação de pães por farinhas de milho, soja ou mandioca, alimento primordial na mesa do brasileiro; e finalmente, enquanto políticas públicas, o autor sugeriu alterações na legislação sanitária vigente, de modo a evitar fraudes na produção industrial de alimentos e garantir a segurança alimentar e nutricional do povo brasileiro.

Esse livro está todo baseado em inquérito realizado com 793 famílias, correspondendo em total a 5.053 pessoas, realizado inicialmente com 800 meninas do Instituto Profissional Feminino, no Brás, e que representavam a média da população paulistana, no tocante às condições de vida. Em 1940 a população paulistana era de um milhão e meio de pessoas. O inquérito foi realizado para conhecer de forma exata como se alimentavam e quais eram as condições alimentares da população da cidade de São Paulo. A partir da análise desse inquérito, Pompêo do Amaral e sua equipe, pretendiam dar orientações às famílias, com mais segurança na adoção de medidas para corrigir e promover uma alimentação saudável. Francisco Pompêo do Amaral denominou essa etapa em sua obra como "a alimentação da nossa gente e a de outros povos". O inquérito foi realizado com a aplicação de um questionário, que permitiu retratar as condições da população paulistana: identificação, condições higiênico-sociais, alimentação e observações. Foram montados mapas e apresentados na primeira "Exposição de Alimentação", em 1941, promovida no país pelo governo de São Paulo, nos pavilhões oficiais da Feira Nacional de Indústrias e teve caráter puramente educativo para ensinar o povo a alimentar-se bem e com economia. Nesse evento, distribuíram-se folhetos e ofereceram curso de divulgação dos preceitos e práticas de alimentação correta.

Para demonstrar a tragédia de um povo desnutrido, Pompêo do Amaral apresentou nessa obra diversos quadros montados a partir de pesquisa bibliográfica em publicações: da Societé

Des Nations (1936), de Pedro Escudeiro (1934 e 1939) e da Revista de Organização Científica, entre outros. Na segunda parte da obra "Política Alimentar" que corresponde a dois terços do conteúdo do livro, Pompêo do Amaral descreveu e discutiu as dificuldades do empresariado brasileiro na questão da produção agrícola ou da ampliação do parque industrial, que estava sempre sujeito à concorrência externa. Conta que nos tempos coloniais a produção de açúcar foi mais tarde substituída pela mineração e pela criação de gado e de algodão. No período em que essa obra é escrita o ciclo é do zebu e da indústria têxtil. Atualmente no Brasil o ciclo é da soja e da produção de carne para exportação.

Francisco Pompêo do Amaral considerava que as condições do mercado são tão inconsistentes e transitórias que não permitem encontrar meios de consolidar-se, faltando recursos e orientações técnicas para se estabelecer e concorrer com centros produtores mais adiantados no pós-guerra. Para melhoria da alimentação popular, enquanto professor de dietética propôs o desenvolvimento de práticas de educação alimentar e nutricional com a população, visando a seleção de alimentos adequados para uma alimentação saudável, reduzindo o desperdício, ao levar em conta a cultura alimentar e os preços de venda. Para a produção agrícola propôs o desenvolvimento de práticas na agricultura que desestimulassem a mobilidade do agricultor e desenvolvessem a cultura do solo. Cita Rubens do Amaral, que diz que "o mais difícil vai ser convencer os nossos agricultores de que não há terras cansadas" e discutiu a importância da recuperação do solo na produção de alimentos saudáveis, em função da qualidade da composição dos nutrientes nesses alimentos. Pompêo do Amaral escreveu nessa obra, que em 19 de junho de 1941, participou da Comissão de Alimentação Pública, e disse que:

> "Nossa produção agrícola e pastoril deve ser condicionada, em suas diretrizes, pelos interesses da alimentação pública, como já se faz em muitos países. Inverter essa ordem, por qualquer motivo, equivale a menosprezar o valor humano, de que depende o poderio físico, mental e econômico da nação." (POMPÊO DO AMARAL, 1945, p.88)

Enquanto cientista propôs melhorias na produção e comercialização do leite e seus derivados, em meados da década de 40, a classificação dos leites, cuja venda deveria seguir os critérios: de inspeção do gado e dos estábulos, do tempo decorrente da ordenha até a entrega ao consumo e a temperatura em que o produto é mantido durante o armazenamento.

Naquela época, o leite desnatado era desprezado no mercado, e Francisco Pompêo do Amaral demonstrou que, este produto, tem nutrientes que podem melhorar a qualidade de alimentos, e desenvolveu com a sua equipe de dietistas diversos tipos de pães. Acrescentando o leite desnatado nas receitas de pães, demonstraram que aumentaria o teor de proteínas dos produtos. Propôs para a panificação, a redução da farinha de trigo, sugerindo a sua substituição parcial na fabricação de pães por farinhas de milho, soja ou mandioca, discutindo as propriedades desses diferentes produtos durante o processo de fabricação, e considerando que o pão é primordial na mesa do brasileiro. Demonstrou que o milho não é inferior ao trigo, no que diz respeito ao seu valor nutritivo e à sua digestibilidade.

Quanto às políticas públicas, Francisco Pompêo do Amaral sugeriu nessa obra alterações na legislação sanitária vigente, de modo a evitar fraudes na produção industrial de alimentos, referindo-se, principalmente, à produção de manteigas, cuja legislação da época apresentava um amplo leque de classificação para o produto. Permitia-se a mesma denominação de manteiga para produto contendo mistura de óleo vegetal hidrogenado, acrescido inclusive de corantes, apresentando coloração aprazível ao consumidor. Para garantir a segurança alimentar e nutricional do povo brasileiro, esse médico propôs nessa obra a criação de estoque regulador pelo governo federal, e essa medida, contribuiria para o planejamento da produção agrícola. Segundo Pompêo do Amaral (1945, p. 88):

> "Toda política alimentar realmente salutar terá de alicerçar-se, por força, no postulado enunciado. Daí decorre a necessidade de estimular-se o desenvolvimento da capacidade aquisitiva de nossa população, criando-se mercado interno de gêneros alimentícios com bases sólidas e capaz de incentivar a produção para mantê-lo. Mas, como a capacidade aquisitiva é sabidamente corolário da produção, fácil é inferir-se que estamos envoltos num círculo vicioso. Até o momento, por escassa capacidade aquisitiva, não temos tido mercado interno, nem boa alimentação. Também a mão de obra mal alimentada é pouco rendosa, apenas capaz de produção exígua. Precisamos chegar a modificar essa situação anit-higiênica, anti-econômico e anti-social, buscando simultaneamente promover a boa alimentação e desenvolver a capacidade de produção e de aquisição."

Francisco Pompêo do Amaral, juntamente, com Josué de Castro, e outros colaboradores, foram fundadores da Revista Brasiliense[45], em 1955, criada pelo editor Caio Prado Jr., funcionava na Rua Barão de Itapetininga n° 93, 12º andar, em São Paulo. A redação e a administração dessa revista, sendo produzida na Gráfica Urupês Ltda. iniciada em setembro de 1955 e encerrada em dezembro de 1965. (MONTALVÃO, 2010) A tabela 20 traz os artigos que Francisco Pompêo do Amaral publicou nessa revista e que se encontram na Biblioteca Nacional. No artigo "A Fome – Tema Proibido...", publicado na Revista Brasiliense, de novembro-dezembro de 1955, Pompêo do Amaral demonstrou a sua atuação enquanto intelectual, que estudava muito, e que quando escrevia buscava sempre informar a população sobre a importância de uma alimentação saudável,

> "[...] De Guilherme de Piso, que veio com NASSAU, a Gouveia e Gama Lôbo, no século passado, se reconheceu e, por vezes, se atribuiu à má alimentação a ocorrência de moléstias hoje bem caracterizadas como carências. [...] Luis Amaral se reporta à transferência aos colonos dos conhecimentos de química agrícola de que disporiam os índios: "Foi com eles que aprendemos esse processo de adubar o solo por meio de queimadas, processo destruidor e bárbaro, não duvido, mas com o qual temos enriquecido, sem o qual seria impossível a agricultura em nossas matas, e que ainda é o mais geral em todo o

[45] O editorial da Revista Brasiliense, número um, descreve o perfil da revista e traz Francisco Pompêo do Amaral na lista dos fundadores: "A Editora Brasiliense, fiel à tradição da cultura legada pelo seu fundador Monteiro Lobato, resolveu tomar a iniciativa de um revista, em torno da qual se congreguem escritores e estudiosos de assuntos brasileiros interessados em examinar e debater os nossos problemas econômicos, sociais e políticos. Sem investigações feitas com espírito objetivo e em profundidade, não somente não será possível dar-lhes soluções adequadas como também nos arriscamos a fabricar ou difundir funestas ilusões como essa a que nos pode levar um progresso a tantos respeitos notável, mas que mal dissimula, sob o extraordinário desenvolvimento dos grandes centros urbanos, o atraso econômico do país. Esse atraso torna-se particularmente sensível na estreita dependência do estrangeiro para a satisfação de necessidades fundamentais de nossa vida. A exportação de produtos agrícolas ou de matéria-prima já não é suficiente para atender as exigências do bem-estar do povo, estimuladas por uma prosperidade resultante de duas guerras mundiais, em que fomos compelidos a prover nós mesmos as nossas necessidades. Não escapa também a mais superficial observação a extrema pobreza de densas camadas da população rural e urbana, que não foram atingidas pelos benefícios do surto econômico e industrial do país e continuam vivendo na miséria. Esse problema que, como tantos outros, preocupa todos os brasileiros, é, porém, muito complexo e prende-se não somente à posição de nossa economia no quadro da economia mundial, mas às condições específicas da economia nacional que apresenta uma extrema variedade de níveis e aspectos, provenientes da diversidade dos quadros geográficos e sociais do país e do próprio curso de nossa formação histórica. Analisar em suas raízes e em todas as luzes essas e outras questões e encará-las do ponto de vista dos interesses nacionais, da melhoria das condições de vida do povo e da renovação e dos progressos da cultura, como expressão autêntica da vida brasileira, é o objetivo que a Revista se propõe e não poupará esforços para alcançar. Mais do que uma simples publicação, será, portanto, um centro de debates e de estudos brasileiros, aberto à colaboração de todos os que já se habituaram ou se disponham a abordar seriamente esses assuntos e nela terão o meio não só de tornar conhecidos os seus trabalhos, como também de influir sobre a opinião pública levando-a a melhor compreender os problemas que afetam a vida do país. A Revista, sem ligação de ordem política e partidária, será orientada pelos seus próprios redatores e colaboradores. Os abaixo assinados, concordando com os termos da presente declaração, constituem o grupo fundador da Revista. São Paulo, agosto de 1955: Abguar Bastos, Acácio Ferreira (Bahia), Adroaldo Ribeiro Costa (Bahia), Afonso Schimdt, Aguinaldo Costa, Alice Canabrava, Álvaro de Faria, Aníbal Machado (Rio), Caio Prado Junior, Carlos Pasquale, Catulo Branco, Ciro T. de Pádua, Edgard Cavalheiro, Edgar Koetz, Egon Schaden, E. L. Berlink, Elias Chaves Neto, Fernando de Azevedo, Fernando Segismundo (Rio), Florestan Fernandes, F. Pompeu do Amaral, Gilberto de Andrade e Silva, Heitor Ferreira Lima, Heron de Alencar (Bahia), J. N. Fonseca Lima, Jayme Gramaciotti, João Climaco Bezerra (Ceará), João Cruz Costa, José Kalil, José Maria Gomes, Josué de Castro (Rio), Léo Ribeiro de Moraes, Mario Mazzei Guimarães, Mario da Silva Brito, Nabor Caires de Brito, Omar Catunda, Osmar Pimentel, Pinto Ferreira (Recife), Rossine Camargo Guanieri, Ruy Bloem, Salomão Schattan, Samuel B. Pessoa, Sérgio Buarque de Holanda, Sergio Milliet, Wilson Alves de Carvalho". < http://bndigital.bn.br/expo/caioprado/PDFs/revistabrasiliense.pdf>, 02/01/2013.

> Brasil". [...] A qualquer estrangeiro que aportasse ao Brasil em tempos coloniais e mesmo depois de nossa independência, chamavam a atenção as péssimas condições de alimentação da lação de nossas mais importantes cidades. [...] Talvez entre os gaúchos a situação fôsse menos ruim, uma vez que, segundo depoimento de Auguste de Saint-Hilaire, sua alimentação incluía largamente carne. Por isso, sem dúvida, é que o grande naturalista pôde mencionar que, no Rio Grande do Sul, o viajante era imediatamente surpreendido pela beleza de seus habitantes, pelo frescor de suas cútis coradas e pela vivacidade de seus movimentos, enquanto que, em São Paulo, contràriamente ao que esperava, muitos indivíduos encontrou com pele amarelada e ar doentio". (POMPÊO DO AMARAL, 1955, p.150-9)

No artigo "Os efeitos da desnutrição sobre as coletividades" publicado na Revista Brasiliense, de janeiro e fevereiro de 1956, Francisco Pompêo do Amaral mostrou a sua indignação ao escrever:

> "Muita gente tem morrido de fome no mundo. No Brasil também. E por que a fome mata? Pura e simplesmente porque sem alimentos não é possível ao organismo nutrir-se. E nutrição – já se tem dito – é sinônimo de existência. Os fenômenos vitais estribam-se na transformação química da substância que ingerimos como alimento. É, pois, preciso comer para viver." (POMPÊO DO AMARAL, 1956a, p. 132)

Francisco Pompêo do Amaral empregou em seus artigos as práticas escolares e pedagógicas que realizou, enquanto professor de Dietética, e diretor do curso de "Auxiliares em Alimentação", como demonstra o artigo "O escasso desenvolvimento somático e mental dos escolares desnutridos" publicado na Revista Brasiliense de março e abril de 1956,

> "[...] Ainda em maio de 1944, o Dr. José Queiroz Guimarães, do Departamento de Saúde Escolar de São Paulo, afirmou solenemente pela imprensa que "o estado de nutrição da maioria dos escolares paulista é assustador" e admitiu que no "cômputo geral, 80% deles sejam desnutridos". [...] Acreditamos, todavia, que a desnutrição se revela, de maneira mais segura e insofismável, quando traduzida por sensível redução do peso e da estatura das crianças. [...] Vimos realizando, no Serviço de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento de Ensino Profissional de São Paulo, pesquisas sobre a

Tabela 20 - Artigos de Francisco Pompêo do Amaral em Revistas Sociais, entre 1955 a 1985.

| Ano | Título | Revista |
|---|---|---|
| 1955 | A Fome - tema proibido.... | Revista Brasiliense, novembro-dezembro, p. 146 – p. 159. |
| 1956 | Os efeitos da desnutrição sobre as coletividades**.** | Revista Brasiliense, janeiro-fevereiro, p.132-143. |
| 1956 | O escasso desenvolvimento somático e mental dos escolares desnutridos. | Revista Brasiliense, março-abril, p.163-168. |
| 1956 | As moléculas carenciais entre nós. | Revista Brasiliense, maio-junho, p.114-129. |
| B. Pesso | Escassa capacidade física e mental de nossa gente, como conseqüência das condições econômico-sociais que enfrenta. | Revista Brasiliense**,** 1956, setembro-outubro, p. |
| 1956 | Problema que escapa, por completo, à alçada dos biologistas. | Revista Brasiliense, novembro-dezembro, p.153. |
| 1957 | Ensaio Jornada em Bromatologia e Alimentação. | Revista Brasiliense, julho-agosto. |
| 1958 | O sentido da campanha em favor do uso de feijão de soja na alimentação humana. | Revista Brasiliense, novembro-dezembro. |
| 1985 | O nordestino, mais baixo e leve por causa da fome. | Revista Pau Brasil, n° 9, Ano II, nov-dez, p. 23-26. |
| 1985 | Alimentação de povos subdesenvolvidos e alimentação de povos desenvolvidos | Revista Socialismo & Democracia, n° 8, out-dez, p.99 – 119. |

> frequência da desnutrição entre nossos escolares. Nelas, vimos considerando como casos de desnutrição aqueles em que se verificam desvios de talhe ou de peso que importam em, pelo menos, - 10% de cifras da tabela de valores normais adotados. Trata-se de critério seguro na medida do possível e não de simples indício ou sinal de probabilidade de desnutrição. E os resultados, que temos obtidos em pesquisas mais recentes nos permitem assegurar que oscila entre 11 e 15% a incidência de desnutrição entre as crianças de meio que retrata bem a média das condições vigentes no seio de todo a população da cidade em que vigoram condições econômicas menos desfavoráveis, em todo o nosso país. [...] Pesquisas semelhantes realizou a dietista

> Neide Gaudenci, de nosso Serviço, com a aluna Aldonia Cekannaskas, em outro asilo, no ano de 1952, verificando que, de 28 meninas pesadas e medidas, 8, ou seja 29%, eram desnutridas." (POMPÊO DO AMARAL, 1956b, p.163-4)

No artigo "Um problema que escapa, por completo, à alçada dos biologistas" publicado na Revista Brasiliense de novembro e dezembro de 1956, Pompêo do Amaral escreveu sobre a relação de representantes do governo brasileiro com os americanos, permitindo explorar nosso país:

> "FRONTEIRA ABERTA À AVENTURA CAPITALISTA – Chicago 14 (UP). Em discurso proferido durante um almoço no 'Clube de Diretores de Empresas' o Sr. João Carlos Muniz, embaixador do Brasil em Washington, disse que o Brasil é ainda uma fronteira aberta – talvez a única no mundo – a 'aventura capitalista'. (O Estado de São Paulo 4 de Maio de 1955). O que significa para o nosso embaixador, a família brasileira, a cultura brasileira, a pátria brasileira? Nada. No seu entender o Brasil é uma terra de ninguém que os capitalistas norte-americanos poderão explorar á vontade. Terra feliz! Talvez a única no mundo, diz o nosso embaixador. Sim ... sem um governo que a defenda. [...]" (POMPÊO DO AMARAL, 1956e, p.129)

O médico Francisco Pompêo do Amaral no artigo "As moléculas carenciais entre nós" publicado na Revista Brasiliense de maio e junho de 1956, escreveu sobre a carestia que a população sofria, não só nutricional, mas motivada pela situação socioeconômica,

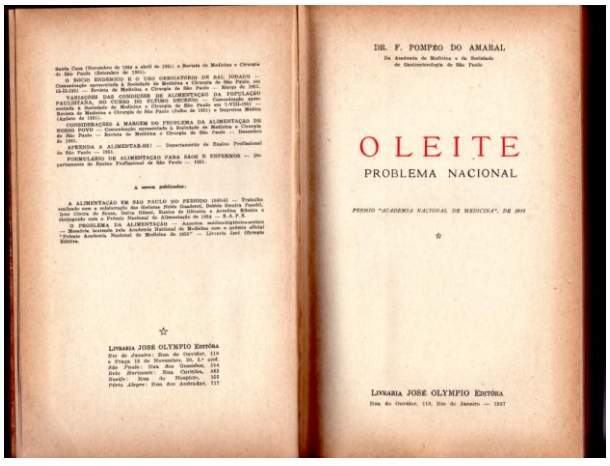
> [...] As doenças de carência têm, antes de mais nada, a feição de doenças sociais. Dependem da escolha e da preparação dos alimentos, sem dúvida, mas – é, sobretudo – da produção da distribuição e do preço deles. Depende da organização econômica e social do meio em que ocorrem, em poucas palavras. [...] No tocante à solução do problema da tuberculose, por exemplo, as armas (quimioterapia, imunoterapia, etc) tão numerosas quão pouco valiosas têm fracassado sucessivamente. Apenas podem surtir efeito, na eventualidade, os fatores profiláticos e terapêuticos que permitem a melhora das condições orgânicas dos enfermos. Fácil é prever, assim, que, diante da situação econômica pouco satisfatória, é absoluto o insucesso da luta contra a moléstia, que exige muito mais transformações sociais do que mesmo cogitações científicas. Tem pois, toda a razão o Dr. Almeida Gouveia, docente livre da Faculdade de Medicina da Bahia que proclamou em uma de suas aulas que a terapêutica desse terrível

> flagelo reclama 'menos ciência e mais socialismo[46]'[...] E justo é mencionar que o Presidente Getúlio Vargas[47] soube caracterizar muito bem a situação que se precisa modificar, quando proclamou que os países de alto desenvolvimento econômico podem adquirir a vida para as suas crianças, bem como a saúde para seus operários. Os países atrasados, se não superarem os seus problemas de desenvolvimento, têm de se limitar a salvar o homem da morte, pela varíola, febre amarela e peste, para deixá-lo, depois, morrer de verminose ou tuberculose, consequentemente à deficiência permanente da alimentação". (POMPÊO DO AMARAL, 1956c, p. 153- 162)

Os três Prêmios Nacionais que Francisco Pompêo do Amaral recebeu foram transformados em livros. O primeiro, "O Leite – Problema Nacional", foi laureado pela Academia Nacional de Medicina, em 1955, e editado em 1957 (figura 43); o segundo, "O Problema da Alimentação – aspectos médicos-higiênico-sociais", laureado pela mesma academia, em 1956, e editado em 1963 (figura 44). Ambos foram publicados pela Livraria José Olympio Editora.

Em 1957, Francisco Pompêo do Amaral na condição de presidente, integrou-se em uma das comissões de estudos sobre o problema da carestia, constituídas pelo Pacto de Unidade Inter Sindical, como membro do Departamento Inter Sindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos.

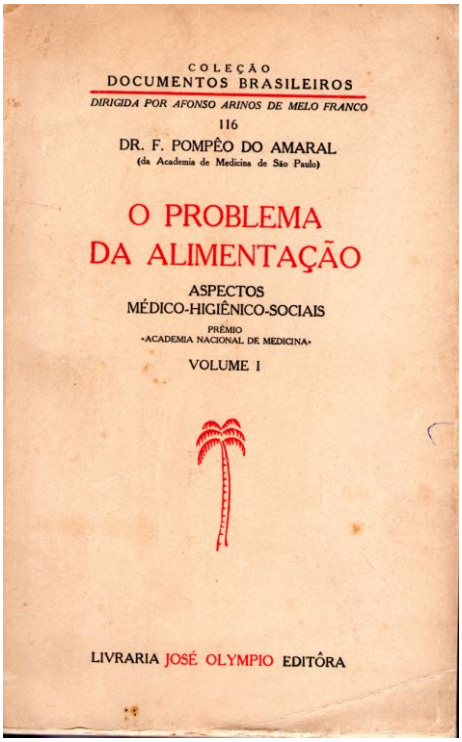
Figura 43 – Livro "O Leite", publicado pela Livraria José Olympio Editora, em 1957.




Fonte: Acervo próprio, em 2013.

[46] Francisco Pompêo do Amaral escreveu como nota: "Vale a pena justificar asserção relembrando, aqui, as palavras de J. V. Stálin, ao assinalar as leis econômicas fundamentais do capitalismo contemporâneo e do saberes..."
[47] Francisco Pompêo do Amaral escreveu como nota: "E mesmo a capacidade, que VARGAS atribuiu aos países atrasados, de salvar o homem da varíola, da febre amarela e da peste, é muito discutível."

Figura 44 – Livro “O Problmea da Alimentação”, publicado pela Livraria José Olympio Editora, em 1963.




Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

A capa do livro – O Leite - é de couro marrom e não tem nada escrito. Na primeira página consta somente o título da obra “O LEITE Problema Nacional”. Nas páginas três e quatro, o título “Trabalhos do Dr. F. Pompêo do Amaral” e, a seguir, estão relacionados os principais trabalhos acadêmicos e de práticas escolares e pedagógicas, no período de 1933 a 1956, e no rodapé da página quatro, encontra-se “Livraria José Olympio Editôra. Rio de Janeiro: Rua do Ouvidor, 110 e Praça 15 de Novembro, 20, 2º and., São Paulo: Rua dos Gusmões, 104, Belo Horizonte: Rua Curitiba, 482, Recife: Rua do Hospício, 155, Porto Alegre: Rua dos Andradas, 717”. Na página cinco, no cabeçalho, consta: “Dr. F. Pompêo do Amaral, Da Academia de Medicina e da Sociedade de Gastrenterologia de São Paulo”; no meio da página “O LEITE PROBLEMA NACIONAL, Prêmio Academia Nacional de Medicina, de 1955 e, no rodapé, “Livraria José Olympio Editôra, Rua Ouvidor, 110, Rio de Janeiro – 1957”. Na última página consta “Este livro foi confeccionado nas oficinas da empresa Gráfica da Revista dos Tribunais Ltda., à Rua Conde de Sarzedas, 38, São Paulo, em janeiro de 1957. Livraria José Olympio Editôra, Rio de Janeiro”.

Essa obra "O Leite – Problema Nacional", composta de 21 capítulos, é descrita a seguir: "I – O leite como alimento, II – Consequências da carência de leite, III – Produção e consumo de leite, IV – Leite melhor e mais barato, V – Monopólio e pasteurização obrigatória, VI – A produção de bom leite, VII – Exame do leite, VIII – O ponto nevrálgico na questão do leite, IX – A pasteurização protege-nos contra infecções? X – Ideia errônea que se cria, XI – Falhas da pasteurização, XII – Contra-senso econômico e social, XIII – Importância da gordura do leite, XIV – Não privar o leite de sua gordura! XV – Facilidades para a fraude, XVI – Primeira medida que se impõe, XVII – Indispensável estimular a produção do bom leite, XVIII – Modificações que sofre o leite quando aquecido, XIX – Leite em pó e leite ´in natura`, XX – Classificação do Leite, XXI – Luta contra a fraude". O livro tem capa dura, nas dimensões 14,0 cm x 22,5 cm, com 198 páginas. Adquiri esse exemplar em um sebo, em 2012.

A obra "O PROBLEMA DA ALIMENTAÇÃO. Aspectos Médico-Higiênico-Sociais" (figura 44), que foi premiada em 1956 (POMPÊO DO AMARAL, 1963a), foi empregada na tese de doutorado "Agricultura e Segurança Alimentar: análise da produção e da disponibilidade de alimentos na América Latina", de Maria de Fátima Archanjo Sampaio, em 2005. (SAMPAIO, 2005) Ambas, tratam de estudos e pesquisas sobre à alimentação da população, mas em diferentes épocas.

Francisco Pompêo do Amaral era um profissional articulado politicamente com as associações de classe. Como médico foi um dos trinta membros titulares da Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo e na revista desta sociedade publicou diversos artigos. Com a população, articula-se por meio de suas matérias jornalísticas sobre alimentação e nutrição publicadas na imprensa. Após a sua aposentadoria no Departamento de Ensino Profissional, em 1961, este médico continuou atuando no campo da alimentação e nutrição, e escrevendo artigos para revistas conceituadas, sendo eleito como membro correspondente nacional da Academia Nacional de Medicina, em 30 de junho de 1969.

No Centro de Memórias da Universidade Estadual de Campinas encontram-se documentos que justificam as indicações para nomear as ruas da cidade de Campinas. Francisco Pompêo do Amaral tem o seu nome em uma das ruas dessa cidade. Nesse acervo encontrei um documento que cita uma homenagem que esse médico recebeu, em 3 de dezembro de 1963, do Deputado da UDN, Israel Dias Novais, no plenário da Assembleia

Legislativa, durante a comemoração do 32° aniversário de fundação da Livraria José Olimpio Editora[48] que, segundo o deputado:

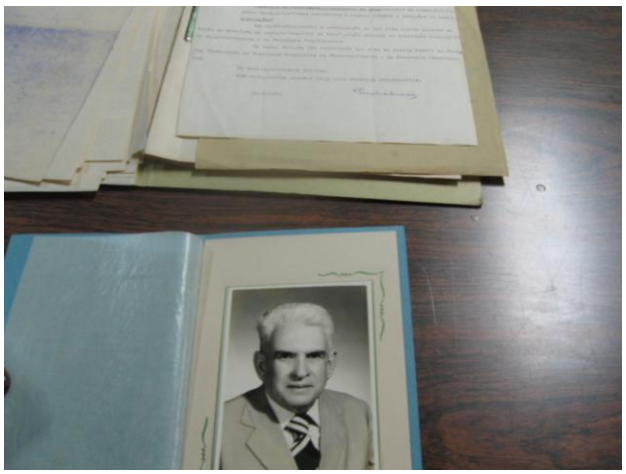
> "[...] não poderia passar despercebida nessa Casa. José Olympio hoje é sinônimo de editor. O moço de 1931 perdeu a esbelteza daqueles dias mas não a bravura nem a confiança em seu país. Os 32 anos de indústria editorial encontram-no à frente de um formidável acervo de empreendimentos, encabeçados seguramente por uma das mais felizes coleções do pensamento nacional: a Documentos Brasileiros, conjunto indispensável para os estudiosos dos diferentes aspectos da nossa formação e evolução. Pois justamente à Coleção Documentos Brasileiros pertence o mais recente lançamento de José Olympio: a compacta obra ´O Problema da Alimentação" – aspectos Médico-higiênico sociais`, de F. Pompêo do Amaral. São quase 700 páginas compactas, nas quais o complexo problema é tratado com a objetividade, a segurança e a inteligência a que o ensaísta brasileiro já habituou os seus leitores. Para se ter uma ideia do trabalho de pesquisa levantado pelo autor neste estudo, basta lembra que apenas a bibliografia citada no final do 2° volume estende-se por cinquenta páginas. Sendo obra de divulgação científica, constitui de certa forma um livro terrível, ou, como acentua seu prefaciador, Mário Mazzei Guimarães, `tão debruçado sobre a problemática alimentar do Brasil`, (este livro) é um descortinador, um roteiro sem fronteiras, com fitas de largada para as raias de todos os continentes. F. Pompêo do Amaral, jornalista militante, conquistou com 'O problema da Alimentação' o prêmio 'Academia Nacional de Medicina', correspondente a 1956, através de parecer que dava a obra como 'séria e grave' e de nível semelhante às melhores até então publicadas, no gênero, em todo o mundo. Sua recomendação à láurea impunha-se como 'imperativo de consciência científica'. Embora a edição do livro de Pompêo do Amaral apenas coincida com o aniversário da Casa de José Olympio, não se pode fugir à tentação de associar editado e editor: o empreendimento editorial demonstra à plenitude a orientação superior do homem de empresa e pensamento que é o paulista José Olympio Pereira. Não é apenas um comerciante, mas um fabricante de livros que ajudam a clarear a atormentada procura dos seus destinos, pelo Brasil."

Em 04 de agosto de 1963, esse médico elaborou o documento "Trabalhos e títulos do Doutor Francisco Pompêo do Amaral", que apresenta a sua trajetória enquanto, médico, jornalista, professor e escritor, e encaminhou-o para a Academia Nacional de Medicina com o

[48] "Pelegrino Jr. publica um artigo no Jornal do Brasil, 25/11/1961, quando a Livraria José Olympio faz trinta anos, sobre os médicos editados por José Olympio, e nesta relação está Pompêo do Amaral." (VILLAÇA, 2001, p.221).

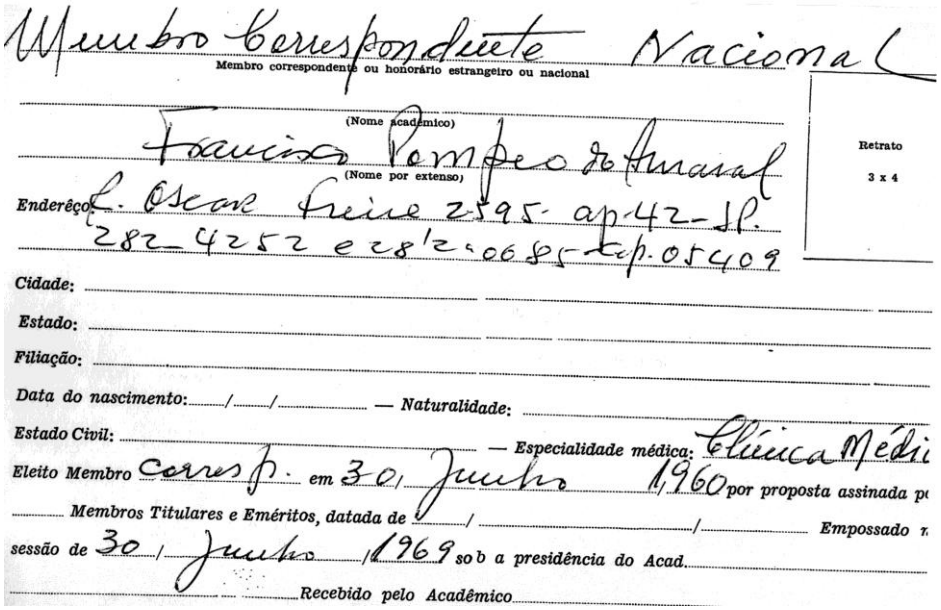
intuito de concorrer a membro correspondente nacional. A figura 45 mostra a sua fotografia encaminhada juntamente com esse documento no período da sua inscrição para essa candidatura. A posse em tal cargo ocorreu em 1969, e que está na figura 46.

Figura 45 – Francisco Pompêo do Amaral, em 1963.



Fonte: Acervo da Academia Nacional de Medicina, no Rio de Janeiro, em 2010.

Figura 46 – Ficha de inscrição de Francisco Pompêo do Amaral a membro correspondente nacional na Academia Nacional de Medicina, no Rio de Janeiro, em 1960.



Membro Correspondente Nacional
Membro correspondente ou honorário estrangeiro ou nacional

(Nome acadêmico)
Francisco Pompeo do Amaral
(Nome por extenso)

Retrato 3 x 4

Endereço: R. Oscar Freire 2595 ap. 42 - SP.
282-4252 e 28-0685 - Cep. 05409

Cidade:
Estado:
Filiação:
Data do nascimento: / / — Naturalidade:
Estado Civil: — Especialidade médica: Clínica Médi
Eleito Membro Corres. P. em 30 / Junho / 1960 por proposta assinada p
Membros Titulares e Eméritos, datada de / / Empossado
sessão de 30 / Junho / 1969 sob a presidência do Acad.
Recebido pelo Acadêmico

Fonte: Acervo da Academia Nacional de Medicina, no Rio de Janeiro, em 2010.

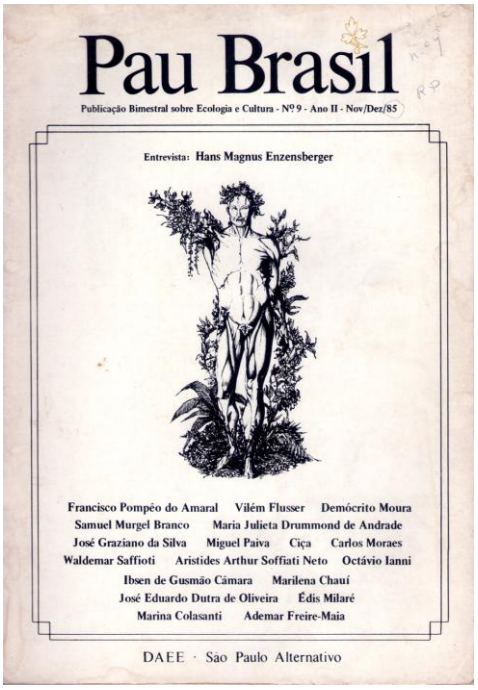
Em 1985, o povo brasileiro teve restabelecida a liberdade democrática e pôde voltar a se expressar novamente. Francisco Pompêo do Amaral voltou a publicar em revistas sociais (figuras 47 e 48). Em 1986, publicou "Discriminação e Mistificação em Alimentação. A FAO, a OMS, etc. contra os povos subdesenvolvidos". Logo na introdução dessa obra esse médico diz porque a publicou:

> "Desde o último pós-guerra, vêm surgindo em outros países – que costumam, entre nós, ser considerados 'bons vizinhos' ou 'aliados' – planos que têm em vista alienar a alimentação dos povos subdesenvolvidos para que se torne possível deles subtrair produtos que contribuam para manter o alto padrão de nutrição – e, por conseguinte, de saúde e bem-estar – de povos previlegiados, que sentem ameaçada sua hegemonia. Essa denúncia séria, muito grave mesmo, já fizemos há mais de vinte anos, em algumas páginas de volumosa obra.[49] E nela insistimos, agora, porque, no espaço de tempo se escoou, se fez ainda mais necessária. Certas organizações científicas ou não – dizíamos – com rótulos internacionais ou ligadas declaradamente as nações poderosas e altamente industrializadas, se empenham em demonstrar que os alimentos animais – o leite, o queijo, a carne, o ovo – não seriam importantes quanto se tem acreditado até agora, para a alimentação humana, e poderiam muito bem ser substituídos por soja, algas, etc.[50], senão com vantagens, pelo menos, sem maiores inconvenientes, na alimentação dos chamados povos subdesenvolvidos, por cuja saúde e por cuja eficiência física e mental não zelam, de fato, com o carinho de que fazem alarde. Observa-se, ao contrário, de maneira nítida, nesta fase evolutiva da Nutrologia, pronunciada tendência ao estabelecimento de planos de alimentação para povos subdesenvolvidos, e mesmo para coletividades e indivíduos de escassos recursos econômicos, diferentes daqueles que se sugerem para povos, coletividades e indivíduos de condições econômicas privilegiadas." (POMPÊO DO AMARAL, 1986, p. XI)

[49] Nota de Francisco Pompêo do Amaral, O Problema da Alimentação, Livraria José Olympio Editora, 1963 (POMPÊO DO AMARAL, 1986, p. XI).

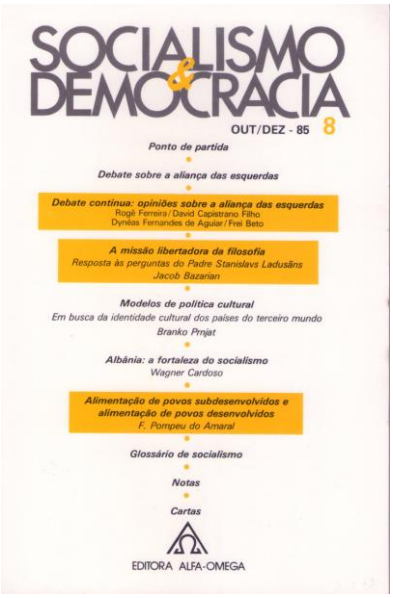
[50] Segundo Pompêo do Amaral (1986, p. 109): "As primeiras experiências tendentes a possibilitar a utilização do capim para consumo humano, no combate à desnutrição, foram realizadas em Gana e na Jamaica e, em início da década de 60, em Harpendem, no Reino Unido. Os ´cientistas` do Centro Experimental Agrícola de Rothamsted extraíram dele, a celulose não digerível e procuraram comunicar-lhe o sabor agradável da aveia. Certamente não foi por acaso que a ´ ideia` de ´enriquecer` o cardápio humano, nele incluindo o capim, entusiasmou também um "cientista" português, o sr. Avelino Salvado de Oliveira Júnior, que comunicou essa sugestão ao Terceiro Congresso Internacional de Tecnologia de Alimentos. Baseou seu raciocínio em duas premissas: 1ª) se o gado recebe as proteínas, de que necessita, do capim, por que teremos nós de buscá-las na sua carne, ao invés de o imitarmos, colhendo-as diretamente dessa gramínea? E 2ª) havendo capim por todo o mundo, com a proteína dele extraída se poderá alimentar toda a população do globo. Em apoio a essa "ideia", considerou George Kohler, do Serviço de Pesquisas Agrícolas dos Estados Unidos, que ´a alfafa e o capim produzem cerca de cinco toneladas anuais de proteínas, por hectare, e constituem a mais promissora fonte para a produção econômica de proteína comestível para os seres humanos`. Acrescentou que os 2.600 milhões de hectares de prados e pastos do mundo representam vasta fonte de proteína para sua população faminta. Mas – objetamos – se os homens passarem a comer capim, que sobrará para os burros? Todavia, até em Campinas se andou estudando ´para se extrair proteínas de diferentes capins`, conforme contou André Tosello, diretor do Instituto de Tecnologia de Alimentos (O Estado de São Paulo, 4-IX-1970)."

Figura 47 – Artigo de Francisco Pompêo do Amaral na Revista do Departamento de Águas e Energia Elétrica (DAAE), em São Paulo, em 1985.




Fonte: Acervo próprio, em 2013.

Figura 48 – Artigo de Francisco Pompêo do Amaral publicado na Revista da Editora Alfa-Omega, em 1985.




Fonte: Acervo próprio, em 2013.

O Dr. Sérgio Henrique Ferreira, professor aposentado da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, de Ribeirão Preto, e cientista renomado em Farmacologia, concedeu uma entrevista em 15 de maio de 2009, quando participou da comemoração dos 70 anos da criação do curso de Auxiliares em Alimentação, no Parque da Juventude, em São Paulo, recebendo a homenagem em memória de Francisco Pompêo do Amaral. Finalizo este capítulo da tese de doutorado escrevendo sobre a trajetória política, social e profissional desse médico, jornalista, intelectual, professor e envolvido com questões políticas do seu povo, pelo olhar do seu filho:

> "Bom falar sobre o Pompêo tendo vivido muitos anos com ele e tido sido criado por ele, é uma coisa fácil e ao mesmo tempo não é uma coisa fácil. Em casa eu sempre ouvia as coisas por alguns pedaços, o que ele estava preparando para falar, porque ele gostava muito de ler as coisas em voz alta, era uma característica dele. Foi assim que eu comecei a aprender que existia Josué de Castro e que existia o problema da fome. E a visão que ele tinha da fome, ela estava enquadrada dentro do aspecto que a fome era um problema da pobreza, um problema econômico básico. E que isso não se resolveria, e embora ele estivesse criando uma escola e fazendo com que as pessoas tivessem capacidade em promover uma alimentação adequada. Na visão dele é que quando se compreendesse o que era uma alimentação adequada, se tomaria consciência do problema básico da população brasileira, onde, quer dizer, para ter uma alimentação adequada: precisaria ter dinheiro, deveria ter trabalho, devia ter coisas que foi discutido, que foi conversado, precisaria estar um pouco além daquele trabalho de Dietista. Na visão dele é que tinha que fazer uma escola, tinha que promover técnicos que soubessem analisar, era importante. Fazia coisas práticas. Pouca gente se lembra, mas durante a guerra em 42 e 45, não tinha trigo no Brasil e, ele e mais alguns padeiros inventaram o pão de milho, que foi uma solução durante algum tempo da história brasileira. Ele criticava um pouco o Josué de Castro, eles dois tinham umas pontas, tinha aquele negócio que ele não achava que fome dava fertilidade. Então ele achava que fome dava era doença e outras coisas. Pompêo sempre foi uma pessoa que lutou a vida inteira e, morreu lutando. A última luta dele, que antecede a sua morte era contra a fluoretação da água. Ele foi um dos poucos que realmente criticaram o comércio, no mundo e no Brasil, o desperdício de dinheiro que era a fluoretação da água. E hoje estão vendo os resultados nos USA que a fluoretação é prejudicial a existência e cria problemas de saúde, bastante demonstrado. Bom, é interessante que vai daí, ou já anteriormente, a visão do reconhecimento da atividade do Pompêo. Como ele era uma pessoa muito crítica, bastante crítica, as amizades

> dele eram um círculo razoavelmente pequeno, um círculo que prezava basicamente a sua honestidade e a sua capacidade de trabalho. A universidade, a Universidade de São Paulo sempre o detestou, sempre o marginalizou, sempre que puderam não reconheceram a sua contribuição importante para a história da alimentação, para a história da visão da pobreza, dentro do processo social brasileiro. Eu acho que muitas facetas do Pompêo, algumas pessoas podem lembrar que ele era cronista de turfe, e que ele escrevia toda semana um artigo sobre alimentação na Folha. Interessante que ele gostava de ler. Toda noite, depois do jantar, ele lia alguma coisa em voz alta para todo mundo, foi assim que ele leu a vida inteira para nós. Sendo absolutamente agnóstico, mas ele era um homem culto. Muito obrigado."

## 5.2 Raízes e retratos de dietistas e nutricionistas no primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil

### 5.2.1 Celina de Moraes Passos

Celina de Moraes Passos foi professora de química alimentar na educação profissional e, posteriormente, técnica em educação no Departamento do Ensino Profissional do estado de São Paulo. Embora tenha publicado alguns livros no campo da alimentação e nutrição e participado da fundação e administração da Associação das Nutricionistas da Universidade de São Paulo, poucos registros existem sobre a sua bibliografia. Foram necessárias pesquisas em acervos fechados, como o Arquivo Central na Faculdade de Nutrição da Universidade do Rio de Janeiro (UNIRIO), que tem parte do acervo do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), e no arquivo do Serviço de Graduação em Nutrição na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Os prefácios em suas obras também contribuíram para identificar a trajetória social e profissional dessa nutricionista.

Nascida em Ribeirão Preto, aos 06 de abril de 1.899, Celina de Moraes estudou no primário no Colégio de Nossa Senhora do Patrocínio, na cidade de Itu. Em 1932, ingressou no curso da Escola Normal Feminina de Artes e Ofícios Carlos de Campos[51], no Brás, em São

[51] Em 1933 a Escola Normal Feminina de Artes e Ofícios passou a Instituto Profissional Feminino, da Capital, de São Paulo. (MORAES e ALVES, 2002a)

Paulo, e na educação profissional atuou até a sua aposentadoria, mas continuou escrevendo e colaborando com os seus pares no campo da nutrição.

#### 5.2.1.1 Celina de Moraes Passos na Educação Profissional do Estado de São Paulo (1932 a 1940)

Celina de Moraes Passos prestou concurso para o cargo de segunda mestra de Economia Doméstica na Escola Normal Feminina de Artes e Ofícios Carlos de Campos, onde realizou o curso normal para Formação de Mestras em Educação Doméstica, em 1932. (USP, 2012)

Freitas (1954, p.72) relata que pelo Decreto Estadual Nº 5.885, de 21 de abril de 1933, o artigo 16, transformou a cadeira de Economia Doméstica do Instituto Profissional Feminino, da capital, e das Escolas Profissionais Secundárias Mistas em cadeira de Economia Doméstica e Química, continuando no cargo as respectivas docentes.

Em 1936, Celina de Moraes Passos fez estágio de prática de Química Bromatológica na Inspetoria do Policiamento da Alimentação Pública do Serviço Sanitário do Estado de São Paulo. No relatório da Superintendência do Ensino Profissional, referente ao exercício de 1936 de Horácio Augusto da Silveira, consta que:

> "O Instituto Profissional Feminino em 1936 teve matriculadas, nos seus números cursos 1504 alumnas, continuando a merecer, por parte da sociedade paulista, a attenção e a sympathia a que faz jus. A enorme quantidade de candidatos à matricula – 1107 inscripções – excedeu, em muito, ao número das vagas, apenas 413, ficando claramente demonstrada a insufficiencia da capacidade do prédio para attender aos reclamos da população. Faz-se mister que a construcção planejada em 1928 seja completada para que, pelo menos, possa a sua matricula ser duplicada e assim attender ao avultado numero de moças que anualmente ficam privadas de ingresso nos cursos profissionaes. Foram grandemente ampliadas no anno de 1936 as installações para o ensino de chimica alimentar, pelas pesquizas bromatologicas applicadas á economia domestica. Esse curso que vem sendo mantido de accôrdo com os meios de que dispõe o estabelecimento, recebeu em 1936 novos aparelhos, o que tem possibilitado o melhor desenvolvimento do seu programma." (SILVEIRA, 1937, p. 38)

A figura 49 apresenta um quadro com as grades curriculares dos cursos Profissional e de Aperfeiçoamento em Educação Doméstica, indicando que as cadeiras de Química e Química

Aplicada eram oferecidas no curso Profissional e, a de Química Alimentar, no curso de Aperfeiçoamento, em 1936. Os resultados de experimentos que eram realizados nos laboratórios de Química dessa escola são apresentados na figura 50, enquanto que as figuras 51 e 52 mostram o laboratório e a cozinha do Instituto Profissional Feminino, da capital, em São Paulo, na década de 1940.

No período de 1937 a 1938, Celina de Moraes Passos participou do curso especial teórico-prático de dietética, no Departamento de Fisiologia da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo. Em 1938, publicou o livro "Noções sobre Química Alimentar", em São Paulo, pela Companhia Editora Nacional, e que no prefácio de Francisco Pompêo do Amaral traz:

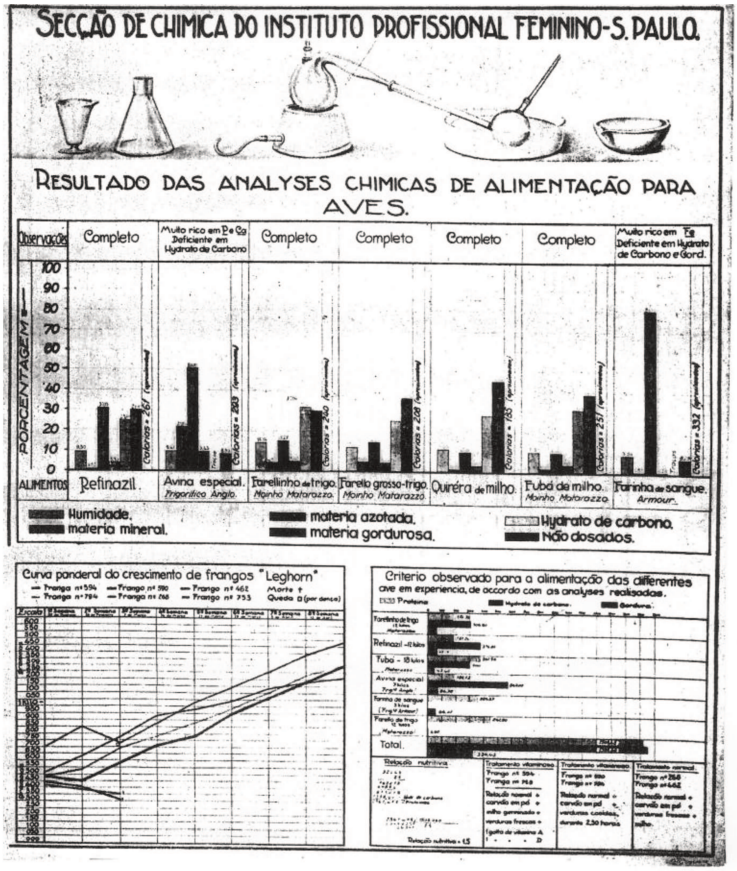
> "Em resumo, para vencermos a grande dificuldade do momento, para atingirmos a meta ambicionada no tocante à racionalização da alimentação popular – o que equivalerá, dentro de um futuro próximo, à constituição de uma geração bem mais forte e sadia do que a atual – precisamos do indispensável auxílio de dietistas. Não temos uma sequer ainda. Todavia, já deve constituir, para nós, indício, sem favor, dos mais lisonjeiros o fato de já contarmos com algumas moças que reconhecem a importância do problema alimentar e o ao seu estudo se entregam, com o empenho de suas melhores energias. Este livro é o testemunho do que acabamos de afirmar. Representa o esforço bem intencionado de uma jovem paulista – que traz nas veias o sangue ardoroso de uma das maiores capacidades de realização do fim do segundo império, o Conde de Parnaíba - empregado em prol do alevantamento de seu povo. Que a ilustre direção das Escolas Profissionais, a que presta seu auxílio, saiba tirar dela e de outras os melhores proveitos, em benefício da racionalização da alimentação do paulista, são os votos que entusiasticamente formulamos. F. POMPEU DO AMARAL" (PASSOS, 1938, p. 15-16)

Figura 49 – Currículos dos cursos Profissional e de Aperfeiçoamento no Instituto Profissional Feminino, da Capital, em São Paulo, em 1936.




Fonte: Relatório 1936. (SILVEIRA, 1937)

Figura 50 – Gráficos e histograma de experimentos no laboratório de química do Instituto Profissional Feminino, da Capital, em São Paulo.




Fonte: Relatório 1936. (SILVEIRA, 1937)

Figura 51 – Laboratório de química no Instituto Profissional Feminino, da Capital, em São Paulo, década de 1940.



Fonte: Acervo do Centro de Memórias da Etec Carlos de Campos, em 2001.

Figura 52 – Cozinha para aulas práticas no Instituto Profissional Feminino, da capital, em São Paulo, década de 1940.



Fonte: Acervo do Centro de Memórias da Etec Carlos de Campos, em 2001.

É importante apresentar o prólogo da sua obra "Noções sobre Química Alimentar", de 1938, para compreender o pensamento de Celina de Moraes Passos ao publicar esse livro, considerando que nesse período era professora do Instituto Profissional Feminino, da Capital, em São Paulo:

> "Atendendo ao pedido de minhas alunas elaborei este livro, socorrendo-me das luzes de espíritos esclarecidos, nas obras dos que busquei elementos para, em linguagem simples, sem pretensão alguma, procurar coordenar certos conhecimentos que me pareceram necessários a quem se propõe estudar a questão tão importante da boa alimentação. Si consegui esse desideratum, considero-me perfeitamente paga do pequeno esforço feito. Devo esclarecer que o ´Curso Química Alimentar` das nossas Escolas Profissionais, é orientado de duas maneiras: um MAIS SIMPLES (apenas conhecimentos gerais absolutamente indispensáveis), outro MAIS COMPLETO (aulas mais minuciosas, mais especializadas). Esses 2 cursos, o SECUNDÁRIO (mais simples e o ESPECIALIZADO (mais completo) constam de um programa teórico-pratico, em que a aluna recebe as noções indispensáveis no tocante ao problema da alimentação, tão relacionado à dona de casa, pois o fito principal desses nossos cursos é a preparação da mulher para o lar. A educação doméstica que visa a orientação da moça para o seu futuro papel de ´Mãe e Esposa` dando-lhe conhecimentos de ARTES DOMESTICAS – PUERICULTURA – E ARTE CULINÁRIA, não seria completa, si o problema alimentar de tão relevante importância (felizmente hoje bem compreendida pelos paizes mais adeantados) não fosse ventilado e

> examinado. Este é o ideal que me animou a escrever este livrinho, muito simples, destinado às alunas do curso secundário, por ser o mais numeroso e assim trazer benefícios desde logo, a maior número delas. Tenho já, porém, em elaboração, um outro mais desenvolvido, para as do curso especializado. Peço pois, a essas boas meninas que me perdoem a delonga e que continuem com o seu estimulo auxiliando-me valiosamente nas pesquizas iniciadas para que em breve, possa contribuir com mais esse modesto trabalho, para a disseminação dos conhecimentos básicos da boa alimentação." (PASSOS,1938, p. 17-18)

Para elaboração desse livro Celina de Moraes Passos cita que consultou as obras a seguir: "Dizionario Pratico Degli Alimento", de E. Santagelo; "La cucina por La saluti di tutti", de Dot. P. Carton; "Como devo alimentarmi", de S. Bellotti; "La cuoca medichessa", de Donna Clara; "Tratado de Fisiologia", do professor F. A. Moura Campos; "La alimentacion scientifica Del hombre", de G. Schlikeysa; "Quimica Bromatologica", do Dot. Pietro Spica; "Quaderni della Nutrizione" vol 4, n° 1 e n° 2, de 1937; "Alimentação", de Cleto Seabra Veloso; "Anatomie ET Physiologie Humaines", de Pizon; "Compendio de Bioquimica", de P. Rondoni; "Elementos de Fisiologia", de Nilo Cairo; "Précis de Chimie Physiologique", de M. Arthus; "Alimentação e Raça", de Josué de Castro; "Alimentação Brasileira á luz da geografia humana", de Josué de Castro; "Valor social da alimentação", de Rui Coutinho; "Ciencias", de Luiz Menezes; "Lições populares sobre alimentação", do Dr. F. Pompeu do Amaral e "Biologia Geral", de Rita Amil de Rialva.

Entre os livros consultados para produzir "Noções sobre Química Alimentar" como livro didático para as alunas do curso de Educação Doméstica do ensino profissional do estado de São Paulo se observa o de Cleto Seabra Veloso, que Eronides da Silva Lima[52] considerou:

> "*Alimentação* marca bem essa virada nos rumos da produção, apontando novos elementos para reflexão. Trata-se do primeiro livro didático destinado a Escolas Normais e Faculdades, organizado de acordo com os cursos oficiais, fato que o distingue da produção anterior, tanto na estrutura quanto no modo de abordagem. Os temas fisiológicos, eugênicos, higiênicos e sociais estiveram dispostos em pontos específicos de estudo na perspectiva de sistematização do conhecimento anteriormente produzido, de modo a atender a

[52] Veloso, C. S. Alimentação: o problema da alimentação encarado do ponto de vista fisiológico, higiênico, dietético e social. 2ª ed. Rio de Janeiro: Zélio Valverde, 1940 (citado em LIMA, 2000).

> emergência do ensino da nutrição. De fato, emergia um novo tempo." (LIMA, 2000, p. 149)

Eronides da Silva Lima, ao descrever a obra "Alimentação", de Veloso, no seu livro "Mal de Fome e Não de Raça", apresenta um trecho dessa obra em que o autor cita Pompêo do Amaral e Celina M. Passos como parte de um pequeno grupo de estudiosos da nossa realidade alimentar, e entre os produtores das primeiras obras especializadas sobre o assunto. (LIMA, 2000, p. 156)

Entre as publicações da Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo estão "Química Alimentar" (Aula Inaugural), de 1937, e "A organização simples e prática de cardápios racionais para internatos colegiais", em 1939, de Celina de Moraes Passos. (LAURINDO, 1962, p. 140)

Em 1939, por meio do Decreto Estadual n° 10.033, de 03 de março, o curso de Aperfeiçoamento para Formação de Mestras de Economia Doméstica do Instituto Profissional Feminino, da capital, foi transformado em curso de Formação de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação, com dois anos de duração. Nesse curso, Celina de Moraes Passos atuou como dietista e orientadora de Química Alimentar da Superintendência do Ensino Profissional, sendo responsável pelas aulas práticas da cadeira de Dietética, realizadas na cozinha da escola (LAURINDO, 1962, p. 151).

Francisco Pompêo do Amaral pode ter conhecido Celina de Moraes Passos no jornal Folha da Noite, no qual ele era correspondente e essa professora publicava algumas receitas interessantes (figura 53).

#### 5.2.1.2 Celina de Moraes Passos no Serviço de Alimentação da Previdência Social (1940 a 1945)

Celina de Moraes Passos requereu afastamento da Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo e, pelo ato de 6/4/1940 da Secretaria da Educação e Saúde Pública, a professora Debble Smaira, farmacêutica, passou a substituí-la como dietista e orientadora da disciplina de Química Alimentar nessa superintendência.

Figura 53 – Matéria jornalística de Celina de Moraes Passos na Folha da Noite, em 1941.



São Paulo — Quinta-feira, 6 de novembro de 1941 FOLHA DA NOITE Página 9

PÁGINA DE ALIMENTAÇÃO

ALGUMAS RECEITAS INTERESSANTES

Reunidas pela dietista Celina de Moraes Passos

O SOJA E SUAS VIRTUDES ALIMENTARES

Alimente-se bem, para poder trabalhar melhor!

Massas alimentícias REISA fazem da soja UM BANQUETE

PRODUTOS DE ALTA QUALIDADE

Escrupulosamente fabricados e higienicamente acondicionados

Qualidade é o nosso padrão

Vinagre CASTELLO

Moinho Rovito

Rovito, Magnanelli & Cia. Ltda.

RUA CANTAREIRA, 757 e 765

Telefone, 4-2247

Farinhas Panificaveis de Milho e Arroz e Raspa de Mandioca e Demais Produtos derivados do Milho.

C. COTELLESSA

RUA SANTA ROSA, 448-458

TELEFONE 2-9427 — CAIXA 3463

DR. F. POMPEO DO AMARAL

Um exército que salva almas e ampara os necessitados

NO EXÉRCITO DE SALVAÇÃO NÃO HÁ LUGAR PARA A POLÍTICA — "NÃO LUTAMOS CONTRA QUALQUER OUTRA RELIGIÃO" — O DESENVOLVIMENTO DA OBRA SOCIAL DA ORGANIZAÇÃO

GRUTA BAHIANA

QUINTINO BOCAIUVA, 248 — FONE 2-0639

DESPERTA GRANDE INTERESSE O RECITA DE TITO SCHIPA NO ESTÁDIO MUNICIPA

Marcada para o Próximo Sábado a Festa de Ar em Benefício da Campanha Contra o Cane

CASAS - TERRENOS - HIPOTECAS

Fonte: Folha da Manhã. http://acervo.folha.com.br/fdm/1936/10/24/139. 06/12/2011.

No discurso que Francisco Pompêo do Amaral pronunciou "A ação da Superintendência do Ensino Profissional de São Paulo, em favor da racionalização da alimentação", por ocasião da formatura da primeira turma do curso "Auxiliares em Alimentação", no dia 17 de outubro de 1940, este se referiu a Celina de Moraes Passos:

> "não poderia omitir aqui a ação de várias educadora de real valia – algumas delas no momento afastadas de suas atividades por motivos diversos – as quais tornaram possível, na cadeira a meu cargo e outras, um trabalho que, sem o concurso decisivo que nos trouxeram, não teria seguramente resultado tão produtivo. E não será demais lembrar que, enquanto se entregava ao ensino, o corpo docente do Curso de

> ´Auxiliares em Alimentação` não deixou de realizar outros trabalhos. Quase todos os seus componentes foram autores de publicações que mereceram os melhores louvores. Além disso, um deles – a Prof. Celina de Moraes Passos – foi reclamado para prestar seu concurso valioso aos empreendimentos que o Ministério do Trabalho realiza, no propósito de melhorar a alimentação do trabalhador." (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 99)

No Rio de Janeiro, a professora Celina de Moraes Passos fez parte do corpo docente do primeiro curso de Auxiliares de Alimentação, organizado pelo professor Dr. Josué de Castro, que iniciou em 07 de fevereiro de 1940, com duração de seis meses, formando os alunos em solenidade com a inauguração do Restaurante Central pelo Presidente Getúlio Vargas, na Praça da Bandeira nº 96. (ABN, 1991, p. 27)

Bizzo et al. (2004), em artigo sobre os cursos que consolidaram a profissão de nutricionista no Brasil, incluiu uma entrevista com Liesolotte Hoeschl, enfermeira da Escola de Enfermagem Ana Nery da Universidade do Brasil, que estudou no Instituto Nacional de Nutrição da Argentina com Pedro Escudero, de 1940 a 1943 e que, ao retornar ao país participou do ensino no primeiro curso de nutricionista, no Distrito Federal, organizado por Dante Costa, com um ano de duração. Nesse artigo Liesolotte disse que:

> "[...] em 1944, nasceu o curso do Instituto de Nutrição Annes Dias (hoje da UERJ) e, em 1948, o curso do Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil (hoje UFRJ). Esses pesquisadores relatam nesse artigo que Celina de Moraes Passos, juntamente com a dietista americana Agnes June Leith, era responsável pela cadeira de Arte culinária e economia doméstica, enquanto que Liesolotte Hoeschl era responsável por Dietética e Técnica Dietética".

Em 1942, Celina de Moraes Passos matriculou-se no Curso de Nutricionista do Instituto de Higiene, obtendo as seguintes notas: Anatomia 8,5 (Oito e cinquenta), Fisiologia 9,0 (Nove), Química Biologia 10,0 (Dez), Fisio-Patologia 10,0 (Dez), Nutrição (Dez), Nutrição Aplicada 9,58 (Nove e cinquenta e oito), sendo classificada em 3° lugar, com o diploma expedido em 29 de dezembro de 1942. (USP, 2012)

O segundo curso de Auxiliares em Alimentação, no Rio de Janeiro, contou com a participação de Celina de Moraes Passos, ministrando a disciplina Arte Culinária Aplicada. No

entanto, esse curso teve características diferentes do primeiro curso. Segundo a Associação Brasileira de Nutrição (1991, p. 28):

> "O Curso foi organizado em 1943, época da Guerra, pela Comissão Brasileira Americana de Produção de Gêneros Alimentícios, presidida pelo Sr. Ministro da Agricultura com a colaboração do SAPS, onde se realizou. A referida Comissão era integrada por representantes dos Estados Unidos, dentre eles, o Chefe da Divisão de Alimento e Nutrição do Instituto Interamericano de Negócios, Mr. Kenneth J. Kadow. Como parte do Convênio, veio dos Estados Unidos a Professora Miss Agnes June Leith, que ministrou aulas no referido Curso. Coordenava o referido Curso, representando o Brasil, o Professor Dante Costa. O recrutamento foi realizado, preferencialmente, entre os professores primários, em todos os Estados da Federação, com aplicação de teste vocacional, nos Departamentos de Fomento Agrícola ou LBA, de cada Estado. Às candidatas foi assegurada uma bolsa de estudos no valor de 600$000 mensais e o compromisso de trabalhar em Serviços do SAPS nos Estados de origem. O curso foi ministrado no 4° andar do SAPS, Praça da Bandeira n° 96, em tempo integral, tendo o seu início em julho de 1943 e término em 26 de fevereiro de 1944. Currículo: Dietética; Fisiologia da nutrição; Ciências Sociais; Economia Doméstica; Técnica Dietética; Arte Culinária; Higiene; Bacteriologia e Arte Culinária Aplicada."

Celina de Moraes Passos, em 07 de março de 1944, participou da sexagésima sexta sessão ordinária da Comissão de Estudos Técnicos do SAPS para tratar da criação do curso de Nutricionistas, da qual fez parte do corpo docente, em 1944, ministrando aulas de Arte Culinária Aplicada e Enfermagem. (ABN, 1991, p. 31)

No Boletim do SAPS, n° 11, de setembro de 1945, encontrei duas fotografias de Celina de Moraes Passos (figura 54) e a seguinte nota:

> "PROVEITOSO ESTÁGIO – Contente pelo regresso ao seio de sua pátria e de seus amigos e exultante pela oportunidade que teve de aperfeiçoamento em sua especialidade, desembarcou em dias do mês p.p., de regresso dos Estados Unidos a Snra. Celina de Moraes Passos conhecida especialista patrícia de alimentação. Formada em São Paulo, Celina de Moraes Passos vem prestando o entusiasmo de sua colaboração ao SAPS desde a sua fundação pois tem lecionado em todos os seus cursos desde aquêle primeiro de auxiliares em alimentação levado a efeito em 1940-1. Ganhando uma bolsa de

estudos partiu no ano passado para os Estados Unidos onde durante todo este período se aplicou a estudar a sua especialidade bem como observar as magníficas organizações norte-americanas ligadas ao problema alimentar, tendo viajado por diversos estados e visitado grandes cidades como Washington e New York. Acrescentando, portanto, esta valiosa experiência às credenciais que já possuía volta a técnica patrícia às suas atividades normais isto é ao ensino e a execução de regimes alimentares corretos e adequados." (SAPS, 1945, p. 29)

Figura 54 – Celina de Moraes Passos em reportagem do Boletim do SAPS, em 1945.




Fonte: Acervo fechado no Arquivo Central da UNIRIO, em 2005.

### 5.2.1.3 Celina de Moraes Passos retorna a Educação Profissional do Estado de São Paulo (1945 a 1964)

Quando retornou do Rio de Janeiro, Celina de Moraes Passos foi efetivada como Técnica do Ensino Industrial na Superintendência do Ensino Profissional, em 5 de setembro de 1945, pelo Decreto-Lei N° 15.005. Em 13 de setembro de 1946, por meio do Decreto-Lei 16.084, o seu cargo passa a ser denominado Técnico em Educação. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 72 a 74)

Celina de Moraes Passos era uma profissional polivalente. Em 1948, organizou um curso de Cosmetologia, conforme relato de Freitas (1954, p. 114),

> "Com a nomeação do Prof. Horácio da Silveira para a Superintendência efetivo, ficou vaga a diretoria do Instituto Profissional Feminino. Para preenchê-la, foi nomeada a professora d. Laia Pereira Bueno, que já exercia o cargo de vice-diretora efetiva. [...] O corpo docente da escola é de reconhecida excelência. Há muitas mestras que são verdadeiras artistas, artistas em seus misteres. Fazia parte das cogitações educacionais da nova diretoria a criação de um Curso de Cosmetologia (idealizado em 1948) e que compreenderia "Curso completo de Cultura da Beleza" para atender às necessidades da época e abrir às alunas campos de trabalho. Não havendo notícias de nenhum outro estabelecimento semelhante, no país, e contando para esse fim com a esclarecida e competente colaboração de d. Celina de Moraes Passos, seguiram-se os moldes dos já existentes no estrangeiro. Organizaram-se plano e programas das aulas, para o projetado curso, que mereceu inteira aprovação do Superintendente Prof. Arnaldo Laurindo. O referido curso não entrou, porém, em funcionamento, conforme era desejado; e isso teria acontecido, talvez pela carência de espaço no prédio que, com o crescimento da matrícula, reclama maior expansão. Ainda há pouco d. Laia Bueno aposentou-se e a Escola Industrial ´Carlos de Campos` passou a ser dirigida pela professora d. Anísia de Almeida Levy (vice-diretora efetiva do estabelecimento) e que já se encontra em atividade no novo cargo."

Para compreender a atuação da professora Celina de Moraes Passos na educação profissional após o seu retorno do SAPS, onde atuou como docente no curso de Auxiliares em Alimentação, o primeiro no Rio de Janeiro, entre 1940 e 1945, indagamos as dietistas que foram suas alunas nesse curso, em São Paulo, na década de 1950. Posteriormente, essas professoras foram suas colegas no Setor de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo, quando o curso, denominado Formação de Dietistas, funcionava na Rua Rego Freitas nº 474, na capital, em São Paulo, entre 1953 e 1958. Durante uma entrevista de história oral a professora Dalila Ramos, em 06 de dezembro de 2011, declarou que:

> "A professora Debble dava bioquímica e a professora Celina foi minha professora. Acho que foi Administração Hospitalar. Ela dava administração no fim. Mas a Debble era uma inteligência. Ela dava

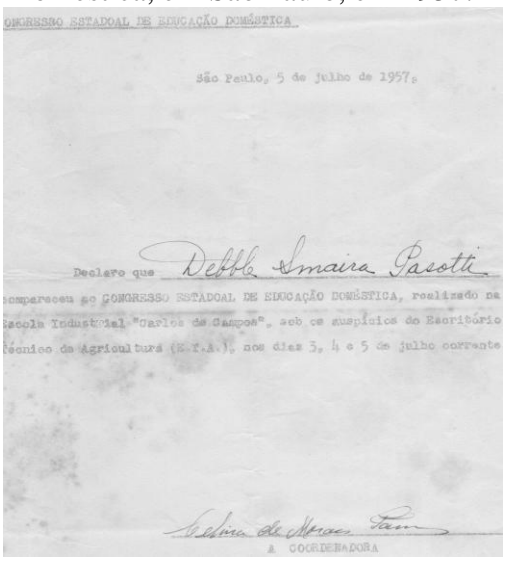
> Bioquímica e Bromatologia. Olha que para eu substituí-la era difícil, eu ia atrás dela para saber como fazer. Daí eu perguntava como foi?"

A professora Maecyra Bernardes de Melo (1920 – 2012), quando ingressou, em 1954, no curso de Auxiliares em Alimentação foi ministrar aulas no prédio da Rua Rego Freitas, e na entrevista que concedeu para esta tese de doutorado, em 18 de dezembro de 2011, informou:

> "M. Lucia: E a Celina, a senhora se lembra da Celina?
> Maecyra: Lembro.
> M. Lucia: Como era a Celina?
> Maecyra: A dona Celina foi importante. Ela veio trabalhar num curso muito bom. Então ela já veio por cima e por cima ficou. Eu trabalhei muito com ela.
> Maecyra: O trabalho dela, ela me chamou e eu trabalhei muito tempo com a Celina mesmo."

Celina de Moraes Passos, atuando como Técnica em Educação no Departamento do Ensino Profissional coordenou o Congresso Estadual de Educação Doméstica, promovido pelo Escritório Técnico de Agricultura e realizado na Escola Industrial Carlos de Campos de 3 a 5 de julho de 1957. A figura 55 indica que a professora Debble Smaira Pasotti compareceu a esse evento.

Figura 55 – Celina de Moraes Passos como coordenadora do Congresso Estadual de Educação Doméstica, em São Paulo, em 1957.


CONGRESSO ESTADOAL DE EDUCAÇÃO DOMÉSTICA

São Paulo, 5 de julho de 1957.

Declaro que Debble Smaira Pasotti
compareceu ao CONGRESSO ESTADOAL DE EDUCAÇÃO DOMÉSTICA, realizado na
Escola Industrial "Carlos de Campos", sob os auspícios do Escritório
Técnico de Agricultura (E.T.A.), nos dias 3, 4 e 5 de julho corrente

A COORDENADORA

Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaíra Pasotti, em 2012.

Celina de Moraes Passos foi designada pelo governador Carlos Alberto A. de Carvalho Pinto para participar como representante dos docentes do primeiro ciclo na comissão que elaborou o anteprojeto de lei sobre a nova organização do Departamento do Ensino Profissional, por meio do Decreto Estadual N° 35.070, de 11 de junho de 1959.

Na Biblioteca da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, durante a pesquisa bibliográfica, encontrei, em abril de 2010, a publicação "Manual de Dietas Hospitalares", de Celina de Moraes Passos, sem data, que foi doada à biblioteca pela Associação Paulista de Hospitais, em 25 de fevereiro de 1959, e que traz no prefácio do Dr. Odair Pacheco Pedroso a articulação que autora fez para publicar essa obra:

> "Um dos grandes problemas que as administrações dos nossos hospitais enfrentam, é o desconhecimento da utilização adequada dos alimentos que são fornecidos aos pacientes internados, de preparação das dietas especiais e do valor que uma alimentação racional possui, como auxiliar imprescindível da terapêutica médica. Isto é devido, em partes à quasi inexistência de dietistas ou nutricionistas nos hospitais brasileiros, e, muito especialmente, ao desconhecimento dos responsáveis pelas cozinhas hospitalares, da composição dos alimentos, do seu valor calórico, dos seus componentes químicos, bem como do aproveitamento que, pode ser feito da alimentação básica para dietas especiais. Estas constituem ainda um verdadeiro tabu. O manual de dona Celina de Moraes Passos, ilustre dietista paulista, acaba de escrever e que a Associação Paulista de Hospitais imprimiu e publicou graças a colaboração dos Laboratórios Silva Araujo – Roussel S/A, vem preencher uma lacuna em nosso meio, pois possibilita até às pessoas leigas, a sua utilização, para benefício daquelas que entregam sua saúde aos nossos cuidados. A Associação Paulista de Hospitais, torna público o seu reconhecimento aos Laboratórios Silva Araujo – Roussel S/A, que mais uma vez vem auxiliá-la em suas campanhas de elevação do padrão hospitalar em nosso pais. Dr. Odair Pacheco Pedroso. Secretário-Geral." (PASSOS, s/d)

Na década de 1930 até 1953, o governo do estado de São Paulo custeava as publicações da educação profissional (LAURINDO, 1962, v.2, p. 140). A partir desse período, os professores buscavam parcerias para as publicações no seu campo de atuação profissional.

#### 5.2.1.4 A relação de Celina de Moraes Passos com os seus pares no campo da alimentação e nutrição

Celina de Moraes Passos era professora do curso de Formação de Dietistas no Setor de Alimentação e Nutrição do Departamento Profissional, em São Paulo, mas foi uma das articuladoras para regulamentação da profissão de nutricionistas (figura 56), participou da presidência da Associação dos Nutricionistas da Universidade de São Paulo[53] (ANUSP), criada em 1954[54], por três gestões, de 1958 a 1960, conforme indica a tabela 21. (APAN, 2012)

Entre as principais atividades da terceira e quarta diretoria da ANUSP, durante a presidência de Celina de Moraes Passos, foi prestar esclarecimentos aos associados, referente ao Projeto de Lei N° 1939/56, de 05 de outubro, do deputado Benjamin Farah, que tramitava no Senado Federal e, se aprovado, daria ao nutrólogo (médico) e não ao nutricionista a chefia dos Serviços de Nutrição. A ANUSP expôs os motivos contrários a esse projeto em correspondência enviada ao Dr. Odair Pacheco Pedrosa, professor de Administração Hospitalar da Faculdade de Higiene e Saúde Pública (ABN, 1991, p. 201). No artigo 14 do referido projeto de lei consta que:

> "Aos auxiliares de nutrição ou de alimentação, qualquer que seja sua denominação, que venham em caráter de nutricionista, exercendo a profissão há mais de 5 anos, nos vários órgãos públicos, serão assegurados os direitos e vantagens previstos nesta Lei desde que, no prazo máximo de 3 anos obtenham o diploma de nutricionista, mediante provas prestadas nas Escolas de Nutrição, das matérias constante do currículo escolar e não incluídos nos cursos que hajam frequentado." (ABN, 1991, p. 282)

[53] Em 1974, a ANUSP passa a ser denominada Associação Paulista de Nutricionistas e, em 1982, Associação Paulista de Nutrição (APAN), com inclusão de todos associados da área da alimentação que não sejam necessariamente nutricionistas ou graduandos de Nutrição. (APAN, 2012)

[54] Na ANUSP a admissão ao quadro de sócios era facultada a todos os portadores de Diplomas de Curso Regular de Nutricionistas pela Faculdade de Higiene e Saúde Pública da USP. Na segunda diretoria, em 1957, a presidente de honra era a primeira dama do estado de São Paulo, Eloah Quadros, e na primeira reunião da Diretoria foi decidido que o principal objetivo da ANUSP seria o de trabalhar pela oficialização da carreira de Nutricionista, já que se tornava necessária a distinção entre os títulos de Nutricionista e Dietista. Os trabalhos com esta finalidade foram iniciados com a entrega de um memorial sobre a questão ao então governador do Estado Jânio da Silva Quadros. (ABN, 1991, p. 200)

Figura 56 – Josué de Castro, como deputado (o primeiro da esquerda para a direita) e, próxima dele, Celina de Morais Passos, presidente da ANUSP, no II Congresso Brasileiro de Nutricionistas, em 1960



Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

Na organização estrutural que aconteceu no Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo, em 31 de dezembro de 1961, Celina de Moraes Passos ficou responsável pelo Setor de Cultura Técnica de Educação Doméstica nos Serviços Técnicos e Pedagógicos. O Decreto Estadual Nº 42.996, de 26 de janeiro de 1964, informa que pelo ato de 24 de maio de 1963, Celina de Moraes Passos, aposentou-se do Departamento do Ensino Profissional da Secretaria da Educação do Estado de São Paulo.[55]

Em 1961, Celina de Moraes Passos apresentou um trabalho no III Congresso Nacional de Hospitais, recebendo voto de louvor por melhor trabalho nesse congresso. (ABN, 1991, p. 202)

O prefácio do livro "Organização de Cozinhas Hospitalares" editado em 1972, apresenta um relato que permite identificar parte da trajetória social e profissional dessa autora:

> "A literatura técnica sobre assuntos hospitalares enriquece-se agora com a publicação do livro ´ORGANIZAÇÃO DE COZINHAS HOSPITALARES` da Sra. Da. Celina de Moraes Passos. Mais de 25 anos são decorridos depois da implantação da administração técnica em nosso país; mas, pràticamente nada existe de específico sobre

[55] Diário Oficial do Estado de São Paulo, de 8 de abril de 1964, informa a aposentadoria de Celina de Moraes Passos em 24 de maio de 1963. http://www.jusbrasil.com.br/diarios/4394878/dosp-poder-executivo-parte-1-08-04-1964-pg-29/pdf, 31/12/2012.

> assuntos de Serviços de Nutrição Hospitalar, de sorte que o livro que ora se publica vem preencher uma grande lacuna. Trabalho sério, meticuloso, complexo, altamente técnico, tanto no planejamento como na organização, será, por certo, fonte de consulta obrigatória para os que militam no campo da Administração de Hospitais. Aliás, o livro é um pouco o retrato da Autora, no sentido que espelha a sua conduta, mostra o selo de sua personalidade, além de que reflete aquêle zelo e carinho que a Autora, durante sua longa vida – longa e profícua vem colocando em seu trabalho. Uma das mais eficientes estudiosas Nutricionistas, entre aquelas com que o Brasil conta, a Autora, esposa e mãe de médico, tendo ainda um filho padre e uma filha freira, tem se dedicado à sua profissão com seriedade impar e ardor inesgotável. Hoje, já aposentada, sua energia ainda se revela no livro que ora oferece a público. Em razão de excelente atuação em sua especialidade, quando da organização do Hospital das Clínicas, convidamo-la para colaborar na organização do Serviço de Nutrição e Dietética, o primeiro a ser organizado no setor hospitalar, no país. Infelizmente, estava presa, por suas atividades, ao Rio de Janeiro. Desligando-se de lá, veio para São Paulo, e aqui organizou o Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Ortopedia, considerado padrão na América do Sul, atuando também na qualidade de Consultora do Hospital das Clínicas; ficaram ainda ao seu encargo, na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, aulas sobre cozinha hospitalar, tanto para administradores hospitalares, como para nutricionistas. Além disso, reorganizou, com amor, técnica e carinho costumeiros - e a nosso convite o Hospital Distrital de Brasília. E, entre outras atividades, planejou e organizou as primeiras cozinhas do SAPS (então Serviço de Alimentação da Previdência Social – 1939) a 1ª cozinha dos funcionários da SEARS ROEBUCK S. A. COMÉRCIO E INDÚSTRIA e a Cozinha para os trabalhadores da CESP (Centrais Elétricas de São Paulo), na Ilha Solteira. Esta última em colaboração com sua colega Nutricionista Dª Olga Laskani. Eis porque prefaciar singelamente como o fizemos, o livro de Dª Celina de Moraes Passos, é para nós, uma obrigação, uma honra sobretudo prazer, por isso que nos enseja prestar à Autora, a homenagem que ela tanto merece. São Paulo, setembro de 1971, Odair Pacheco Pedroso – Prof. de Administração Hospitalar da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo.” (PASSOS, 1972)

Durante o VI Congresso Brasileiro de Nutricionistas e III Congresso Brasileiro de Nutrição, em São Paulo, em 1972, foi criado o título nacional “Nutricionista do Ano” e, por sugestão da ANUSP, concedido a Celina de Moraes Passos. (ABN, 1991, p. 208).

Tabela 21 – Presidentes da Associação das Nutricionistas da Universidade de São Paulo.

| Presidentes da ANUSP | **Associação das Nutricionistas da Universidade de São Paulo (ANUSP)** |
|---|---|
| Dra. Maria Lúcia Ferrari Cavalcanti (1954-1956) | **Fundação -** A necessidade de uma associação que, principalmente lutasse pela defesa da classe, zelasse pela Ética Profissional e promovesse o aprimoramento técnico-científico do nutricionista foi sentida por um grupo de profissionais liderados por Maria Lúcia Ferrari Cavalcanti que deram início à elaboração dos Estatutos da futura Associação. Assim sendo, em 04/02/1954, em Sessão Solene realizada no Anfiteatro da Faculdade de Higiene e Saúde Pública da USP, foi fundada a Associação das Nutricionistas da USP (ANUSP) com sede e foro na capital do Estado de São Paulo, funcionando com sede provisória na Faculdade de Higiene e Saúde Pública da USP. |
| Dra. Maria de Lourdes Macedo (1957) | **2ª Diretoria da ANUSP -** Na primeira reunião de Diretoria decidiu-se que o principal objetivo da ANUSP seria o de trabalhar pela oficialização da carreira de Nutricionista, já que se tornava necessária a distinção entre os títulos de Nutricionista e Dietista. Os trabalhos com esta finalidade foram iniciados com a entrega de um memorial sobre a questão, ao então governador do Estado, Sr. Jânio Quadros. Após diversos debates sobre a duração do curso de Nutricionistas da Faculdade de Higiene e Saúde Pública da Universidade de São Paulo (FHSPUSP) pela ANUSP, chega-se a conclusão que para a obtenção do nível universitário, o curso deveria ter duração de 3 a 4 anos. |
| Dra. Celina de Moraes Passos (1958-1960) | **3ª Diretoria da ANUSP – 1958 e 4ª Diretoria da ANUSP – 1959 -** Teve início os preparativos para a realização do II Congresso Brasileiro de Nutricionistas, Congresso este que congrega a ANUSP e a ADESP (Associação de Dietistas do Estado de São Paulo). Esclarecimentos prestados aos associados, pela Presidente, do Projeto de Lei nº 1939/56 que tramitava no Senado Federal que, aprovado, daria ao nutrólogo e não ao nutricionista a chefia dos Serviços de Nutrição. A ANUSP expediu correspondência ao Dr. Odair Pacheco Pedrosa, Professor de Administração Hospitalar da Faculdade de Higiene e Saúde Pública, com exposição de motivos contrários ao Projeto e solicitando providências.<br>**5ª Diretoria da ANUSP – 1960 -** No início de sua nova gestão, a Presidente, pediu colaboração no sentido de todas as Nutricionistas contribuírem regularmente com anuidades, pois apenas com bases econômicas sólidas poderia a ANUSP progredir. Realização do II Congresso Brasileiro de Nutricionistas (julho/60). |

Fonte: Associação Paulista de Nutrição. (APAN, 2012)

Em 1989, Celina de Moraes Passos constava como sócia honorária no relatório da Associação Paulista de Nutrição (APAN), juntamente com: Dr. Yaro Ribeiro Gandra, Dr. Rodolfo Santos Marcarenhas, Dr. Antonio Carlos Camargo Ferrari, Dr. Francisco Antonio Cardoso, Dr. Habib Carlos Kyrillos, Elvira Eglesias Antonelli, Dr. Thomaz Emanuel Dzialoswynski, Cia. Industrial e Comercial Brasileira de Produtos Alimentares NESTLÉ, Indústria de Lanches Kenti Ltda., Nutricia S.A. Produtos Dietéticos e Nutricionistas, Nutrimental S.A. Indústria e Comércio de Alimentos, MacDonald, Aji no Moto. (ABN, 1991, p. 223)

### 5.2.2 Debble Smaira Pasotti

O fato de Debble Smaira Pasotti manter durante toda a sua vida, documentos importantes e originais, como rascunhos de correspondências, relatórios, trabalhos e livros de Francisco Pompêo do Amaral, referentes às pesquisas que desenvolveram na educação profissional, demonstra que aquela professora sabia da importância desse acervo.

Debble Smaira Pasotti deixou para a pesquisa histórica no campo da alimentação e nutrição no Brasil, uma contribuição que permite desvendar o processo de implementação do primeiro curso de Auxiliares em Alimentação ou Dietistas no Brasil, e por ser uma das pioneiras na equipe de Francisco Pompêo do Amaral. Essa farmacêutica ingressou como docente no Instituto Profissional Feminino, da capital, em São Paulo, em 1940.

O acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti permitiu traçar a sua trajetória social e profissional. Segundo Fraiz (1998), "uma característica essencial dos arquivos pessoais reside na preponderância do valor informativo de seus documentos, isto é, seu valor de uso para fins históricos".

#### 5.2.2.1 Debble Smaira Pasotti uma das pioneiras no campo da alimentação e nutrição

Debble Smaira Pasotti nasceu em São Paulo, na capital, em 25 de dezembro de 1909. Em 1930 formou-se farmacêutica pela Faculdade de Pharmacia, Odontologia e Obstetrícia de

São Paulo (figura 57), ingressando como professora de Química na Escola de Educação Doméstica e no Instituto Santa Amália, em 1937, ambos da Liga das Senhoras Católicas. No Instituto Profissional Feminino substituiu a professora Celina de Moraes Passos, em 1940, quando esta foi lecionar no primeiro curso de Auxiliares em Alimentação, no Rio de Janeiro (figura 58).

Figura 57 – Debble Smaira na formatura em Farmácia, em 1932.



Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2012.

Figura 58 – Debble Smaira (no centro, de vestido branco) na 13ª colônia de férias na Escola Dona Escolástica Rosa, em Santos, em 1941.




Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2012.

Em 07 de julho de 1942, foi nomeada para exercer interinamente o cargo de professora de Economia Doméstica e de Química Alimentar (figura 59). Um documento encontrado nesse acervo pessoal mostra que, nesse ano, essa professora foi elogiada pela Superintendência do Ensino Profissional por seu trabalho de organização e orientações na 13ª Colônia de Férias para alunos das Escolas da Rede do Ensino Profissional, que aconteceu de 13 a 27 de julho, em Santos.

Debble Smaira atuava como professora no curso de Auxiliares em Alimentação na Escola Industrial Carlos de Campos, em São Paulo, capital, quando decidiu cursar Nutricionistas, em 1945, o curso criado por Geraldo de Paula Souza. Formou-se nesse ano, nutricionista pelo Instituto de Higiene na Escola de Higiene e Saúde Pública da Universidade São Paulo. O histórico escolar no curso de Nutricionistas encontra-se na figura 60.

Figura 59 – Debble Smaira nomeada como professora de "Economia Doméstica e Química Alimentar", em 1942.



SUPERINTENDÊNCIA DO ENSINO PROFISSIONAL

ESCOLA INDUSTRIAL CARLOS DE CAMPOS

RUA MONSENHOR ANDRADE 786

ESCOLA INDUSTRIAL CARLOS DE CAMPOS SÃO PAULO

São Paulo, de de 194

TITULO DE NOMEAÇÃO

D. DEBBLE SMAIRA

"O Doutor Fernando Costa, Interventor no Estado de S. Paulo, nomeia D. Debble Smaira para exercer, interinamente, a partir de 7 de Julho ultimo, o cargo de professora de economia domestica e quimica alimentar, com serviço no Curso de Aperfeiçoamento, do Instituto Profissional Feminino desta Capital.

Palacio do Governo do Estado de S. Paulo, em 4 de Agosto de 1942.

a) J. Rodrigues Alves Sobrinho
Alulsio de Oliveira.

Por decreto de 4 de Agosto de 1942
Publicado a 5 de Agosto de 1942
a) José Maria Dais
Diretor do Expediente.

Registrado.

Secretaria da Educação e Saude Publica, Diretoria do Pessoal, 5 de Agosto de 1942.
a) Paulo Hernandes Vieira.

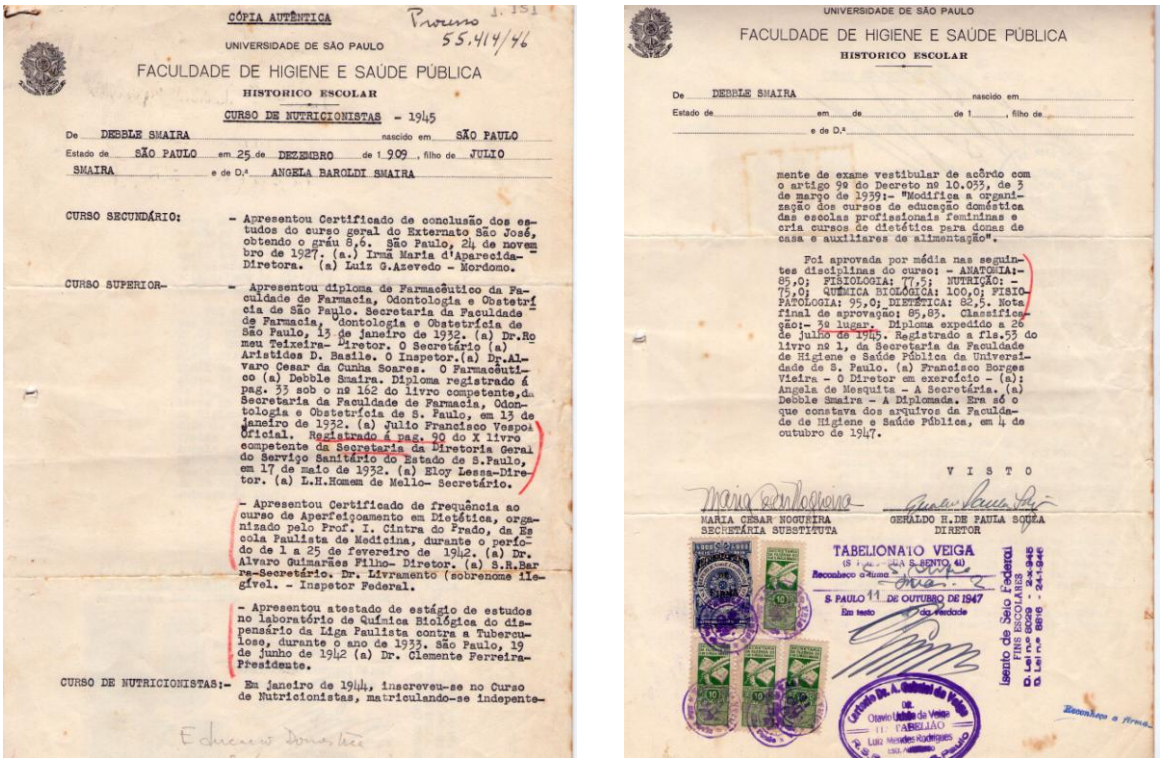
Exercicio em 7 de Julho de 1942
S. Paulo, 20 de Agosto de 1942
a) Lais Pereira Nunes
Diretora.

Prestou compromisso em 7 de Julho de 1942
a) Lais Pereira Nunes."

VISTO
22/12/1942

Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2012.

Figura 60 – Histórico Escolar do curso de Nutricionistas de Debble Smaira, na Faculdade de Higiene e Saúde Pública da Universidade de São Paulo, com assinatura do diretor Geraldo de Paula Souza, em 1945.



CÓPIA AUTÊNTICA

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO

FACULDADE DE HIGIENE E SAÚDE PÚBLICA

HISTORICO ESCOLAR

CURSO DE NUTRICIONISTAS - 1945

De DEBBLE SMAIRA nascido em SÃO PAULO

Estado de SÃO PAULO em 25 de DEZEMBRO de 1 909, filho de JULIO SMAIRA e de D.ª ANGELA BARGLDI SMAIRA

CURSO SECUNDÁRIO: - Apresentou Certificado de conclusão dos estudos do curso geral do Externato São José, obtendo o grau 8,6. São Paulo, 24 de novembro de 1927. (a.) Irma Maria d'Aparecida- Diretora. (a) Luiz G.Azevedo - Nordomo.

CURSO SUPERIOR- - Apresentou diploma de Farmacêutico da Faculdade de Farmacia, Odontologia e Obstetrícia de São Paulo. Secretaria da Faculdade de Farmacia, Odontologia e Obstetrícia de São Paulo, 13 de janeiro de 1932. (a) Dr.Remu Teixeira- Diretor. O Secretário (a) Aristides D. Basile. O Inspetor.(a) Dr.Alvaro Cesar da Cunha Soares. O Farmacêutico (a) Debble Smaira. Diploma registrado á pag. 33 sob o nº 162 do livro competente,da Secretaria da Faculdade de Farmacia, Odontologia e Obstetrícia de S. Paulo, em 13 de janeiro de 1932. (a) Julio Francisco Vespoi Oficial. Registrado á pag. 90 do X livro competente da Secretaria da Diretoria Geral do Serviço Sanitário do Estado de S.Paulo, em 17 de maio de 1932. (a) Eloy Lessa-Diretor. (a) L.H.Homem de Mello- Secretário.

- Apresentou Certificado de frequência ao curso de Aperfeiçoamento em Dietética, organizado pelo Prof. I. Cintra do Prado, da Escola Paulista de Medicina, durante o período de 1 a 25 de fevereiro de 1942. (a) Dr. Alvaro Guimarães Filho- Diretor. (a) S.R.Berre-Secretário. Dr. Livramento (sobrenome ilegível. - Inspetor Federal.

- Apresentou atestado de estágio de estudos no laboratório de Química Biológica do dispensário da Liga Paulista contra a Tuberculose, durante o ano de 1933. São Paulo, 19 de junho de 1942 (a) Dr. Clemente Ferreira-Presidente.

CURSO DE NUTRICIONISTAS:- Em janeiro de 1944, inscreveu-se no Curso de Nutricionistas, matriculando-se independente de exame vestibular de acôrdo com o artigo 99 do Decreto nº 10.055, de 3 de março de 1939:- "Modifica a organização dos cursos de educação doméstica das escolas profissionais femininas e cria cursos de dietética para donas de casa e auxiliares de alimentação".

Foi aprovada por média nas seguintes disciplinas do curso: - ANATOMIA:- 85,0; FISIOLOGIA: 77,5; NUTRIÇÃO: - 75,0; QUÍMICA BIOLÓGICA: 100,0; FISIOPATOLOGIA: 95,0; DIETÉTICA: 82,5. Nota final de aprovação: 85,83. Classificação:- 3º lugar. Diploma expedido a 26 de julho de 1945. Registrado a fls.53 do livro nº 1, da Secretaria da Faculdade de Higiene e Saúde Pública da Universidade de S. Paulo. (a) Francisco Borges Vieira - O Diretor em exercício - (a); Angela de Mesquita - A Secretária. (a) Debble Smaira - A Diplomada. Era só o que constava dos arquivos da Faculdade de Higiene e Saúde Pública, em 4 de outubro de 1947.

V I S T O

MARIA CESAR NOGUEIRA
SECRETÁRIA SUBSTITUTA

GERALDO H.DE PAULA SOUZA
DIRETOR

TABELIONATO VEIGA

S. PAULO 11 DE OUTUBRO DE 1947

Isento de Selo Federal FINS ESCOLARES D. Lei nº 8059 - 2-4-945 D. Lei nº 8818 - 24-1-946

Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2012.

Em 1946, Debble Smaira Pasotti coordenava os inquéritos sócioeconômico e alimentar realizados com a participação das alunas do curso de Auxiliares em Alimentação e, a partir desses estudos, elaboraram o trabalho "A importância dos inquéritos alimentares e de educação sanitária na solução do Problema Nacional de Alimentação Popular", que foi apresentado na I Jornada Brasileira de Bromatologia.

Francisco Pompêo do Amaral, em 12 de agosto de 1953, emitiu uma ordem de serviço, n° 12, informando que Debble Smaira foi professora do curso de Formação de Dietistas e demais encargos referentes à Fisiologia da Nutrição, no Serviço de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento de Ensino Profissional, com a tarefa de auxiliar a orientação em todo o curso, como chefe da Seção de Pesquisas e Ensino da Alimentação.

Em 1954, Debble Smaira Pasotti, como colaboradora nos estudos sobre a Alimentação em São Paulo no período de 1941 a 1951, sob a coordenação do Dr. Francisco Pompêo do

Amaral, recebeu o Prêmio Nacional da Alimentação, conferido pelo SAPS, aos melhores trabalhos do ano no campo das pesquisas sobre alimentação e nutrição.

Para dar continuidades às atividades que desenvolvia com o médico Francisco Pompêo do Amaral no curso de Auxiliares em Alimentação, Debble Smaíra Pasotti solicitou autorização ao diretor Arnaldo Laurindo, do Departamento de Ensino Profissional, para continuar atuando no curso de Formação de Dietistas, transferido, em 14 de janeiro de 1954, para a Rua Rego Freitas, n° 474, no centro da capital, em São Paulo (figura 61).

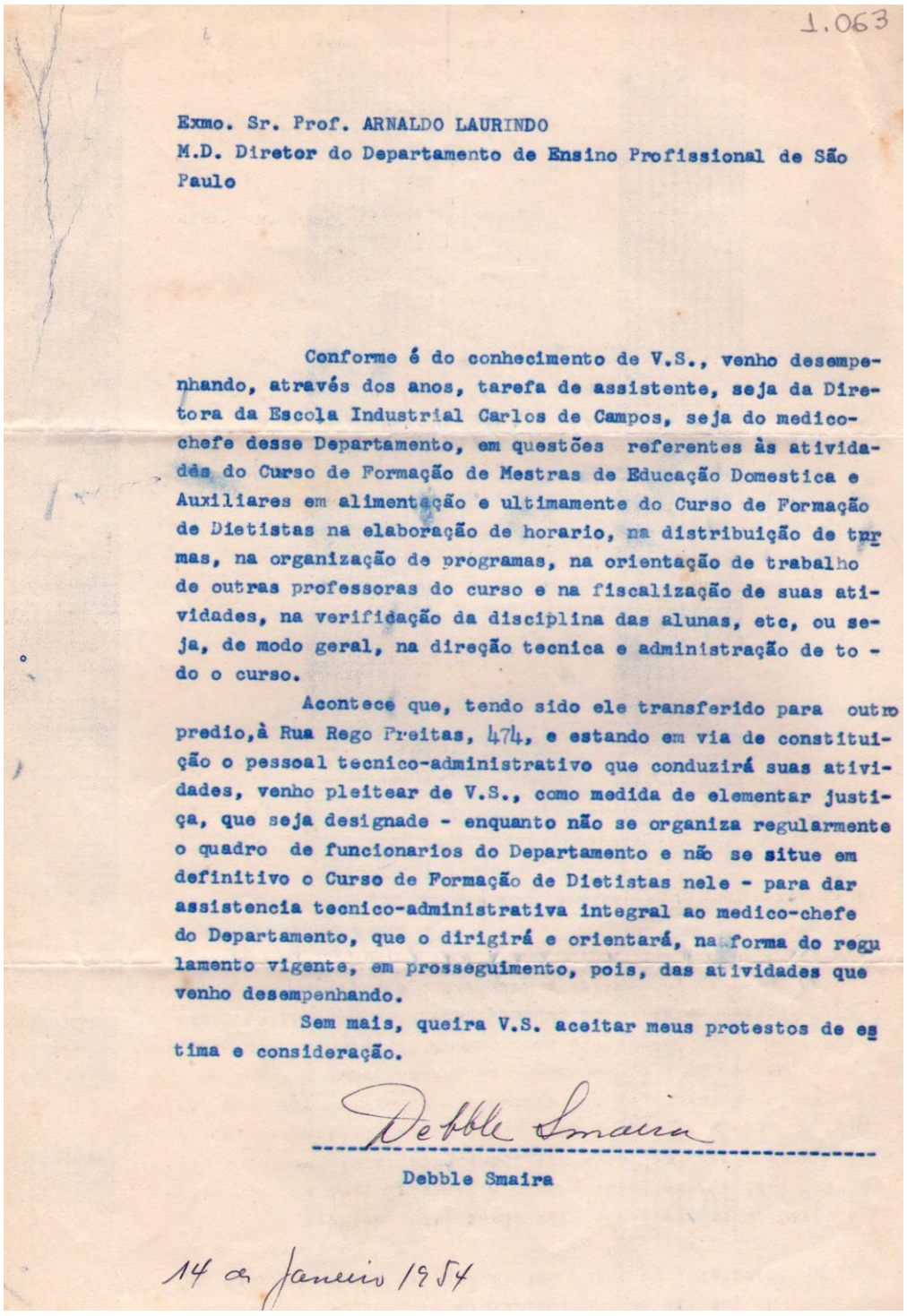
Entre 1958 e 1973, quando o curso de Formação de Dietistas retornou para a Escola Carlos de Campos, Debble Smaira Pasotti, coordenou os cursos Técnicos de Economia Doméstica e de Dietiética, posteriormente denominado Técnico em Nutrição e Dietética, conforme documento presente em seu acervo pessoal, atestado pelo diretor da escola Wilson Moreira da Silva, em 07 de agosto de 1973.

Em 1956, Debble Smaira Pasotti participou do Programa de Cooperação Técnica do Governo Americano com outros países no campo da "Agricultural Extension and Home Economics for Brazilian educators", no State College e New Mexico (figura 62). Na Purdue University, Lafayette, Indiana, nos Estados Unidos, participou de treinamento e observação em Economia Doméstica. Esse programa de treinamento aconteceu de agosto a dezembro de 1956 e, quando Debble Smaira Pasotti retornou ao Brasil, ministrou várias palestras sobre a sua experiência nos Estados Unidos[56]. Esse programa de cooperação era parte de um projeto denominado "Ponto IV para assistência do desenvolvimento da Educação Industrial no Brasil", proposto pela Comissão Brasileira-Americana de Educação Industrial, que era um órgão executivo de Acordo Internacional entre os governos do Brasil, no Ministério da Educação e Cultura (MEC), por meio da Diretoria do Ensino Industrial e a United States Agency for International Development (USAID). (LAURINDO, 1962, v.2, p. 202)

Em 1957, Debble Smaira Pasotti apresentou o trabalho "Formação das técnicas em alimentação (Dietistas e Nutricionistas)", na II Jornada Brasileira de Bromatologia.

[56] Em 13 de junho de 1967, Debble Smaira Pasotti ministrou a palestra "O Ensino e a Profissão em Educação Doméstica nos Estados Unidos da América do Norte", no Encontro de Economia Doméstica, promovido pelo Centro Nestlé de Economia Doméstica da Companhia Industrial e Comercial Brasileira de Produtos Alimentares Nestlé, recebendo uma carta de reconhecimento da sua participação no evento do diretor da empresa G. Valtério, com os dizeres "Estamos certos que sua palavra, trazendo experiência e entusiasmo, abriu novas perspectivas para todos aqueles que trabalham no ensino da economia e educação doméstica no nosso país, dando ao nosso Encontro brilho e significado especial". Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Passotti, em 2013.

Figura 61 – Pedido de autorização de Debble Smaira Pasotti ao diretor Arnaldo Laurindo para continuar atuando na equipe de Francisco Pompêo do Amaral, em 1954.



1.063

Exmo. Sr. Prof. ARNALDO LAURINDO
M.D. Diretor do Departamento de Ensino Profissional de São Paulo

Conforme é do conhecimento de V.S., venho desempenhando, através dos anos, tarefa de assistente, seja da Diretora da Escola Industrial Carlos de Campos, seja do medico-chefe desse Departamento, em questões referentes às atividades do Curso de Formação de Mestras de Educação Domestica e Auxiliares em alimentação e ultimamente do Curso de Formação de Dietistas na elaboração de horario, na distribuição de turmas, na organização de programas, na orientação de trabalho de outras professoras do curso e na fiscalização de suas atividades, na verificação da disciplina das alunas, etc, ou seja, de modo geral, na direção tecnica e administração de todo o curso.

Acontece que, tendo sido ele transferido para outro predio, à Rua Rego Freitas, 474, e estando em via de constituição o pessoal tecnico-administrativo que conduzirá suas atividades, venho pleitear de V.S., como medida de elementar justiça, que seja designade - enquanto não se organiza regularmente o quadro de funcionarios do Departamento e não se situe em definitivo o Curso de Formação de Dietistas nele - para dar assistencia tecnico-administrativa integral ao medico-chefe do Departamento, que o dirigirá e orientará, na forma do regulamento vigente, em prosseguimento, pois, das atividades que venho desempenhando.

Sem mais, queira V.S. aceitar meus protestos de estima e consideração.

Debble Smaira

Debble Smaira

14 de janeiro 1954

Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

Figura 62 – Debble Smaira Pasotti, sentada, no centro, entre as colegas que foram para os Estados Unidos, em 1956.



Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

No ano seguinte, participou do 1º Congresso Brasileiro de Nutricionistas, promovido pela Associação Brasileira de Nutricionistas, no Rio de Janeiro, de 17 a 21 de Julho de 1958.

Dois anos depois, participou também da organização do II Congresso Brasileiro de Nutricionistas (figura 63), com outras nutricionistas e dietistas da Escola Carlos de Campos, promovido pela Associação de Nutricionistas da Universidade de São Paulo e pela Associação de Dietistas do Estado de São Paulo, com a colaboração da Associação Brasileira de Nutricionistas. Nesse evento Debble Smaira Pasotti participou como membro ativo e vice-presidente da Associação de Dietistas e, defendendo a classe de Dietistas, disse que:

> "Eu gostaria de fazer ver, quanto às relações existentes entre Nutricionistas e Dietistas, que deve ser atribuído às duas classes o mesmo tipo de trabalho, e não se fazer distinção entre Nutricionistas e Dietistas, porquanto nos parece que os dois termos sejam sinônimos, sendo que nos hospitais, nas clínicas de nutrição e em todas as clínicas especializadas, tanto trabalha a Nutricionista como a Dietista, uma vez que esteja capacitada para esse trabalho. De modo que, nesse roteiro, a Nutricionista e a Dietista poderão exercer o mesmo tipo de trabalho (Palmas Prolongadas), quer dizer, que entre o médico e cozinheira deveria existir apenas Nutricionistas ou Dietistas, e não duas classes: Nutricionistas e Dietistas." (CBN, 1960, p. 52)

Figura 63 – No diploma do II Congresso Brasileiro de Nutricionistas consta as assinaturas das professoras do Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo, Celina de Moraes Passos e Yonne Cintra de Souza, como organizadoras, em 1960.



II Congresso Brasileiro de Nutricionistas

Promovido pela Associação de Nutricionistas da Universidade de São Paulo e a Associação de Dietistas do Estado de São Paulo, com a colaboração da Associação Brasileira de Nutricionistas

JULHO DE 1960

DIPLOMA

Debble Smaira Pasotti

tomou parte no II Congresso Brasileiro de Nutricionistas participando dos trabalhos realizados como membro ativo.

Secretário

Presidente

Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

Encontra-se no acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti (figura 64) um certificado de participação no X Ciclo de estudos sobre Segurança Nacional e Desenvolvimento, e que esta apresentou a tese "A responsabilidade da Família na Formação ao Caracter Nacional tendo em vista os interesses Nacionais", em grupo, na Associação dos Diplomados da Escola Superior de Guerra, em 1968.

No acervo organizado pela professora Neide Gaudenci de Sá, durante a sua gestão como coordenadora do curso Técnico em Nutrição e Dietética, encontra-se no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, a Portaria Nº 12-E, de 28 de setembro de 1964, do Departamento de Ensino Profissional, atribuída por Walter Costa, diretor geral substituto, como Regimento Interno Padrão de Escolas de Ensino Médio, de 1º ciclo e subordinadas. Nessa Portaria, no artigo 62º, consta que é vedado ao professor: servir-se das funções para pregar doutrinas contrárias aos interesses nacionais ou para fomentar clara ou disfarçadamente atitudes de indisciplina, de agitação ou atentatória à moral. Portanto, a participação de Debble Smaíra Pasotti no X Ciclo de estudos sobre Segurança Nacional e Desenvolvimento pode ter acontecido por iniciativa da professora ou por indicação da instituição devido às políticas de educação nessa época.

Figura 64 – Debble Smaira Pasotti no Laboratório de Bromatologia, s/d.



Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

Em 1971, Debble Smaira Pasotti participou do Encontro do Ensino Técnico Industrial, promovido pelo Departamento de Educação e pelo Centro Nacional de Aperfeiçoamento de Pessoal para a Formação Profissional, de 25 a 27 de setembro, e em 1972, do 6º Congresso Brasileiro de Nutricionistas, do 3º Congresso Brasileiro de Nutrição e da 1ª Reunião Brasileira sobre a Formação do Nutricionista, promovidos pela Associação das Nutricionistas da Universidade de São Paulo e que aconteceram no período de 26 de novembro a 2 de dezembro.

O ano de 1972 foi de discussões para alterações curriculares na educação profissional, e Debble Smaira Pasotti participou da reunião da Comissão Técnica do Laboratório de Currículos, representando o professor Erasmo de Freitas Nuzzi, Coordenador do Ensino Técnico da Secretaria da Educação – ofício 387/72 – GC de 17.10.72 - para tratar dos estudos de mínimos de habilitações profissionais de 2º grau em diferentes ramos da área de Saúde, na Fundação Universidade do Trabalho de Minas Gerais, de 24 a 27 de setembro. Em 1974, foi designada Inspetora Regional – 1ª IREP – para estudar o Regimento Escolar convocada pelo coordenador da CEARE, professor João Baptista Bonetti, a pedido do diretor substituto

Antonio de Assis Nogueira do Departamento de Ensino Profissional, em 15 de agosto, conforme Circular nº 17/74, presente em seu acervo pessoal.

Debble Smaira Pasotti, como diretora da Escola Carlos de Campos, em 1974, participou do Encontro de Diretores e Inspetores do Ensino Técnico em Águas de São Pedro, conforme publicação no D.O.E. de 12/06/1974, com o objetivo de implantar a Lei 5692/71 e elaborar as normas para o Regimento Escolar e Estágios, em atendimento à Deliberação CEE 33/72, promovido pela Comissão de Estudo e Aprovação de Regimentos Escolares – CEARE – sob a presidência do Dr. Avelino Novaes Teixeira Jr. e coordenação do professor João Baptista Bonetti, de 20 a 22 de junho.

Em 1974, Debble Smaira Pasotti participou do VII Congresso Brasileiro de Nutricionistas e IV Congresso Brasileiro de Nutrição, promovido pela Associação Brasileira de Nutricionistas, como participante efetiva, no Centro de Convenções do Hotel Glória no Rio de Janeiro, que aconteceu de 25 a 31 de agosto (figura 65).

Ainda em 1974, Debble Smaira Pasotti participou do Grupo de Trabalho que caracterizou o Técnico em Economia Doméstica, a pedido de Henrique da Silva Cabrera, coordenador do Laboratório de Currículo, no Gabinete da Coordenadoria do Ensino Técnico, que aconteceu de julho a novembro, na coordenadoria localizada na Av. Duque de Caxias, n° 80, 2º andar, conjunto 2ª, conforme indicam os ofícios 457, 1315, 1433 e 1741/74 – LC – 05, no seu acervo pessoal. Nesse ano, Debble Smaira Pasotti aposentou-se por tempo de serviço, em 12 de março, conforme carteira profissional, mas continuou atuando como professora na Faculdade de Ciências São Camilo.

#### 5.2.3.2 A relação de Debble Smaira Pasotti com os seus pares no campo da alimentação e nutrição

Para conhecer o perfil da professora Debble Smaira Pasotti, enquanto educadora que guardou e organizou durante toda a sua vida documentos relevantes para a pesquisa histórica no campo da alimentação e nutrição, foram realizadas entrevistas de história oral com professoras que foram chefiadas pelo médico Francisco Pompêo do Amaral e por ela, no curso de Auxiliares em Alimentação ou Dietistas, e que contribuíram para identificar as práticas

Figura 65 – Debble Smaira Pasotti na terceira fila, e do lado esquerdo, Yonne Cintra de Souza, em 1974.




Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

escolares e pedagógicas na educação profissional dessa professora, como mostram, a seguir, alguns trechos das entrevistas. A primeira entrevista com a professora Dalila Ramos foi em 06 de dezembro de 2011:

> "O Pompêo do Amaral era ótimo professor, mas muito além dos nossos conhecimentos como alunas. Mas ele tinha ótimas auxiliares, a Debble, a Yonne e a Dalva. Elas resumiam tudo aquilo que ele falava em linguagem mais acessível e para a nossa idade. A gente era menina. Ele dava aula e a gente ficava até parada para assimilar tudo aquilo. Dava muita política, porque ele era político. Dava a situação econômica do país, tudo misturado. Ele falava muito, às vezes punha na lousa e a Dalva falava: ´deixa que, eu vou escrever`. [...] Eu dei aula no curso de nutrição porque eu fui substituir a Debble, que foi para assistente de direção. Eu dava Bromatologia e Fisiologia da Nutrição. [...] Aquela apostila de 55 era da professora Dalva. A dona Debble nunca entrou na cozinha aqui para nós, ela trazia algumas receitas, quem experimentava a receita e quem fazia as receitas era a Dalva. Ela era nutricionista. A Dalva logo foi fazer a faculdade e continuou na escola. Quando eu cheguei na escola ela já era professora. [...] A professora Debble dava Bioquímica e a professora Celina foi minha professora. Acho que foi Administração Hospitalar. Ela dava Administração no fim. Mas a Debble era uma inteligência. Ela dava Bioquímica e Bromatologia. Olha que para eu substituí-la era difícil, eu ia atrás dela para saber como fazer. ´Daí eu perguntava como foi?`".

A segunda entrevista foi com a professora Arcelina Ribeiro de Araújo, em 12 de março de 2012:

> "As aulas dele (Francisco Pompêo do Amaral) eram expositivas. Ele escrevia na lousa alguma coisa. Mas era expositiva, ele falava sem parar. As professoras também participavam das aulas dele, eu tenho lembrança de ver a dona Debble. Mas eu tenho a impressão que é porque elas queriam. A gente recorria muito a dona Debble para tirar as dúvidas que tinha com ele, porque ninguém tinha coragem de fazer perguntas a ele. [...] Eu lembro que em algumas reuniões, a gente se sentia um pouco mais a vontade, mas ainda aquela distancia permanecia, não era como aluna. Ele comandando e a gente aceitando, e falando, se houvesse algo a acrescentar. A professora Debble também falava e com ela não tinha problema nenhum. Ela era muito amiga dele, e mesmo a Dalva, também eu acho que se aproximava bem dele. [...] Acho que era através das reuniões, a medida que surgiam informes novos ou aprofundamento da teoria. Eu comecei a trabalhar nessa equipe em 1952, já como nutricionista do curso que realizei na USP, inclusive, muito com a Dra. Debble. Então havia assim um ambiente muito bom e de desejo de aprender, de aprender mais. [...] A dona Debble a gente visitava de vez em quando. Continuamos amigas. Ela era doce. Era firme, a aula dela também não era brincadeira, mas a gente tinha respeito enorme e um grande amor. Tudo o que precisássemos conseguíamos com ela."

Nesses depoimentos é possível identificar que a professora Debble Smaira Pasotti era respeitada, enquanto profissional, e muito dedicada às alunas e às professoras que com ela atuavam e, mesmo depois, quando se aposentou, as professoras continuavam dedicadas a ela, visitando-a periodicamente.

Em 27 de outubro de 2001, como monitora no projeto de Historiografia no Centro de Memória da Carlos de Campos, marquei uma visita por telefone com a professora Debble Smaíra Pasotti. Essa professora não pôde participar do chá comemorativo dos 90 anos da Escola Carlos de Campos por problemas de saúde. Nessa época, a professora Debble Smaira Pasotti morava na Rua Jesuíno Arruda, n° 666, apto 92, em São Paulo, com sua irmã. Encontrei com a professora Maria Cecília Bella que decidiu visitá-la nessa mesma data. A seguir, parte do registro do relatório que elaborei sobre essa visita, quando estava começando a trabalhar com história oral, sem a metodologia adequada, mas que contribuiu para identificar o perfil social e profissional de Debble Smaira Pasotti (figura 66).

“Cheguei no horário marcado, mas a professora Maria Cecília Bella chegou às 17h. Como cheguei às 16 h, fiquei conversando com a professora Debble e sua irmã Juracy. Não foi possível gravar, porque inicialmente a conversa é amena, para as pessoas se conhecerem e criar um clima amistoso e de confiança. Atingindo esse clima de confiança fica difícil pedir para gravar nossa conversa, foi possível começar a registrar quando chegou a professora Maria Cecília, pois as duas trocavam lembranças e, então, pude anotá-las. Escreverei o que me lembro dessas nossas conversas e o que não foi possível registrar naquele momento. Iniciei falando sobre a minha emoção de ter lido sobre o seu trabalho na Carlos de Campos, mais especificamente no nosso Centro de Memória, que faz parte de um projeto de Historiografia das Mais Antigas Escolas Técnicas de São Paulo, projeto este financiado pela FAPESP, desde 1998. A professora Debble, com 92 anos, tem dificuldade para se locomover, porque quebrou o fêmur e está em recuperação. Isso há dois meses, quando foi sentar-se à mesa. Mas está se recuperando bem, já se locomove com um andador. É uma mulher muito forte e parece que mantém vigor que todas as professoras lhe atribuem. Com personalidade forte, de comando e liderança, foi possível observar isso na sua conversa comigo e com a Maria Cecília sobre os assuntos da escola ou nas conversas com a sua irmã. A professora Debble é viúva, fez Farmácia na Universidade de São Paulo, depois especialização em Bromatologia e foi lecionar na nossa escola. Lembra com orgulho do lema da nossa escola ´Honra e Trabalho` – mas me disse em latim. Entreguei o ´botton` comemorativo dos 90 anos da escola e uma caneta do Centro Paula Souza. Depois lhe mostrei a xerox das fotos para o álbum fotográfico. Perguntei-lhe sobre o salão de chá: ´Se era montado somente para as Exposições de Trabalho no final do ano?` - Disse-me que sim, porém em outras épocas do ano o professor Pompêo costumava chamar autoridades para jantares na escola com o intuito de experimentar os cardápios em estudo. Por exemplo, quando serviu soja, o Dr. Pompêo fez pesar tudo o que iria ser servido e, após o jantar, pesar tudo o que sobrou. Dessa forma, quantificava o que foi consumido pelos convidados e usava esses dados para estimar o valor nutricional. [...] Perguntou-me se tinha uma foto do berço que tinha no dispensário nos nossos arquivos e lhe disse que achava ter visto essa foto, mas iria confirmar. Disse que as atividades realizadas no dispensário foi um grande trabalho, e que as meninas se envolviam muito. Formavam uma equipe coesa. Perguntou-me do laboratório, como estava e então me disse que ganharam três laboratórios muito bem equipados, mas só montaram um, os outros dois que ficaram sem montar, muito tempo depois levaram para tal. Contou-me que morava nos Jardins, numa casa de 16 dormitórios e agora mudaram para esse apartamento porque viajam muito, mas lembra-se que costumava ficar na janela observando uma vizinha que tinha um jipe. Um dia o Dr. Pompêo, que morava próximo, e ela nem sabia que ele tinha amizade

com a família, passou e tirou uma foto das duas. Depois lhe deu a foto e nela estava escrito `a gorda na janela e a magra no jipe`, fazendo menção que a outra era magra porque não ficava na janela. Pedi-lhe cópias dos seus trabalhos, a sua irmã insistiu para que me desse, foi até a escrivaninha no seu quarto, mas voltou dizendo que ela mesma tinha que separar. [...] A professora Debble disse sentir muito não estar presente nesse chá. Então eu lhe disse que estaríamos no chá dos 100 anos da escola, e ela afirmou que gostaria muito de poder estar presente. Percebeu-se que ela gosta muito da vida e ainda lê muito, parece ser muito ativa e de bem com a vida. A Maria Cecília disse que foi aluna da Debble e levou tempo para se aproximar dela. Era uma professora enérgica e durona, aos poucos foi se chegando, mais no final do curso, formou-se em 1949. Lembrava que foram todas para o ´Quitandinha`, no Rio de Janeiro, a passeio e chegaram tarde. A Dona Debble achava que tinham ido para um congresso, mas a Cecília disse que não, que também foram em outra data para um congresso, mas dessa vez foi só a passeio. A professora Debble lembrou que uma vez foi apresentar um trabalho em um congresso e, ao anunciar o seu nome chamaram-na de doutora. Então a Yonne ficou muito brava, e disse: ´Por que a você chamam de doutora?`, e então dona Debble lembrou que a Yonne não admitia ninguém superior a ela. Ela tinha sempre que ser a melhor, ou seja, considerada a melhor. Lembrei a ela os nomes das professoras no livro do professor Pompêo: Debble Smaira Pasotti, Yonne Cintra de Souza, Dalva Oliane, Eunice de Oliveira, Arcelina Ribeiro. A professora Debble disse que nem todas fizeram um grande trabalho para constar o nome no livro. Para o Dr. Pompêo bastava ter feito algo que ele já registrava o nome. A professora Debble lembrou que a Yonne Cintra foi chefe da cozinha. Disse-lhe que a professora Dalva tinha falecido. Então a dona Debble disse que não, que ela está muito doente, mas está viva. [...] Comentaram que encontraram as colegas no enterro da Irene Durelle no início deste ano. Perguntei se o Prof. Arnaldo Laurindo foi um grande superintendente e como foi a saída do professor Horácio da Silveira, já que o Arnaldo na época era um técnico de educação, seu subordinado e substituto. Maria Cecília lembra-se que era muito político, inclusive quando era professora, num dia em que ela não estava na escola, ele foi até a sua classe para fazer propaganda, já que estava saindo como candidato a deputado, que afinal se elegeu. D. Debble comentou que o professor Horácio saiu por já estar doente, tanto que num congresso que ela participou, ele era o presidente da mesa e, por causa da sua doença, não conseguia falar, então o Arnaldo, o substituiu imediatamente, tomando a palavra. Disse que o professor Horácio, com a morte da sua esposa, ficou muito doente. Casou-se com a governanta da casa, mas sua filha Dulce não aprovou. [...] Perguntei a professora Debble: ´Como era a dona Laia? Se, deixou trabalhos escritos?` - Esta me disse que a dona Laia era muito respeitada pelo seu trabalho, mas ela era de fazer, executiva, e não se lembrava de trabalhos dela. A professora Vitorina sim, ela

escreveu um livro, ela amava a escola, morava próximo da escola e vivia nela, nem se casou. Ela é quem mandava na escola, os seus pedidos eram uma ordem. Lembrou que, em 1949, a dona Laia pediu-lhe uma palestra sobre Higiene para as alunas. Então me contou que, para falar com as alunas, a dona Laia dirigia-se para aquela sacada que fica próxima do elevador no térreo, e as alunas, em filas, após cantar o Hino Nacional, ouviam a sua fala, isso quase todo dia. Nesse dia a professora Debble fez a sua preleção, ao terminar, a dona Laia chegou e disse-lhe: ´A palestra estava boa, mas não era bem isso que ela esperava, queria particular`. Então a Maria Cecília durante a nossa conversa disse: ´Talvez ela quisesse que a senhora falasse sobre higiene pessoal`. A professora Debble respondeu:´Talvez, mas como não me disse, preparei o tema com uma abordagem geral`.Lá pelas 18 h chegou nova visita, a senhora Maria Helena Mossi. A mãe dela foi professora da nossa escola, ela é vizinha da professora Debble e trabalhou no Departamento de Ensino de 1958 a 1968, na secretaria. Quando o Departamento retornou ao Brás, ela pediu transferência e acabou se aposentando na Secretaria de Turismo."

Figura 66 – Maria Cecília Bella, Maria Lucia Mendes de Carvalho e Debble Smaira Pasotti, em 2001.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

A professora Debble Smaira Pasotti faleceu em novembro de 2008, e foi homenageada em memória, em 2009, no Centro Paula Souza.

### 5.2.3 Neide Gaudenci de Sá

Neide Gaudenci de Sá nasceu em São Paulo, em 02 de maio de 1933, filha de Anna Silviano Gaudenci e de João Gaudenci. Os seus bisavôs vieram da Áustria para o Brasil e quando aqui chegaram já tinham sessenta anos e nove filhos. Neide disse, na entrevista de 15 de maio de 2009, que "eles eram os 'sem terra' de lá. A terra era dos nobres, tinham uma vida difícil, plantavam uvas lá, e aqui em São Paulo, em Vinhedo, antiga Rocinha".

A professora Neide Gaudenci nasceu no centro de São Paulo, onde sua família morava e o seu pai tinha uma barbearia, e até hoje recorda da sua infância nesse lugar escrevendo para o site "São Paulo Minha Cidade – Conte a sua história" (SÁ, 2012):

> "Naquele tempo, em 1942, não me era permitido andar sozinha. Lógico, eu tinha apenas nove anos e morava no centro da cidade - Rua Barão de Campinas, última travessa da Avenida Duque de Caxias antes da Avenida São João. Tudo muito perigoso: o trânsito (!), gente desconhecida, golpistas, gente que 'roubava' crianças, malandros... Mas nesse ano tive que mudar de escola, pois a minha – o Grupo Escolar 'Miss Browne' que ficava na Rua dos Guaianases - foi transferida para a Vila Pompéia e eu para o Grupo Escolar 'João Kopke', na Alameda Cleveland, porque era o único mais próximo de casa. Não havia possibilidade de me levarem até a escola - meus pais eram muito ocupados e eu já era uma 'mocinha' de nove anos - e tive então que aprender o caminho que faria todos os dias para ir estudar. O horário de aula era aquele que chamavam 'período da fome', isto é, das 11h às 14h.[57] Minha mãe, preocupada com minha saúde, fazia para mim um almoço leve às 10h e preparava um lanche reforçado para levar. Meu pai me acompanhou no início e, assim, com sua orientação, fui identificando coisas e guardando o trajeto: ao sair de casa, eu devia atravessar para o outro lado da rua a fim de evitar atravessar a Rua Ana Cintra e assim chegaria à Rua Helvetia (nome em latim que aprendi a pronunciar 'helvécia'); virando à direita, prosseguiria em frente até a esquina da Alameda Barão de Limeira onde havia um magnífico casarão com jardim rodeado de grades, totalmente recobertas por

[57] Sposito (2002, p. 34-5) diz que: "Acelerando-se a demanda e a dificuldade de edificação de novas unidades escolares, o Poder Público instituiu a partir de 1928, na Capital, o terceiro período de funcionamento nos grupos escolares, reduzindo para 3 horas o tempo de permanência da criança na escola. Duramente criticada pelos educadores, a prática de desdobramentos continua a prevalecer nos anos seguintes, quando a crise de oferta de vagas se torna mais iminente. Na década de 40, novas medidas surgem, no âmbito do Poder Público, tendo em vista uma resposta mais eficaz às necessidades crescentes de expansão do ensino primário da cidade. Nesse período, Estado e Prefeitura passam a agir em conjunto visando suprir as deficiências na oferta de matrículas da escola elementar no município da Capital."

> jasmineiros (ah! como me lembro do perfume dos jasmins!). Atravessando a rua, havia uma atração extra: uma sorveteria muito boa (preciso confessar que eu era absolutamente maluca por sorvete), mas eu só tinha ordem de comprar 'unzinho' na volta das aulas e apenas uma vez por semana porque minhas amígdalas viviam inflamadas. Devia agora seguir em frente, atravessando na Rua Conselheiro Nébias e passando por casarões e palacetes, onde eu via sempre nas calçadas, os motoristas (que a gente chamava de 'chofer'), devidamente uniformizados, polindo os carros à espera dos patrões. Passava pela casa modesta do nosso médico de família, o amigo Doutor Tertuliano, que era também o pastor da Igreja Batista do Largo dos Guaianases e muitas vezes levava algum recado. Trocava de calçada e virava à esquerda na Rua dos Guaianases, orientada pela presença de uma grande árvore, lá ao longe, cuja ramagem ia até o outro lado e, de olho num cachorrão que me assustava muito e me fazia atravessar. Chegava, finalmente, à Alameda Glete, e agora não havia mais tanto problema: era uma reta só até o grupo escolar, mas com muita coisa a observar: lindos palacetes dos 'barões do café' estavam nesse trecho e nas ruas ao redor e, na esquina da Avenida Rio Branco, estava o imponente Palácio do Governo paulista. Mais um quarteirão e, atravessando a Alameda Barão de Piracicaba, eu chegava ao Largo Coração de Jesus, bonito, florido, bem tratado, tendo no centro a estátua de um bispo e com a igreja e o liceu em frente, em um conjunto que tomava todo o quarteirão: a estátua de Jesus, muito grande, de braços abertos, no alto da igreja, era um sinal de que eu já estava chegando ao meu destino, sã e salva. Mais uma ruazinha para atravessar, a Dino Bueno, aí seguir em frente o último quarteirão, virar à direita e... Pronto! Em um lindo palacete com um enorme jardim estava ali, na Alameda Cleveland, a minha nova escola: Grupo Escolar 'João Kopke'. Cheguei... Do outro lado da rua, a magnífica construção da Estrada de Ferro Sorocabana e o relógio da torre a indicar que eu estava no horário. Felizmente, após mais ou menos um quilômetro de andança. A volta já era mais tranquila, porque não havia tempo exato a cumprir. Quase sempre formávamos um grupinho de colegas e andávamos juntos pelo menos uma parte do caminho, deixando cada um perto de sua casa. Muitas coisas que descrevi aqui já não existem mais, devido à sanha do progresso: árvores, jardins, casas, palacetes..."

O Sr. João Gaudenci valorizava a educação dos filhos, orientando-os para a educação profissional. Em 1944, Neide Gaudenci visitou com o pai o Instituto Profissional Feminino, no Brás, na Capital, em São Paulo, em busca de informações para ingressar na escola profissional. Ela disse que ficou fascinada com a beleza do prédio construído na década de

1930, e que em 1946 ingressou na escola[58] e por quatro anos cursou o vocacional e o secundário. Durante o curso vocacional, que a família a estimulou cursar para aprender corte e costura, Neide Gaudenci (figura 67) descobriu que no curso de Educação Doméstica as meninas aprendiam também Dietética para Donas de Casa, e conheceu as estudantes do curso de Auxiliares em Alimentação. Mas a sua vocação para a educação foi demonstrada no depoimento abaixo:

> "Eu dava aulas para as galinhas quando criança. Sabia que ia ser professora. Meu pai, descendente de europeus, jamais admitiria uma escola que não preparasse para uma profissão. 'Gente pobre vai para escola profissional'. Era para fazer corte e costura e, no máximo, chegar à professora do ramo. Então, eu tinha doze anos e ficava feito sarna atrás das alunas que faziam Nutrição, ou melhor, Educação Doméstica e Auxiliar em Alimentação. Elas iam fazer estágio no hospital, estágio na indústria, eu ficava doida atrás. Eu era uma pirralha e ficava atrás daquelas meninas, amolando a paciência. Levei os quatro anos do ginásio, que chamava-se industrial básico no ensino profissional, para convencer meu pai. Ele era barbeiro, mas muito estudioso, lia muito. Começou a perceber o que era Nutrição e aí consentiu."

Figura 67 – Neide Gaudenci, de trança ao lado da professora Juraci Pajoro, no ginásio industrial da Escola Industrial Carlos de Campos, em 1946.



Fonte: Arquivo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, 2012.

[58] A denominação da escola, em 1946, era Escola Industrial Carlos de Campos. (MORAES e ALVES, 2002a)

Francisco Pompêo do Amaral desde 1940 envolvia as estudantes em práticas escolares com a comunidade local, promovendo inquéritos alimentares com as famílias das estudantes das escolas técnicas. Neide acompanhava as práticas escolares e pedagógicas desenvolvidas com as estudantes do curso de Auxiliares em Alimentação e, antes de concluir o curso secundário, já havia decidido cursá-lo. Em 1950, como diretora do jornal "A Roca", do grêmio da Escola Industrial Carlos de Campos, Neide Gaudenci entrevistou o médico Francisco Pompêo do Amaral (figura 68).

Figura 68 – Jornal "A Roca", do grêmio estudantil de Escola Industrial Carlos de Campos, em 1950.



A ROCA

Orgão oficial do Grêmio "Carlos de Campos"

Diretora: NEIDE GAUDENCI

Redatoras: MARIA HELENA DE FREITAS
EUNICE OLIVEIRA

Ano III | São Paulo, Junho de 1950 | Num. 5

## Vai crescer o curso de "Auxíliares em Alimentação"

O curso de "Auxiliares em Alimentação", fundado em 1939 no Instituto Profissional Feminino, vai crescer agora. Com a anunciada Transformação da Escola Industrial "Carlos de Campos" em Escola Técnica "Carlos de Campos", o Curso de "Auxiliares em Alimentação" — presentemente funcionando a título precário —, passará, com a organização que lhe foi imprimida desde o ano passado, a funcionar como curso de formação de dietistas.

— E que isso significa?

— Que aquêle curso encontrará um campo mais próprio para o seu funcionamento, como integrante definitivo do ensino técnico, sito em nível igual ou superior ao colegial. Com a mudança de designação e com a declaração bem precisa dos direitos das diplomadas na lei que criará a Escola Técnica "Carlos de Campos", ficará bem claro que as técnicas que diploma não são auxiliares de outras de nível pretensamente mais elevado, como se tem querido entender às vezes, mas que são equiparadas às melhores auxiliares do médico, do dietólogo, em todos os trabalhos que digam respeito à alimentação de enfermos, como de sãos. Tambem ficará estabelecido que terão direito de pleitear, com preferência sôbre outros, lugares de fiscais de gêneros alimentícios, auxiliares técnicos de laboratórios de bromatologia, etc., que são cargos de rara importância em nosso aparelho administrativo e que, num absurdo consagrado pela praxe, vêm sendo entregues a funcionários leigos, sem condições para exercê-los.

Os progressos, que, com a medida que nossos governantes não deixarão de aprovar, experimentará o primeiro curso de formação de técnicos em alimentação criado no país, tornaram-se possíveis graças à competência que seus primeiros alunos puderam demonstrar e aos esforços de nossos companheiros e companheiras de seu corpo docente. Mais ainda são fruto da dedicação com que d. Laia tem administrado esta escola e da arguta visão do atual superintendente Prof. Arnaldo Laurindo, que tem sabido fazer progredir o ensino profissional em todo o nosso Estado. Todas as alunas devem dedicar-se com entusiasmo ao estudo e, depois de formadas, a todos os misteres que lhe forem confiados para prestigiar uma carreira das mais uteis, como seja a de dietista, e para poderem coresponder aos anceios daqueles a que está confiada a tarefa de prepará-las.

F. POMPÊO DO AMARAL

## ÀS COLEGAS

A solidariedade consiste na união recíproca e muito nos elevariamos se pudéssemos ser unidas!

O amor é um sentimento que nos eleva; não o amor no sentido vulgar do termo; refiro-me àquêle que é o grito de alerta a percutir continuamente em nosso ser, incentivando-nos à prática do bem, ao perdão daquêles que nos ofendem e à ajuda mútua.

A propósito, quero lançar um apêlo às queridas colegas, para que haja, entre nós, uma união fraternal e amiga. Infelizmente encontramos dentro dêste lar, onde nos acolhem prazenteiramente, rivalidades entre classes e séries. Devemos nos compenetrar de que, se entramos para uma escola, é no intuito de aprendermos, visando o mesmo ideal; iremos viver sob um mesmo princípio e debaixo de uma mesma disciplina.

Procuremos nos reeducar, como se fôssemos a mãe exemplar de nós mesmas e peçamos ao amado Jesus que cada uma seja esforçada, cumpridora dos deveres, compreensível e sincera nas palavras e nos atos, bem intencionada nos gestos, nas palavras e atitudes.

Procuremos ser dotadas de vontade firme, boa filha e boa amiga, sabendo escolher amizades, (esquivando-se das más companhias), tolerante e zelosa, perseverante e obediente e respeitadora com os superiores.

Reconhecendo o seu lugar de colega e amiga, estará batalhando para acelerarmos o progresso e edificarmos um ambiente de paz e amor, onde nos sintamos felizes.

Para que se processe essa evolução precisamos de:

BOA VONTADE, AMOR E SOLIDARIEDADE.

Dietista - 7.º Ano

Fonte: Arquivo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, 2012.

Em 1950, Neide Gaudenci (figura 69) ingressou no curso de Formação de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação, com duração de dois anos. Como trabalho de conclusão de curso, apresentou a monografia "Variações do Metabolismo Basal sob a influência da Alimentação", em novembro de 1951. Ao concluir o curso foi nomeada para lecionar na escola[59] como professora de Dietética, passando a integrar a equipe de professores do curso de Auxiliares em Alimentação.

Figura 69 – Neide Gaudenci na frente da Escola Industrial Carlos de Campos, em 1951.



Fonte: Arquivo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, 2012.

Neide Gaudenci, em 1955, se formou professora primária pela Escola Normal Manoel da Nóbrega, e casou-se com Alfredo Spedito de Sá, e dessa união, nasceu, em 1957, Flávio César de Sá, médico e, em 1959, Ana Cristina de Sá, enfermeira.

Para aprimorar a sua formação profissional Neide Gaudenci de Sá cursou no Instituto Pedagógico do Ensino Industrial[60], de 1964 a 65, Administração Escolar e, no último ano, em paralelo, o curso de Professor de Cultura Técnica. Em 1969, concluiu o curso de Pedagogia nas Faculdades Metropolitanas Unidas, e depois, em 1976, formou-se em Administração Escolar e Supervisão Escolar pela Faculdade Campos Sales.

[59] A Escola Industrial Carlos de Campos, a partir de 1952, é denominada Escola Técnica Carlos de Campos. (MORAES e ALVES, 2002)
[60] O Instituto Pedagógico do Ensino Profissional é criado em 1957 pela Lei Estadual N° 3.959, de 24 de julho (DOE – I 25/07/1957), de autoria do deputado estadual Arnaldo Laurindo. O regulamento do IPEI descaracterizaria o curso de Mestria, tornando obsoleta essa modalidade de formação ministrada no primeiro ciclo. (LAURINDO, 1962, v.1, p. 142 a 145 e 188)

#### 5.3.2.1 Neide Gaudenci de Sá como professora, pesquisadora e autora no campo da alimentação e nutrição

Neide Gaudenci ingressou como professora no Curso de Auxiliares em Alimentação, em 1952, e foi designada por Francisco Pompêo do Amaral para ordenar e analisar os inquéritos realizados na escola, em anos anteriores, e a dar continuidade às pesquisas higiênicos-sociais relacionada à alimentação. A partir dessa pesquisa, Pompêo do Amaral redigiu a obra "A alimentação em São Paulo no período 1940 – 1951" e, em 1954, receberam o Prêmio Nacional de Alimentação do Serviço de Alimentação da Previdência Social. (POMPÊO DO AMARAL, 1960)

Em 1953, o curso de formação de professores de Auxiliares de Alimentação passou a ser denominado Dietistas [61] e foi transferido da Escola Técnica Carlos de Campos para um prédio alugado na Rua Rego Freitas, n° 474, no centro de São Paulo, onde Neide Gaudenci continuou as suas pesquisas e ministrando aulas no curso.

Em 2012, fiz outra entrevista com Neide Gaudenci de Sá, buscando pistas para compreender os motivos políticos e educacionais que motivaram a transferência de lugar do curso de Formação de Dietistas:

> "Aconteceu a transferência de local do curso de Formação de Dietistas quando houve o desdobramento do curso Formação de Professoras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação para a Rua Rego Freitas, n° 474, e depois o retorno desse curso para a Escola Carlos de Campos. Nós estávamos com o curso na Carlos de Campos, lá no Brás, e não havia tempo hábil para dar duas formações em dois anos. Então, o curso foi separado em dois cursos distintos: Curso de Formação de Professores de Economia Doméstica e Curso de Formação de Dietistas. Nesse momento, o Dr. Pompêo sentiu a necessidade de ir para um lugar mais amplo, onde inclusive pudesse desenvolver melhor o curso de formação. Quando o curso era duplo, o currículo era menor. Mas as coisas evoluíram dos dois lados: Economia Doméstica e

[61] Em 1952, Arnaldo Laurindo, diretor no Departamento do Ensino Profissional no estado de São Paulo, na época deputado estadual, propôs o Projeto de Lei nº 697/52 para desmembrar o curso de Formação de Mestras, transformando-o em dois cursos: o de Formação de Professoras de Educação Doméstica e Trabalhos Manuais e o de Formação de Dietistas, justificando que "há prejuízo para as especializações abrangidas, face a premência de tempo para a execução integral dos respectivos programas", ambos instituídos pela Lei Estadual N° 2318, de 9 de outubro de 1953. (LAURINDO, 1962, v.1, p. 306)

> Nutrição. Foi imperiosa a divisão em cursos distintos. Quando se separaram, cada curso colocou todas as disciplinas que julgou necessárias para aquela formação profissional. Começaram a surgir novas disciplinas. Nós fomos crescendo cada vez mais e muita coisa conseguiu se colocar. O curso continuou em período integral. Nós tínhamos aulas teóricas e práticas o tempo todo. As alunas continuavam fazendo estágios nos refeitórios da Escola Carlos de Campos e nos refeitórios da Getúlio Vargas, e daí começaram a sair para as indústrias, para os hospitais e, inclusive, para a vigilância sanitária, para as creches e escolas. Os estágios já eram em número bem maior. Meu estágio foi feito, em 1951, na Casa Maternal Leonor Mendes de Barros. No período da transferência de local do curso de Formação de Dietistas houve uma redução no número de alunas, que depois voltou a crescer. Houve uma possibilidade de opção naquele momento para as alunas que estavam cursando. Como nos estávamos bem mais longe e o pessoal muito mais acostumado ali no Brás, ficamos com um número reduzido, mas isso imediatamente mudou, logo mudou. Aqui nesse outro bairro, acho que é Consolação, na Rua Rego Freitas, passamos a ter alunos de outro nível social também, muito interessados em Nutrição, e os cursos cresceram rapidamente. Os cursos de Divulgação para Donas de Casa, que nós dávamos lá e continuamos dando aqui, também tinha uma frequência bem grande. Quanto ao currículo do curso de Formação de Dietistas, eu acho que não havia uma disciplina de Química, era Bioquímica e quem ministrava era professora a dona Debble. Ela introduzia as alunas com a Química para depois chegar a Bioquímica. É lógico que ela deve ter feito isso porque de outra forma não ia conseguir nada. Mas isso foi um problema que o nosso curso teve durante muito tempo, a falta de pré-requisitos, que fomos corrigindo aos poucos. Se você for ver o currículo do curso de Dietistas, ele tem uma lista muito pequena de disciplinas. Mas, se você for olhar o conteúdo que a gente desenvolvia, vai constatar que era muito grande. De acordo com o Dr. Pompêo só havia uma disciplina, a Dietética e, as outras, eram todas apenas aspectos diferentes da Dietética. Assim, foram surgindo outras disciplinas. Em 1958, o curso volta para a Escola Carlos de Campos e, lá na Rua Rego Freitas, o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial passa a ocupar aquele espaço. Mas eles só foram para lá depois que nós saímos. Nós voltamos por que o Dr. Pompêo foi afastado da direção do curso, mas continuou como pertencente ao Departamento do Ensino Profissional. Voltamos para a Escola Carlos de Campos e continuamos com o curso." (Entrevista com Neide Gaudenci de Sá, em 18 de março de 2012)

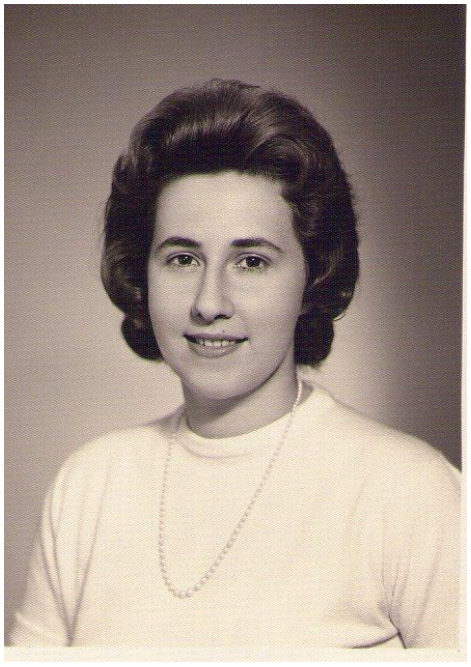
No curso de Formação de Dietistas, funcionando na Rua Rego Freitas, n. 474, no centro de São Paulo, o médico-chefe da Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São

Paulo, Francisco Pompêo do Amaral, era o diretor do curso e professor da cadeira de Dietética, de 17 de maio de 1939 a 17 de janeiro de 1958, quando, por problemas políticos, deixou o curso que criou para a formação de Técnicas em Alimentação no Brasil.

A tabela 22 apresenta as alterações que ocorreram nos currículos do curso de Auxiliares em Alimentação entre 1939 e 1959. Pode se observar que foram incluídas duas disciplinas: "Prática de ensino e divulgação de higiene alimentar" e "Pesquisas higiênico-sociais relacionadas com a alimentação", quando o curso passou a ser denominado Formação de Dietistas. A primeira disciplina deve estar relacionada com os Cursos de Divulgação sobre Alimentação que passaram a ser promovidos pelo Departamento de Ensino Profissional a partir de 1949 (anexo C), enquanto que a segunda disciplina foi acrescentada a partir da contratação da professora Neide Gaudenci de Sá que, de acordo com o seu depoimento, continuou realizando os inquéritos sócioeconômicos e alimentar.

No II Congresso Brasileiro de Nutricionistas, que aconteceu em São Paulo, em julho de 1960, Neide Gaudenci de Sá (figura 70) participou da equipe técnica para organização do evento e apresentou a comunicação "Inquéritos sobre Alimentação. Técnica de sua realização".

Figura 70 – Neide Gaudenci de Sá, em 1960.



Fonte: Arquivo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, 2012.

Tabela 22 – Currículos dos cursos de Auxiliares de Alimentação, Formação de Dietístas e Técnica em Dietética da educação profissional pública no estado de São Paulo, entre 1939 e 1959.

| **Curso de Auxiliares em Alimentação – SEP – 1939(AMARAL, 1939a)** | **1953 a 1958 (LAURINDO, 1962)** | **1959 (CARVALHO E COSTA, 2012)** |
|---|---|---|
| **1º ano**<br>Dietética<br>Puericultura<br>Arte Culinária<br>Artes Domésticas<br>Contabilidade Doméstica<br>Noções de Química e Higiene<br>Práticas: Cozinha, Laboratório, Dispensário de Puericultura<br><br>**2º ano**<br>Dietética<br>Puericultura<br>Higiene<br>Contabilidade Doméstica<br>Práticas: Cozinha, Refeitórios, Laboratórios, Colônia climática permanente-Santos, Dispensários de Puericultura, Hospitais infantis | **1º ano**<br>Higiene Geral e Enfermagem<br>Puericultura<br>Dietética (parte geral<br>Fisiologia da Nutrição e Técnica Culinária)<br><br>**2º ano**<br>Dietética (parte geral)<br>Administração de Serviços de Alimentação<br>Prática de Ensino e Divulgação de Higiene Alimentar<br>Pesquisas Higiênico-sociais relacionadas com a Alimentação | **1º ano**<br>Fisiologia da Nutrição<br>Dietética (parte geral)<br>Puericultura e Dietética Infantil<br>Higiene Geral e Enfermagem<br>Técnica Culinária<br>Nutrição Normal<br>Técnica de Divulgação<br><br>**2º ano**<br>Dietética (parte geral)<br>Administração de Serviços de Alimentação<br>Estudo Químico e Tecnológico dos Alimentos<br>Prática de Ensino e Divulgação de Higiene Alimentar<br>Pesquisas Higiênico-sociais relacionadas com a Alimentação |

Em 1961, por meio do Decreto Estadual N° 38.643, de 27 de julho, o curso de Formação de Dietista passou a ser denominado Técnico em Dietética. Por meio da Lei Federal N° 5.276, de 24 de abril de 1967, que dispõe sobre a profissão de nutricionista e regula o seu exercício, assegurando no artigo 4°: o exercício dos cargos e funções de nutricionistas e dietistas aos profissionais que tenham sido providos, em caráter efetivo, na data de entrada da lei em vigor (CARVALHO, 2009b). No seu depoimento aos estudantes do curso Técnico em Museu, em 15 de maio de 2009, Neide Gaudenci disse que:

> "[...] quando as Dietistas, juntamente com as Nutricionistas, tiveram a sua profissão regulamentada e ficaram no mesmo patamar, portanto de nível superior, aí nasceu o Curso Técnico de Nutrição e Dietética. E eu tenho a honra de ter escolhido esse nome e me baseei no fato de que a Nutrição é o estudo da ciência e a Dietética é a aplicação da ciência. O Técnico em Nutrição e Dietética vai fazer a aplicação, isso não significa que ele não tenha que estudar a ciência, tem que estudar a ciência, mas ele precisa mais dessa parte prática."

Neide Gaudenci de Sá contribuiu muito para o Curso Técnico em Nutrição e Dietética. Foi a coordenadora desse curso técnico na Escola Carlos de Campos, de 1972 a 1984. Escreveu livros dentro do seu campo de atuação e, em 1979, lançou o seu primeiro livro "Nutrição e Dietética" (figura 72), publicado pela Editora Estrutura e, posteriormente, pela Editora Nobel, em sete edições e inúmeras reimpressões, em São Paulo. Esse livro é um marco importante na difusão de conhecimentos da nutrição humana. Em seu depoimento, de 15 de maio de 2009, ela relatou que:

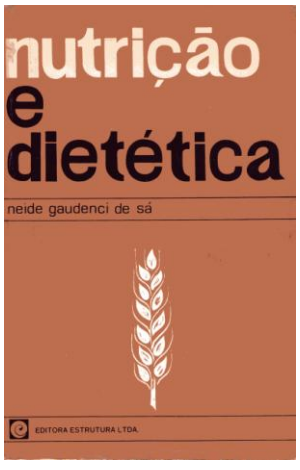
> "Durante o curso, não havia livros acessíveis para estudar. Eram todos em língua estrangeira. As aulas de Bioquímica e de Química de Dona Debble eram tão difíceis que a gente não entendia nada. O industrial básico não tinha dado base nenhuma para entender essas aulas. Eu repetia para as minhas colegas e aprendia muito. Meu pai ia comigo à biblioteca, para traduzir para mim a 'Bioquímica', de Rondoni, do italiano. Isso explica o meu desejo de fazer um livro básico para os alunos do curso técnico que não tinham dinheiro para comprar um livro de terceiro grau. E mesmo porque esse livro não seria do nível desejado. Foi assim que surgiu o meu primeiro livro."

Figura 71 – Neide Gaudenci de Sá, Debble Smaíra Pasotti e Henrique Grechi, entre as alunas, no Colégio de Economia Doméstica e Artes Aplicadas Estadual Carlos de Campos, em 1968.



Fonte: Arquivo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, 2012.

Figura 72- Livro "Nutrição e Dietética" de Neide Gaudenci de Sá, em 1979.




Fonte: Acervo próprio, em 2013.

A figura 72 apresenta o livro "Nutrição e Dietética", em sua primeira edição, em 1979, e esse é composto de duas partes: a primeira, tratando do ser humano – Morfologia e Fisiologia; e, a segunda, apresentando as finalidades e leis sobre a Alimentação Racional, para todas as faixas etárias. Na capa desse livro está descrito "nutrição e dietética" e, em seguida, o nome da autora, "Neide Gaudenci de Sá", no cabeçalho; entre o meio e o rodapé está o desenho de um trigo branco sobre um fundo bege e o nome da Editora Estrutura Ltda. está no rodapé. O livro tem capa dura, nas dimensões 13,5 cm x 21 cm, com 158 páginas. Esse exemplar da primeira edição e que pertenceu ao cunhado da professora Neide Gaudenci de Sá, irmão de seu marido, está comigo que recebi de presente durante a primeira visita que fiz a professora em 2009. Por esse motivo, na página um do livro, consta somente o título "nutrição e dietética" e uma dedicatória de Neide ao Armando, em 14 de fevereiro de 1979. Na página dois constam as informações da capa, exceto o desenho do trigo. A leitura do livro permitiu identificar que a obra traz a apresentação da autora:

> "Sendo a boa alimentação uma condição essencial para a saúde, os cursos profissionalizantes da área contam sempre, em seus currículos, com a disciplina Nutrição e Dietética. Essa disciplina, tem, por objetivo, levar ao aluno a conhecer os aspectos básicos da Nutrição Humana, em relação aos indivíduos sadios. Constitui-se em pré-requisito para o estudo da Dietoterapia, que se ocupa da alimentação dos doentes. A grande dificuldade em se encontrar um livro-texto para que o aluno acompanhe o desenvolvimento do conteúdo relacionado ao assunto, fez com que elaborássemos este trabalho, procurando adequá-lo ao nível de conhecimentos desejado. Para tanto, valemo-nos de nossa experiência didática de mais de vinte e cinco anos de magistério, nessa área. No entanto, é da máxima importância que o aluno tenha como objetivo principal, ao iniciar seus estudos de Nutrição, mudar seu comportamento em relação à alimentação, eliminando todas as ideias errôneas e as atitudes impróprias. Somente assim, ele será um futuro profissional realmente atuante, convencido da importância da boa alimentação, praticando-a, dando exemplo. A autora. São Paulo, outubro de 1978." (SÁ, 1979, p. 2)

O seu segundo livro, "Princípios de Nutrição", foi publicado, em 1989, pela Editora Nobel, na Coleção Campo & Cidade. O último livro de Neide Gaudenci de Sá, "Nutrição – Conceitos e Aplicações" (figura 73), em coautoria com as nutricionistas Mônica Santiago Galisa e Leila Maria Biscolla Esperança, como organizadoras, e com capítulos de outras

autoras: Angela Antonia Russo Barioni, Clara Korukian Freiberg, Letizia Nuzzo, Maria Christina Pelliciari Perroni, Marina Favalli Branco, Rosana Toscano Ferreira e Vera Cristina Soares, foi publicado pela M. Books do Brasil Editora Ltda., em São Paulo, em 2008.

Figura 73- Livro "Nutrição – Conceitos e Aplicações", de Neide Gaudenci de Sá, em 2008.




Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Na capa desse livro consta o título "Nutrição Conceitos e Aplicações" e quatro fotografias com grupos de alimentos, em fundo azul, no cabeçalho; no meio da capa, os nomes das organizadoras da obra – Mônica Santiago Galisa, Leila Maria Biscólla e Neide Gaudenci de Sá; e, no rodapé, "M. Books", o nome da editora; no meio e no rodapé estão seis fotografias de alimentos, e o fundo da capa é bege. O livro tem capa dura, nas dimensões 17 cm x 23,7 cm, com 258 páginas. Adquiri um exemplar, em 2009, e solicitei um autógrafo a Neide Gaudenci de Sá. Por esse motivo, na página um consta somente o título "Nutrição Conceitos e Aplicações" e uma dedicatória a mim: "Maria Lucia querida. Tenho muita admiração por pessoas que respeitam a memória da educação e trabalham dedicadamente nesse campo. Parabéns! Neide Sá. 2009". A leitura do livro permitiu identificar que esse é composto de seis partes: "princípios de nutrição", "nutrientes", "plano alimentar", "planos alimentares segundo a idade", "planos alimentares em situações especiais", e "aspectos socioeconômicos e educacionais da alimentação". O prefácio dessa obra é de uma das autoras:

> "Algumas palavras à guisa de apresentação... Uma das maiores satisfações da minha vida profissional é ter tido a oportunidade de ver que os esforços dos pioneiros no campo da Nutrição no Brasil – entre os quais eu me incluo – ultrapassaram até as previsões mais otimistas, alcançando a importância e a credibilidade pelas quais tanto nos empenhamos. Mas essa dedicação tem de ser contínua, incorporando sempre novos conhecimentos, novos procedimentos, novas técnicas, que surgem a cada instante numa ciência tão vibrante e tão nova, em decorrência dos recursos de pesquisa cada vez mais acurados. Livros especializados constituem suporte muito significativo e sempre serão bem-vindos, principalmente se tiverem o olhar dos brasileiros sobre o assunto. Assim é este, de autoria de um grupo de jovens professoras muito dedicadas e que, para meu orgulho, são quase todas minhas ex-alunas. Incluíram-me como autora em seu trabalho. No entanto, é a mesma coisa que dizer que a Mona Lisa é a autora do seu retrato. Fui apenas uma provocadora, papel de educadora que desempenho com prazer. Parabéns Mônica e Leila (coordenadoras), Ângela, Clara, Letizia, Maria Christina, Mariana, Rosana e Vera Cristina. Também a nossa querida e saudosa Solange Santiago Galisa que, certamente, acompanhou todas as etapas dessa realização de suas colegas e amigas. Acredito que elas estão seguindo o que se pode depreender dos ensinamentos de São Beda, o Venerável, para alcançar a felicidade: ensinar o que se sabe, praticar o que se ensina, perguntar o que se ignora. Espero poder incentivá-las até quando me for permitido e sigo repetindo: 'Pai, agora que aumenta o círculo de criaturas que me olham e esperam alguma coisa de mim, dá-me um pouco de sabedoria, ensina-me a palavra certa, inspira-me o gesto exato, norteia a minha atitude.' Neide Gaudenci de Sá"

Mas, em maio de 1984, Neide Gaudenci de Sá se aposentou na escola onde foi aluna, professora, pesquisadora, coordenadora e orientadora, tendo lutado muito para o reconhecimento legal do curso. Retornando à escola, em 1989, na comemoração dos "50 anos do curso de Técnico em Nutrição e Dietética na Escola Técnica de 2° Grau Carlos de Campos". Em entrevista ao jornal Nutrinews, de junho, do mesmo ano, durante as comemorações, declarou como foi criado o curso pelo Dr. Pompêo do Amaral:

> "Ele baseou-se na Escola Nacional de Dietistas de Buenos Aires para criar a versão brasileira. E, o Curso de Nutrição, além de sua importância histórica dentro do quadro do ensino nacional, foi significativo para as mulheres, pois ele provava, na época, que nós podemos exercer atividades socialmente importantes e diferentes daquelas classificadas como o professorado e a enfermagem."

No acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos encontrei a coleção Neide Gaudenci de Sá, que contém os seus cadernos e documentos de trabalhos, como aluna, professora e coordenadora do curso Técnico em Nutrição e Dietética (figura 74). Em documentos textuais constatou-se que ela participou ativamente do processo de legalização profissional do Técnico em Dietética, levando aos deputados documentos e elementos para a elaboração do Decreto que regulamentou a profissão.

Figura 74 - Professores do curso Técnico em Nutrição e Dietética, na Escola Carlos de Campos, sentados, Silvia, Neide Gaudenci de Sá, Dalila Ramos, Maecyra Bernades Mello, Kate Ferraz Gonçalves, Tereza Cristina G. Mayboroda, em pé, Selma, Solange Santiago Galisa, Dr. Henrique Grecchi, Gladys e Leila Maria Biscólla, em 1981.



Fonte: Acervo do Centro de Memórias da Etec Carlos de Campos, em 2012.

De 1978 a 1984 atuou como consultora de cursos de Nutrição na Coordenadoria de Estudos e Normas Pedagógicas da Secretaria de Educação do Estado de São Paulo.

Durante as entrevistas que realizei com a professora Neide Gaudenci de Sá, entre 2011 e 2012, para essa pesquisa, coletei objetos bibliográficos que mostram o carinho que as alunas tinham com essa professora na Carlos de Campos. Observa-se na figura 75 que o desenho corresponde à imagem da professora Neide Gaudenci de Sá na fotografia da figura 71.

Figura 75 – Caricatura de Neide Gaudenci de Sá, por uma aluna, em 1982.



Fonte: Acervo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, em 2012.

Em 26 de setembro de 2002, Neide Gaudenci de Sá foi homenageada pelo Conselho Regional de Nutricionistas (CRN-3), na Assembleia Legislativa de São Paulo, durante o evento de comemoração ao Dia do Técnico em Nutrição e Dietética, cuja data comemorativa estabelecida foi 27 de junho a partir desse evento. (figura 76)

Durante essa solenidade foi criado o Prêmio "Destaque Profissional do Ano", denominado "Neide Gaudenci de Sá", por sua importância profissional na área.

### 5.2.3.2 Pesquisas de preços e custos alimentares da população paulistana

Embora a profissão de Nutricionista estivesse legalizada desde 1967, somente em 1981 a professora Neide Gaudenci de Sá, dietista, recebeu do Conselho Regional de Nutricionistas o seu registro como nutricionista. Mas essa professora nunca se deixou intimidar e mesmo numa época de regime militar, que inviabilizava a comunicação entre seus pares e vigiavam o que acontecia entre os seus alunos, Neide Gaudenci deu continuidade aos inquéritos socioeconômicos e alimentares, iniciados na década de 1940, por Francisco Pompêo do

Figura 76 - Neide Gaudenci de Sá (com o troféu) foi homenageada pelos seus pares na Assembleia Legislativa com o Prêmio Neide Gaudenci de Sá, do seu lado esquerdo, Maria Inês Rodrigues Chiaparro, Wilson Wanderlei Vieira, Maria Lucia Mendes de Carvalho e, do seu direito, Maria Eunice de Castro Ferreira, Maecyra Bernardes Melo, Edenir Alves Nemoto e Margarete dos Santos, em 2002.

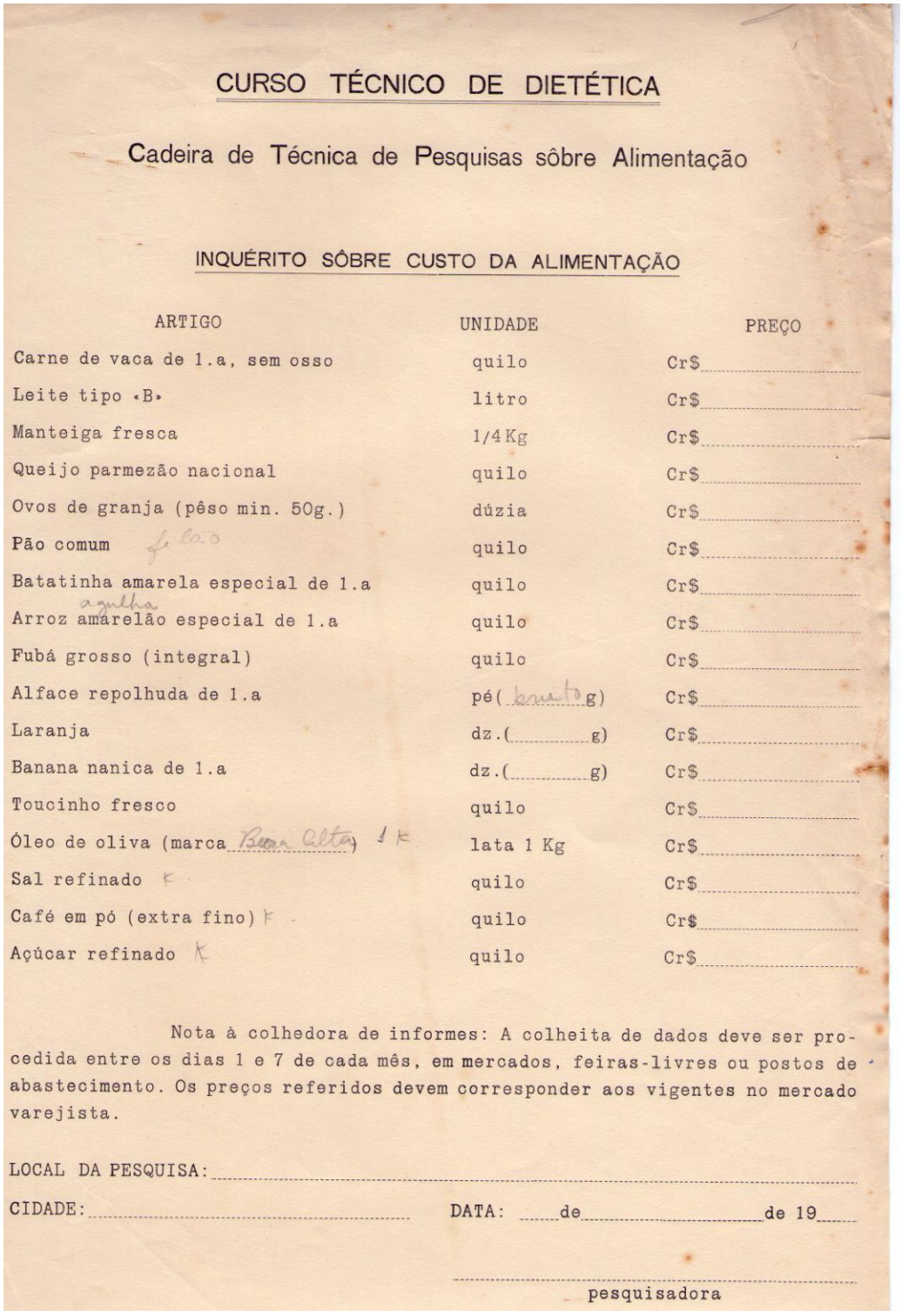


Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Amaral. Em suas práticas escolares, empregava o formulário da figura 77 para coletar informações nas pesquisas de preços e custos alimentares da população paulistana.

Entre 29 de outubro e 04 de novembro de 1967 aconteceu, em Recife/PE, o IV Congresso Brasileiro de Nutricionistas e, nesse evento, foi apresentado o trabalho "Estudo das condições de alimentação de um núcleo da coletividade paulistana", de Neide Gaudenci e equipe, representando a Secretaria de Educação de São Paulo (ABN, 1991, p. 342):

Figura 77 – Formulário empregado nos inquéritos sobre custo da alimentação, s/d.



CURSO TÉCNICO DE DIETÉTICA

Cadeira de Técnica de Pesquisas sôbre Alimentação

INQUÉRITO SÔBRE CUSTO DA ALIMENTAÇÃO

| ARTIGO | UNIDADE | PREÇO |
|---|---|---|
| Carne de vaca de 1.a, sem osso | quilo | Cr$..... |
| Leite tipo «B» | litro | Cr$..... |
| Manteiga fresca | 1/4 Kg | Cr$..... |
| Queijo parmezão nacional | quilo | Cr$..... |
| Ovos de granja (pêso min. 50g.) | dúzia | Cr$..... |
| Pão comum | quilo | Cr$..... |
| Batatinha amarela especial de 1.a | quilo | Cr$..... |
| Arroz amarelão especial de 1.a | quilo | Cr$..... |
| Fubá grosso (integral) | quilo | Cr$..... |
| Alface repolhuda de 1.a | pé(..... g) | Cr$..... |
| Laranja | dz.(..... g) | Cr$..... |
| Banana nanica de 1.a | dz.(..... g) | Cr$..... |
| Toucinho fresco | quilo | Cr$..... |
| Óleo de oliva (marca .....) | lata 1 Kg | Cr$..... |
| Sal refinado | quilo | Cr$..... |
| Café em pó (extra fino) | quilo | Cr$..... |
| Açúcar refinado | quilo | Cr$..... |

Nota à colhedora de informes: A colheita de dados deve ser procedida entre os dias 1 e 7 de cada mês, em mercados, feiras-livres ou postos de abastecimento. Os preços referidos devem corresponder aos vigentes no mercado varejista.

LOCAL DA PESQUISA:.....

CIDADE:..... DATA: ..... de ..... de 19.....

.....

pesquisadora

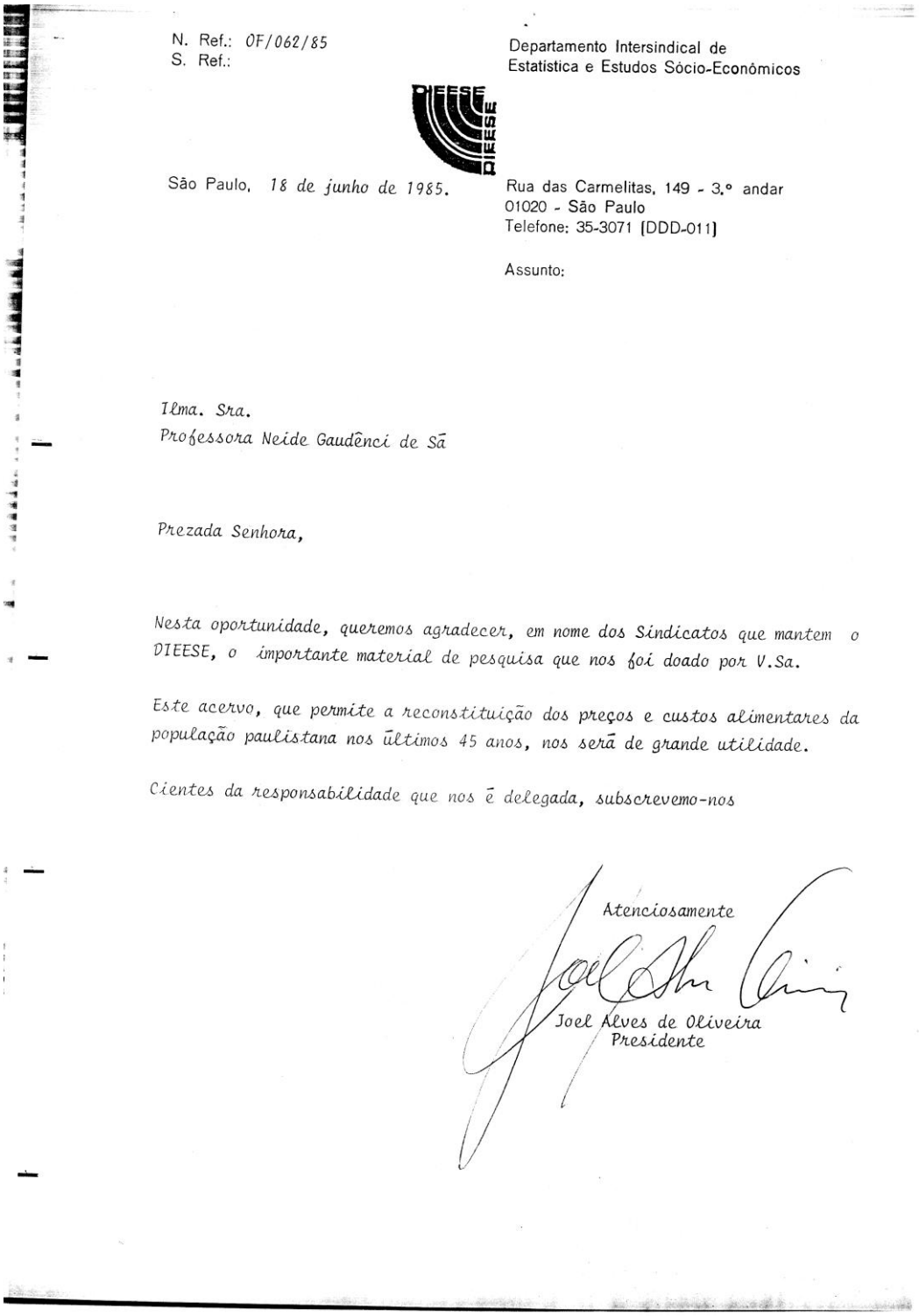
Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

> "O presente trabalho tem como objetivo evidenciar o que consome a coletividade paulistana e até que ponto o seu regime é satisfatório, levando-se em consideração também os aspectos sócio-econômicos e culturais, importantes para o estabelecimento das conclusões. Por indicação do Departamento Estadual de Estatística, foi escolhido o subdistrito da Lapa, por ser o bairro mais representativo da capital, não só porque engloba cerca de 25.000 domicílios, como também porque lá habitam famílias das mais diversas condições econômicas e sociais. O referido bairro foi dividido em dois setores de acordo com o número de domicílios, tendo sido sorteados 25% dos mesmos para serem visitados. Foi elaborado um questionário que tenha como características principais: clareza, simplicidade e objetividade. Fizeram parte da equipe de pesquisadores as alunas do 3° ano do Curso Técnico de Dietética, com a assistência das professoras e monitoras. Foram preenchidos 1.530 questionários domiciliares abrangendo um total de 7.050 pessoas. Após a avaliação das fichas, chegou-se à conclusão que de maneira geral as condições alimentares melhoraram bastante em comparação com outros inquéritos, podendo-se dizer que os resultados apresentados estão na faixa da normalidade. É preciso lembrar, porém, que São Paulo é capital de um Estado que inegavelmente um dos mais adiantados da Federação, o que não ocorre com outros Estados, estando o Brasil, no que se refere aos problemas de alimentação, ainda na fase primitiva."

Em 1985, Neide Gaudenci de Sá encaminhou o material das pesquisas "Custo da Alimentação Correta em São Paulo de 1940 a 1984", realizado enquanto educadora e pesquisadora com as estudantes dos cursos de Auxiliares em Alimentação ao Técnico de Nutrição e Dietética, ao Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos – DIEESE, conforme indica a correspondência, de 18 de junho de 1985, na figura 78. A finalidade dessa educadora era preservar essa documentação coletada em um período crítico da política brasileira, e o DIEESE agradece escrevendo:

> "Este acervo, que permite a reconstituição dos preços e custos alimentares da população paulistana nos últimos 45 anos, nos será de grande utilidade. Cientes da responsabilidade que nos é delegada, subscrevemo-nos
> Atenciosamente
> Joel Alves de Oliveira"

Figura 78 – Correspondência OF/062/85 do Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Sócio-Econômicos, em 1985.



N. Ref.: OF/062/85
S. Ref.:

Departamento Intersindical de
Estatística e Estudos Sócio-Econômicos

DIEESE

São Paulo, 18 de junho de 1985.

Rua das Carmelitas, 149 - 3.º andar
01020 - São Paulo
Telefone: 35-3071 (DDD-011)

Assunto:

Ilma. Sra.
Professora Neide Gaudênci de Sá

Prezada Senhora,

Nesta oportunidade, queremos agradecer, em nome dos Sindicatos que mantem o DIEESE, o importante material de pesquisa que nos foi doado por V.Sa.

Este acervo, que permite a reconstituição dos preços e custos alimentares da população paulistana nos últimos 45 anos, nos será de grande utilidade.

Cientes da responsabilidade que nos é delegada, subscrevemo-nos

Atenciosamente

Joel Alves de Oliveira
Presidente

Fonte: Acervo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, em 2009.

Embora Neide Gaudenci de Sá tenha se aposentado em 1984, a figura79 mostra que essa educadora continua revisando os seus livros e constatando que o padrão de vida do trabalhador piorou durante o "milagre econômico", ao declarar para o Jornal Nutrinews, em novembro de 1987:

> "Sete horas, trinta e sete minutos e quarenta e seis segundos. Esse é o tempo que um operário à base de salário mínimo teve de trabalhar diariamente no primeiro semestre deste ano para comprar uma cesta individual de alimentos compatível com a Ração Correta (20 itens que garantem 3.000 calorias diárias, mais, portanto, do que os 13 itens do Decreto-Lei n° 399/39, seguido nos cálculos do Dieese, e que fornecem 2.382 calorias/dia) [...] O que realmente me assustou foi o fato de ter encontrado, agora em 1987, uma situação pior do que aquela registrada depois de 1973, quando o governo federal promoveu um grande arrocho salarial. [...] No caso dos preços referentes a 1986, durante a vigência do Plano Cruzado, tivemos a preocupação de coletar valores que estavam realmente sendo pagos no balcão, com ágio, e não aqueles das tabelas, que existiam mas não eram seguidos.[...] Temos hoje uma política agropecuária que privilegia o mercardo externo, com grandes plantações de um único produto, sem contar o programa do álcool, que até subsidia o preço desse combustível, extraído da cana plantada em grandes extensões."

Figura 79 – Matéria jornalística com Neide Gaudenci de Sá sobre o custo de vida do trabalhador, que gasta mais com comida, em 1987.




Fonte: Acervo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, em 2011.

### 5.2.4 Yonne Cintra de Souza, Dalva Maria Oliani e Arcelina Ribeiro

As professoras Yonne Cintra de Souza, Dalva Maria Oliani e Arcelina Ribeiro foram alunas do curso de Auxiliares em Alimentação no Instituto Profissional Feminino, da capital, em São Paulo. Posteriormente foram professoras no referido curso, participando de estudos e pesquisas promovidas no Serviço Médico pelo Dr. Francisco Pompêo do Amaral, que culminou com o Prêmio Nacional de Alimentação, em 1954, do Serviço de Alimentação da Previdência Social, no Rio de Janeiro.

Na ficha escolar de Yonne Cintra de Souza no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, no Brás, em São Paulo, consta que nasceu em São Paulo, em 05 de Julho de 1919, e era filha de José Souza Netto. Formou-se na segunda turma do curso de Auxiliares em Alimentação, em 1940. Logo que se formou ingressou como professora na referida escola, fazendo parte da equipe do médico-chefe Francisco Pompêo do Amaral no Serviço Médico da Superintendência de Ensino Profissional.

No período de 1948 a 1961, durante a gestão de Arnaldo Laurindo, diretor do Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo, o Serviço Médico fazia parte dos Serviços Técnicos e Pedagógicos desse departamento. Yonne Cintra de Souza (figura 80) atuou nos serviços de Alimentação e Higiene Escolar, passando a ser responsável pela chefia da secção técnica de Alimentação e Nutrição, em 1955, quando exonerou-se o médico José Barreto Dias. Enquanto que na secção técnica de Pesquisas e Ensino da Alimentação atuou com o médico Francisco Pompêo do Amaral e com a normalista em educação doméstica e nutricionista Celina de Moraes Passos. A partir de 1955, esses serviços passaram a denominação de setores e as secções técnicas de subsetores. (LAURINDO, 1962, v.1, p. 241 e 216).

Yonne Cintra de Souza escreveu um artigo durante as comemorações do cinquentenário da educação profissional pública no estado de São Paulo, relatando as atribuições do setor de Alimentação e Nutrição ao escrever que:

> "O trabalho técnico de Higiene Alimentar consiste no planejamento e controle do programa de nutrição, orientação das atividades das dietistas encarregadas da elaboração de regimes alimentares adequados para alunos normais ou subnutridos e controle dos resultados obtidos.

> Ao Setor de Alimentação compete a seleção racional dos alimentos a serem consumidos nas diversas unidades, a recomendação de métodos mais eficazes de apresentação e confecção de alimentos, a orientação ou realização de inquéritos econômico-sociais referentes à alunos que devem ser matriculados nos refeitórios, a ministração de aulas teóricas e práticas à alunos, pais de alunos, cozinheiras etc., sobre o valor de alimentos, a elaboração de cardápios racionais de acordo com as possibilidades do mercado, do orçamento e das instalações disponíveis, a cooperação com instituições educativas no desenvolvimento e difusão de conhecimentos da especialidade. [...]" (SOUZA, 1961, p. 38)

Em 1970, Yonne Cintra de Souza era técnica de educação[62] e, em 1975, supervisora pedagógica no Departamento do Ensino Técnico, na capital[63]. Nessa época o departamento pertencia à Coordenadoria de Ensino Técnico da Secretaria de Estado da Educação, em São Paulo. Em abril de 1978, estava atuando como supervisora pedagógica na Delegacia de Ensino de Santo André. [64]

Figura 80 – Debble Smaira Pasotti (centro), Dr. Emiliano Nobrega (do lado esquerdo) e Yonne Cintra de Souza (do seu lado direito), na II Jornada de Bromatologia, no Rio de Janeiro, em 1954.




Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

[62] Diário Oficial do Estado de São Paulo, de 26 de novembro de 1970. < http://www.jusbrasil.com.br/diarios/5684733/dosp-poder-executivo-26-11-1970-pg-22/pdf>, 27/4/13.
[63] Diário Oficial do Estado de São Paulo, de 17 de junho de 1975. < http://www.jusbrasil.com.br/diarios/6017055/dosp-poder-executivo-17-06-1975-pg-13/pdfView>, 27/4/2013.
[64] Diário Oficial do Estado de São Paulo, de 30 de janeiro de 1979. < http://www.jusbrasil.com.br/diarios/6260916/dosp-poder-executivo-30-01-1979-pg-30/pdfView>, 27/4/2013.

Essa professora foi homenageada “in memória” com a inauguração da creche “Professora Yonne Cintra de Souza”, na Vila Pires, em Santo André, em 26 de outubro de 2011. Essa homenagem foi proposta por meio de projeto de Lei N° 717/96, do deputado Clóvis Volpi.

Dalva Maria Oliani (figura 81) foi aluna da terceira turma do curso de Auxiliares em Alimentação, no Instituto Profissional Feminino, da Capital, em 1941. Um documento existente no acervo pessoal de Debble Smaíra Pasotti, de n° 2058, elaborado pelo médico-chefe do Serviço de Alimentação Francisco Pompêo do Amaral, de 17 de outubro de 1949, sem assinatura (anexo B), refere-se a um regulamento sobre o funcionamento dos trabalhos técnicos do Curso de Auxiliares em Alimentação e dos cursos de divulgação mantidos junto à Escola Industrial Carlos de Campos. Nesse documento consta que os trabalhos técnicos estavam sob a responsabilidade do médico-chefe da Superintendência do Ensino Profissional e que a parte administrativa dos cursos competia à direção da referida escola. No item um desse documento consta que colaboraram permanentemente nos cursos de Auxiliares em Alimentação as dietistas: Carmen Benvincini, Deble Smaíra, Dalva Maria Oliani, Yonne Cintra de Souza, Irene Durelli e Odila Ferraz e as professoras de Técnica Culinária Honorina Naclerie Russie e Isabel Marcondes Machado. No item cinco desse documento estão descritas as atribuições da dietista Dalva Maria Oliani:

> “[...] fica encarregada do ensino de pesquisas de ordem higiênica, econômica e social relacionadas com a alimentação; da orientação das alunas nos seus trabalhos de fim de curso, bem como da manutenção de um museo educativo, no qual reunirá os esclarecimentos necessários sobre as diferentes atividades do curso e também catalogará o material indispensável para todas as aulas do mesmo ou, pelo menos, as indicações para sua obtenção quando se fizerem necessárias; o material para exposições em que o serviço se faça representar, etc.. Dará ailas quando tal se fizer necessário para o cumprimento de suas atividades e permanecerá na sede do serviço durante 3hs., pelo menos (de 13 às 16 hs. Aproximadamente), só se ausentando nesse período para fins de trabalho no caso de reconhecer o médico-chefe ser isso conveniente. a) Como no momento o serviço não conta com funcionários de secretaría que são indispensáveis e como, neste fim de ano, as atribuições desta funcionária estão muito simplificadas, fica ela designada também para auxiliar o medico-chefe, servindo eventualmente como elemento de ligação entre ele e as

demais funcionárias da seção ou com outras repartições da Superintendencia.” (Documento N° 2058, no anexo B)

Para desvendar as raízes e retratos de professores do curso de Auxiliares em Alimentação, entrevistei Arcelina Ribeiro, que formou-se na décima segunda turma desse curso na Escola Industrial Carlos de Campos, em 1950, e foi aluna das professoras Debble Smaíra Pasotti, Dalva Maria Oliani e Yonne Cintra de Souza e, posteriormente, professora no referido curso.

Figura 81 – As professoras Maria Cecília Bella (no centro), Dalva Maria Oliani (à esquerda) e Neide Gaudenci de Sá (à direita), em 1956.



Fonte: Acervo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, em 2012.

Arcelina Ribeiro nasceu em São Paulo, em 21 de setembro de 1928, filha de Antonio Ribeiro e de Maria da Costa Ribeiro, portugueses, que vieram jovens para o Brasil, sua mãe com 11 anos e o pai com 19 anos. Os seus pais se conheceram em São Paulo, devido à profissão dele em Trabalhos de Cantaria, em que ele esculpia mármores e outras pedras na sua oficina, para moinhos de cereais e fábricas de vidro. Durante a entrevista de história oral, em 12 de março de 2012, a professora Arcelina nos conta como ingressou na educação profissional:

> "Eu iniciei na escola profissional com 12 anos, em 1940, que era a idade obrigatória para iniciar o curso vocacional. Acontece que com cinco anos eu já estava alfabetizada. Naturalmente por que eu sou a filha mais nova de sete irmãos, e eu devia ficar atazanando-os. Com isso, uma das minhas irmãs me alfabetizou. Então quando eu tinha sete anos, que era a idade para entrar no primeiro ano no primário, a minha mãe explicou para o diretor que eu já estava alfabetizada e que já sabia muita coisa de aritmética. Então o diretor falou: ´há, então melhor`, e ele fez um teste comigo e falou: ´não, ela vai para o segundo ano.` Resultado eu fui para o segundo ano, oito, terceiro, e nove, o quarto. Eu terminei o primário com nove anos, e o primeiro ano eu fiquei sem fazer nada, em casa. A minha mãe se preocupava: ´essa menina vai esquecer tudo que aprendeu. Tem que fazer exame para entrar na profissional.` Por que minhas irmãs já estudavam lá. No outro ano, a minha mãe me pôs num curso de admissão. Eu fiz o ano inteiro, me preparei muito bem, tinha até francês. Era em uma escola comercial que meu irmão tinha feito um curso de contador, perto da minha casa no Brás. Eu fiz um ano, e lá eu conheci a professora Maria de Lourdes Almeida Tedechi, que ela era professora de matemática. Eu morava no Brás, uma travessa da Rua do Hipódromo. Da minha casa na Rua do Hipódromo tinha uns quatrocentos metros. A gente ia a pé, e ali tomava um bonde na Rua Rubino de Oliveira, que ia lá para a zona norte, e ele, então, deixava a gente lá na escola. Tomava o bonde, é bem diferente de hoje em dia, que a gente não tem coragem de deixar os filhos, não pode. Na escola profissional no primeiro ano do curso vocacional, a gente ficava dois meses em cada disciplina ou vamos dizer em cada campo, então tinha corte e costura, bordados, flores e chapéus, desenho, pintura e cerâmica. A gente passava por todas essas especialidades, e depois escolhia qual seguir. Eu então escolhi Desenho e Pintura e fiz até a quarta série. Depois tinha Mestria, e então eu fiz também, e me formei professora de Desenho e Pintura, que dava direito a lecionar em escolas profissionais e ginásios."

A figura 82 mostra Arcelina Ribeiro fazendo o discurso de formatura de Mestre em Economia Doméstica, com especialização em Desenho e Pintura. Assim que se formou foi trabalhar como desenhista em uma fábrica de tecidos, no bairro do Tatuapé, em São Paulo. Lá permaneceu de 1947 até meados de 1948. No ano seguinte, por influência da irmã Maria de Lourdes, dois anos mais nova, foi fazer o curso de Auxiliares em Alimentação. Enquanto isso, a sua irmã resolve dar continuidade aos estudos e iniciou o curso de Nutricionistas da Faculdade de Saúde Pública. Seguindo a trilha da irmã, ingressou e formou-se no curso de Nutricionistas, em 1951.

Figura 82 – Arcelina Ribeiro fazendo o discurso na formatura de Mestres em Economia Doméstica na Escola Industrial Carlos de Campos, em 1946.



Fonte: Acervo pessoal de Arcelina Ribeiro de Araújo, em 2012.

Arcelina Ribeiro ingressou como professora de Bromatologia no curso de Auxiliares em Alimentação na Escola Técnica Carlos de Campos, em 1952, onde a sua irmã Auzenda Ribeiro era a vice-diretora e professora do Curso de Educação Doméstica.

Quando o curso de Formação de Professora de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação foi desmembrado, em 1953, a professora Arcelina (figura 83) continuou atuando na equipe do médico Francisco Pompêo do Amaral, dizendo:

> "Mas eu trabalhei no refeitório da Escola Técnica Masculina Getúlio Vargas, na Rua Piratininga. A dona Yonne, eu não sei se ela era bióloga e dietista. Eu tenho impressão que ela tinha algum curso superior, ela era bem formada e era a responsável pelo refeitório. E tinha a Ivone, a filha do professor Rosano que foi diretor da escola. Minha irmã Auzenda foi vice-diretora, ela falava do Dr. Rosano. Inclusive, ela falou com ele ao meu respeito para me contratar. A Ivone ficava de manhã, e eu fazia o período da tarde, às vezes a gente trocava. Era um curso técnico em período integral e os alunos viviam

em regime de internato[65]. Elaborávamos então os cardápios para o café da manhã, almoço e jantar. Eu me lembro de fazer cardápios especiais, e a dona Yonne dava uma supervisão. Havia um médico, Dr. Barreto que acompanhava o desenvolvimento dos alunos. Ele como médico devia ter os dados todos de saúde, e passava para a dona Yonne. [...] A gente chegava de manhã e ia ver na cozinha, o cardápio do dia. Acompanhávamos tudo. Cada dia eram alimentos diferentes e havia cardápios personalizados, dependendo do estado de nutrição do aluno. E depois entre o café da manhã e o almoço, a gente tinha esse período, para ainda verificar o andamento do trabalho. Fazíamos tudo lá, pesávamos os alimentos e preparávamos o tal do prato modelo. À tarde também, acompanhávamos o trabalho da cozinha. Eu não lembro bem a carga horária do nosso trabalho. Era muito agradável."

Figura 83 – As professoras do curso de Auxiliares em Alimentação: Eunice de Oliveira, Neide Gaudenci, Arcelina Ribeiro e Raquel, em 1953.




Fonte: Acervo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, em 2012.

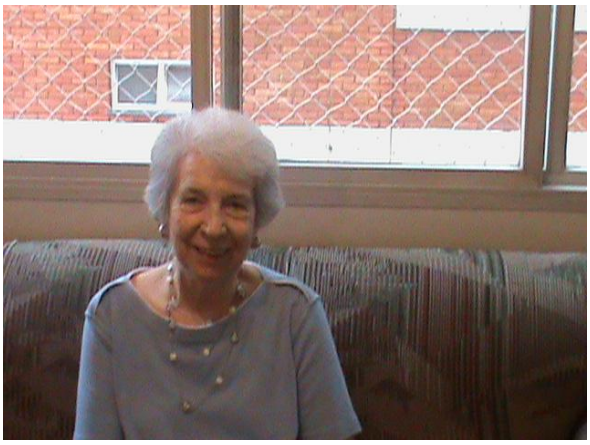
Para compreender a atuação de Yonne Cintra de Souza no setor de Alimentação e Nutrição no Departamento de Ensino Profissional, após a aposentadoria de Francisco Pompêo

[65] O Decreto Estadual N° 17.640, de 06 de novembro de 1947, autoriza o funcionamento de Internato junto à Escola Técnica Getúlio Vargas, da capital, destinado aos alunos do interior, matriculados nos cursos do 2° ciclo. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 212)

do Amaral, em janeiro de 1961, questionei a professora Dalila Ramos durante a entrevista de história oral, em 06 de dezembro de 2011, que informou: "A Yonne era muito inteligente, amicíssima da Debble, elas coordenavam juntas. Muito amiga, eu trabalhei na Getúlio Vargas com ela. Ela me levou para o Departamento, fazia as visitas com ela. Ela dava aulas de Administração."

Em 1966 a professora Arcelina Ribeiro participou como bolsista da Universidade Pontifícia Católica (PUC) de um curso de aperfeiçoamento de docentes de Serviço Social, no Rio de Janeiro. A sua atuação na Juventude Universitária Católica a levou a conhecer José Bonifácio de Araújo, contraindo matrimônio em 19 de julho de 1969. Desse enlace nasceu Luciana, que lhe deu dois netos, Pedro Araújo Andraus e Carolina Araújo Andraus. Com estes netos Arcelina Ribeiro de Araújo[66] (figura 84) começou a escrever e publicar histórias infantis e da família.

Figura 84 – Arcelina Ribeiro de Araújo na entrevista de história oral, em 2012.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

[66] Livros que Arcelina Ribeiro de Araújo é autora: 1) "As travessuras de Julinha – E seu amor pelos animais" e 2) " Travessuras de Julinha II" – edições 2001 – Arcelina Ribeiro Araújo (Vovó Cé) e Carolina Araújo Andraus; 3) "Travessuras de Julinha e seu amor pela Natureza" – Arcelina Ribeiro Araújo (Vovó Cé) e Carolina Araújo Andraus; edição 2003; 4) "Aventuras de uma bola" – Pedro Araújo Andraus e Arcelina Ribeiro Araújo (Vovó Cé), edição 2007, Factash Editora: São Paulo - 5) "José Bonifácio de Araújo – Vovô quem foi você?" – edição de 2008; e 6) "Memórias da Família Ribeiro" – edição 2008 – Arcelina Ribeiro de Araújo (org).

#### 5.2.4.1 Dietistas na promoção de cursos de "Divulgação de conhecimentos sobre alimentação" em escolas de educação profissional

Os inquéritos socioeconômicos e alimentares realizados com as alunas dos cursos de Auxiliares em Alimentação e, posteriormente, de Formação de Dietistas, nas pesquisas sobre a alimentação do paulistano, faz parte das lembranças da professora Arcelina Ribeiro de Araújo. E também que essas pesquisas culminaram, em 1954, com o Prêmio Nacional de Alimentação, que receberam no Rio de Janeiro. Nesse mesmo ano, Arcelina Ribeiro começou um curso para o Serviço Social, mas continuou trabalhando como professora à noite no curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação[6]. Na entrevista de 12 de março de 2012, relatou:

> "Em 53, então eu trabalhei lá na Rua Rego Freitas, e eu fui para o Serviço Social em 54. [...] no meio do ano a Escola de Serviço Social exigiu maior número de horas de estágio. Eu fazia estágio sábados e domingos na penitenciaria feminina. Tive que optar: deixar o curso de Serviço Social ou deixar o trabalho da Escola Profissional para poder atender às exigências do estágio. [...] Eu sei que eu falei para o meu pai: eles me dão estágio me pagando 2600 e eu vou deixar o emprego público de 7000. Não tinha concurso e eu não estava efetivada, mas de qualquer maneira era funcionária pública. [...] De 1952 a 1954 eu trabalhei no curso de Auxiliares em Alimentação, lecionando Bromatologia, atuando no refeitório da Getúlio Vargas até que com a mudança para Rego Freitas dei aulas à noite. [...] Eu trabalhei na PUC de São Paulo, mas como Assistente Social."

O setor de Alimentação e Higiene Escolar a partir do segundo semestre de 1949, iniciou os cursos de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação, inicialmente no Instituto Profissional Feminino, no Brás, em São Paulo, conforme indica a reportagem de divulgação do referido curso no jornal Diário Popular, em 26 de agosto de 1949, com Arnaldo Laurindo, Superintendente do Ensino Profissional, com a manchete: "Cursos diurnos e noturnos – Destinam-se os primeiros às donas de casa e os segundos às mulheres que trabalham – Dentro de alguns dias a abertura de inscrições, informa o superintendente do Ensino Profissional" (figura 85). Sobre estes cursos Souza (1961) e Laurindo (1962, v.1, p. 240), dizem que:

> "Procurando difundir conhecimentos sobre alimentação correta, a partir de 1949, o Setor de Alimentação e Higiene Escolar passou a promover cursos de divulgação de conhecimentos sobre alimentação, com a duração de um semestre letivo. Considerando o sucesso obtido por tais cursos em nossa cidade, em 1953, foram eles estendidos às cidades do interior, cada vez com maior êxito, promovendo assim o Departamento uma grande campanha no sentido de melhorar as condições alimentares do povo brasileiro."

Figura 85 – Matéria jornalística sobre o Curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação, em 1949.



SÃO PAULO — SEXTA-FEIRA, 25 DE AGÔSTO DE 1949

# Cursos diurnos e noturnos sobre alimentação racional

**Destinam-se os primeiros às donas de casa e os segundos às mulheres que trabalham — Dentro de alguns dias a abertura das inscrições, informa o superintendente do Ensino Profissional**

DESDE 1939

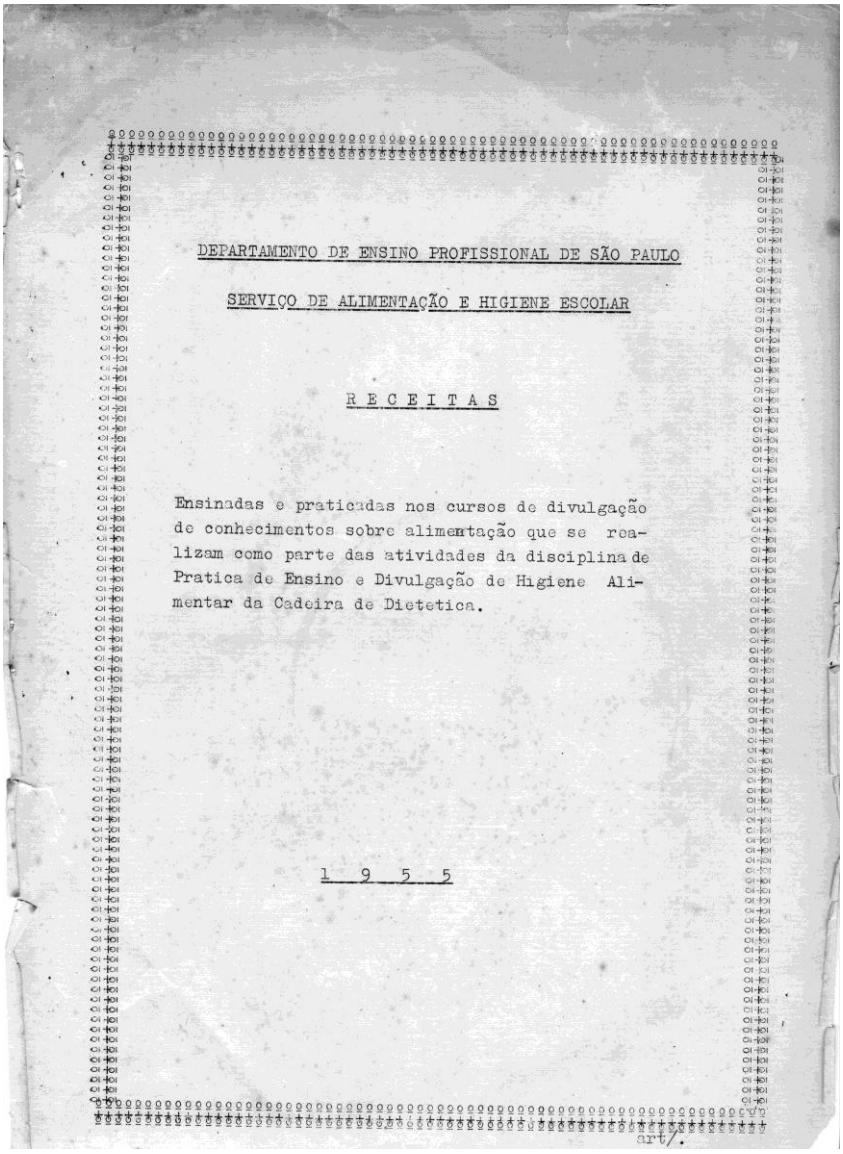
O sr. Arnaldo Laurindo falando à reportagem

Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Durante a entrevista com a dietista Dalila Ramos, em 06 de dezembro de 2011, questionei sobre os motivos que levaram a transferência do curso de Auxiliares em Alimentação da Escola Carlos de Campos para a Rua Rego Freitas, n° 474, no centro da capital, em São Paulo. Na sua resposta obtive informações sobre a autoria da apostila de receitas do curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação (figura 86), informando ser a autora a professora Dalva Maria Oliani:

"Eu não me lembro, porque o curso de Auxiliares em Alimentação deixou de ser oferecido na Escola Carlos de Campos, no início da década de 1950. Eu trabalhei na Rua Rego Freitas, fui auxiliar da Dalva, eu preparava todas as aulas práticas de cozinha e ajudava. Aquela apostila de 55 era da professora Dalva. A dona Debble nunca entrou na cozinha aqui para nós, ela trazia algumas receitas, quem experimentava a receita, e quem fazia as receitas era a Dalva. Ela era nutricionista. A Dalva logo foi fazer a faculdade e continuou na escola. Quando eu cheguei na escola ela já era professora."

Figura 86 – Receitas ensinadas e praticadas nos cursos de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação, em 1955.



DEPARTAMENTO DE ENSINO PROFISSIONAL DE SÃO PAULO

SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E HIGIENE ESCOLAR

R E C E I T A S

Ensinadas e praticadas nos cursos de divulgação de conhecimentos sobre alimentação que se realizam como parte das atividades da disciplina de Pratica de Ensino e Divulgação de Higiene Alimentar da Cadeira de Dietetica.

1 9 5 5

art/.

Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

Na capa da apostila de receitas do curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação, de 1955, consta que essas receitas eram ensinadas e praticadas como parte das atividades da disciplina de Prática de Ensino e Divulgação de Higiene Alimentar da Cadeira de Dietética. No acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, encontrei um livro que foi da professora Dalva Maria Oliani, trata-se do "Tratado de Bromatologia – Química de Alimentos", de Dr. Hermann Schmidt, publicado por Herbel Editorial Nascimento, em Santiago, no Chile, em 1942.

As professoras Dalva Maria Oliani e Maecyra Bernardes de Melo participaram do Encontro Regional Sudeste II como professoras da Faculdade de Ciências da Saúde São Camilo, em São Paulo, de 19 a 21 de maio de 1982. (BRASIL, 1983)

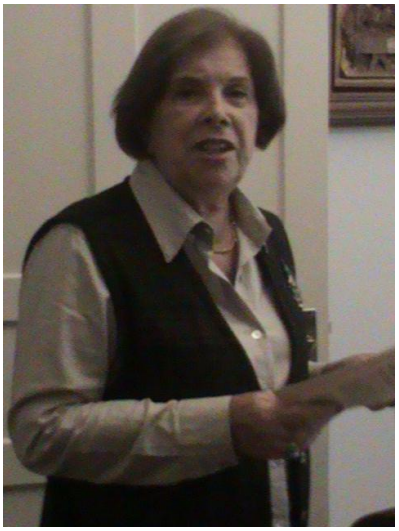
### 5.2.5 Dalila Ramos e Maecyra Bernardes de Melo

Como alunas do curso de Auxiliares em Alimentação da Escola Industrial Carlos de Campos, Dalila Ramos e Maecyra Bernardes se formaram nas turmas de 1951 e 1952, respectivamente.

Dalila Ramos nasceu, em São Paulo, no dia 30 de outubro de 1931, fez o jardim no Colégio Santa Terezinha, no Pari, e o primário no Externato São Vicente de Paula, na Penha, onde passou a residir a sua família. O pai Antonio Maria Esteves Ramos, de origem portuguesa era ferroviário, e a sua mãe, Cândida Amélia Ramos, brasileira, era dona de casa, mas conhecia muito bem a Escola Carlos de Campos, onde fez "Corte e Costura".

A professora Dalila Ramos, em entrevista concedida em 6 de dezembro de 2011 (figura 87) , disse que a sua mãe fez parte do grupo de mulheres que na revolução de 1932 costuraram as fardas dos soldados, junto com as alunas, na Escola Profissional Carlos de Campos, mas não mais como aluna, e sim como voluntária, pois já estava casada e com dois filhos. Ela e um irmão quatro anos mais velho.

Figura 87- Dalila Ramos, dietista e professora da educação profissional, durante entrevista em sua residência, em São Paulo, em 2011.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Por incentivo da mãe, em 1946, Dalila Ramos ingressou no básico industrial da Escola Carlos de Campos e se formou em 1949 (figura 88). Entre 1950 e 1951, fez o curso de Mestria para Formação de Professores de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação e foi colega de turma de Neide Gaudenci. A figura 89 apresenta o histórico escolar dos cursos realizados com as matérias oferecidas nos cursos do básico industrial e no de Formação de Professoras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação, incluindo Cultura Geral, e exigindo dedicação em tempo integral para formação.

Maecyra Bernardes nasceu em 13 de janeiro de 1920. Os seus pais moraram em São Paulo, quando ela fez o ginásio de cinco anos[67]. Depois mudou com a família para Barretos, onde seu pai foi trabalhar com gado e produção de charqueada para exportação, em tempos de guerra. Quando questionada sobre o seu primeiro contato com a Escola Industrial Carlos de

[67] Para Sposito (2002, p. 30, p. 48) "é importante para o exame das alterações do ensino reconhecer que, na cidade de São Paulo em meados da década de 50, o Poder Público viu-se na contingência de responder, simultaneamente, às necessidades de crescimento do ensino elementar e ginasial "de um lado tornava-se imperioso estender as oportunidades de acesso à escola primária à totalidade da população infantil, princípio democrático incorporado em suas orientações; de outro, já não era mais possível deixar de corresponder às necessidades emergentes de crescimento da rede de ginásios, reivindicados por setores cada vez mais significativos da população, embora as concepções em face da democratização da escola secundária ainda fossem bastante conflitantes no âmbito do Estado e de setores da sociedade ligados à educação. [...] O Código da Educação de 1933, ao dispor sobre o funcionamento de classes noturnas, destinava-as apenas à educação de adultos, os denominados ´Cursos Populares Noturnos`. A regulamentação do curso ginasial em período noturno nos estabelecimentos localizados nos bairros da Mooca e Ipiranga deu-se por meio do Decreto-Lei n. 17.413 de 8-7-1947. De acordo com esse instrumento legal, era permitida a instalação de classes noturnas, nesses ginásios, dedicadas apenas a alunos do sexo masculino, maiores de 14 anos."

Figura 88 – Baile de formatura do Curso Básico Industrial da turma de Dalila Ramos, no Cine Odeon, em 1949.



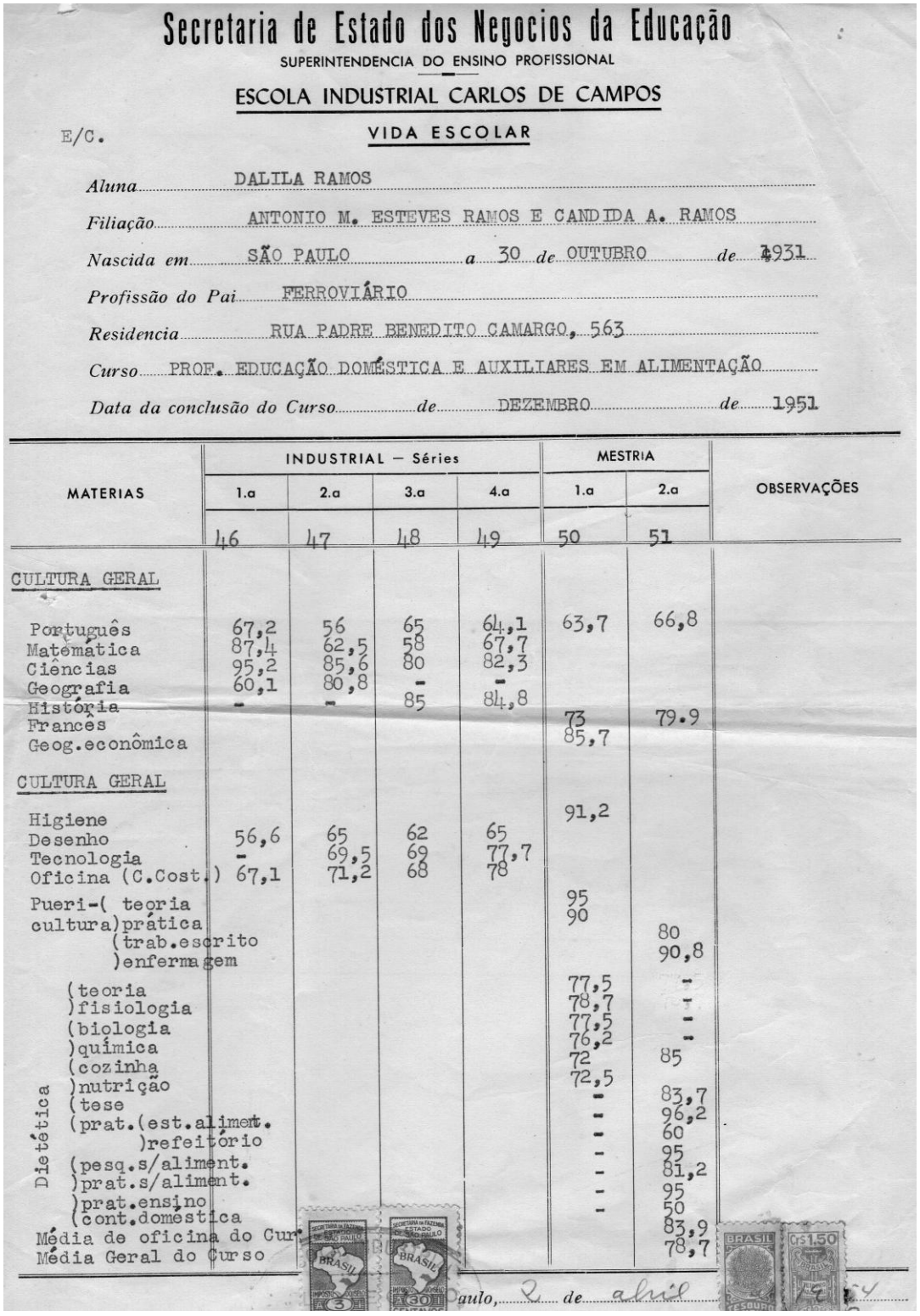
Fonte: Acervo pessoal de Dalila Ramos, em 2012.

Campos para cursar Auxiliares em Alimentação, Maecyra Bernardes de Melo, em entrevista que concedeu em 18 de dezembro de 2011, disse:

> "Eu morava no interior e lá tinha uma vizinha, a Silvinha, que tinha uma amiga que trabalhava lá, nesse campo. Eu falei: ´Silvia eu não quero ir para a faculdade, fazer uma escola, de ciência e coisa, quero uma coisa mais humana como que eu faço na minha casa.` Ela disse: ´eu tenho um curso que serve para você.` [...] Aí eu vim ficar na casa da minha irmã e fiquei estudando dois anos, em São Paulo."

Dalila Ramos (figura 90) e Maecyra Bernardes ingressaram como professoras no Departamento do Ensino Profissional no Estado de São Paulo em 1954, a primeira na Escola Técnica Getúlio Vargas, para atuar como auxiliar da professora Yonne Cintra de Souza no refeitório modelo da escola (figura 91), a segunda, como professora do curso de Formação de Dietistas na equipe do professor Francisco Pompêo do Amaral e responsável pelo refeitório do curso na Rua Rego Freitas, n° 474 (figura 92), no período de 1954 a 1958 e, posteriormente, no da Escola Técnica Carlos de Campos, no Brás, em São Paulo.

Figura 89 – Histórico escolar de Dalila Ramos na Escola Industrial Carlos de Campos, em São Paulo, em 1951.



**Secretaria de Estado dos Negocios da Educação**

SUPERINTENDENCIA DO ENSINO PROFISSIONAL

**ESCOLA INDUSTRIAL CARLOS DE CAMPOS**

E/C. **VIDA ESCOLAR**

*Aluna* DALILA RAMOS

*Filiação* ANTONIO M. ESTEVES RAMOS E CANDIDA A. RAMOS

*Nascida em* SÃO PAULO *a* 30 *de* OUTUBRO *de* 1931

*Profissão do Pai* FERROVIÁRIO

*Residencia* RUA PADRE BENEDITO CAMARGO, 563

*Curso* PROF. EDUCAÇÃO DOMÉSTICA E AUXILIARES EM ALIMENTAÇÃO

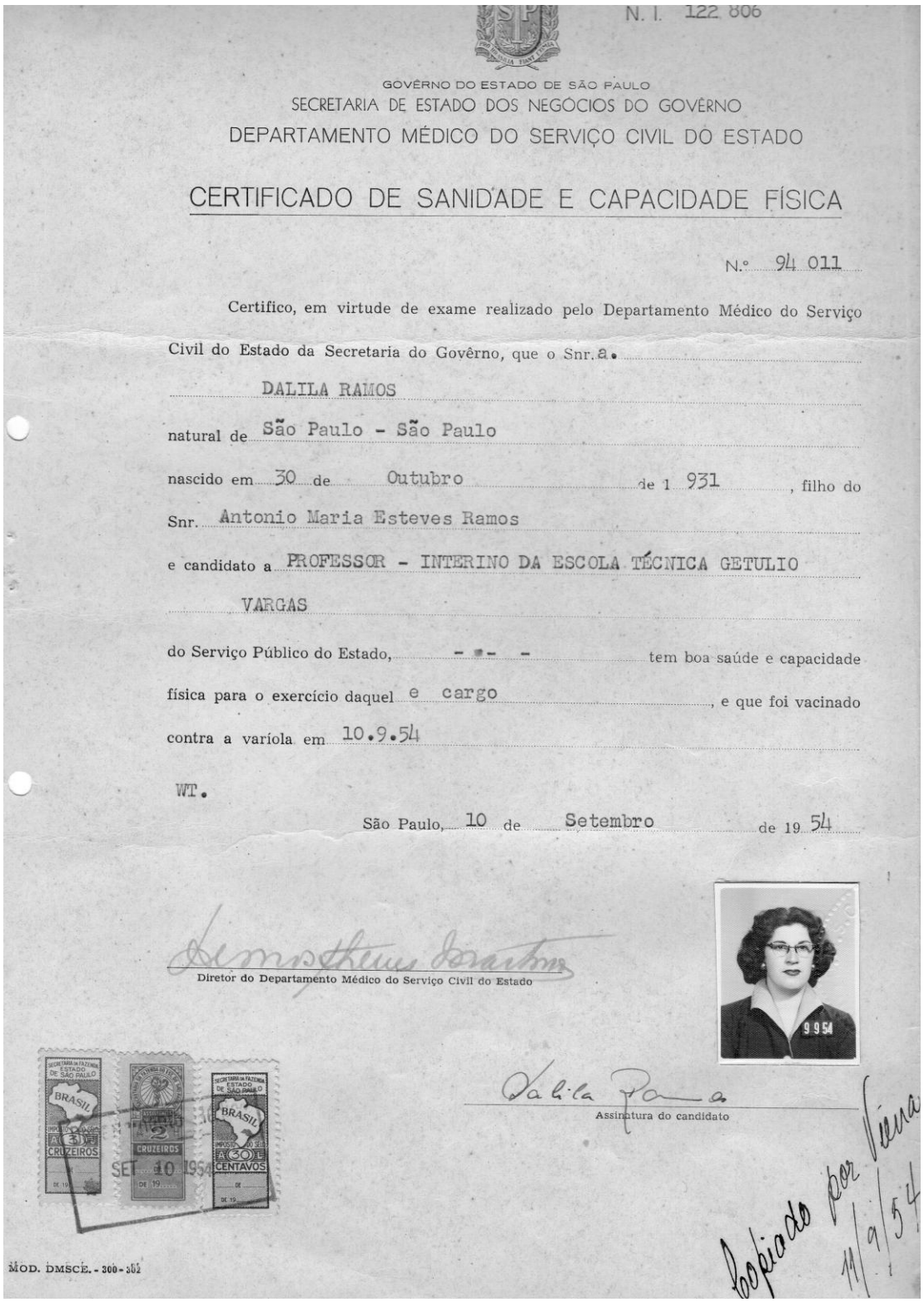
*Data da conclusão do Curso* *de* DEZEMBRO *de* 1951

| MATERIAS | INDUSTRIAL — Séries | | | | MESTRIA | | OBSERVAÇÕES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1.a | 2.a | 3.a | 4.a | 1.a | 2.a | |
| | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | |
| CULTURA GERAL | | | | | | | |
| Português | 67,2 | 56 | 65 | 64,1 | 63,7 | 66,8 | |
| Matemática | 87,4 | 62,5 | 58 | 67,7 | | | |
| Ciências | 95,2 | 85,6 | 80 | 82,3 | | | |
| Geografia | 60,1 | 80,8 | - | - | | | |
| História | - | - | 85 | 84,8 | | | |
| Francês | | | | | 73 | 79.9 | |
| Geog.econômica | | | | | 85,7 | | |
| CULTURA GERAL | | | | | | | |
| Higiene | | | | | 91,2 | | |
| Desenho | 56,6 | 65 | 62 | 65 | | | |
| Tecnologia | - | 69,5 | 69 | 77,7 | | | |
| Oficina (C.Cost.) | 67,1 | 71,2 | 68 | 78 | | | |
| Pueri-( teoria | | | | | 95 | | |
| cultura)prática | | | | | 90 | | |
| (trab.escrito | | | | | | 80 | |
| )enfermagem | | | | | | 90,8 | |
| (teoria | | | | | 77,5 | - | |
| )fisiologia | | | | | 78,7 | - | |
| (biologia | | | | | 77,5 | - | |
| )química | | | | | 76,2 | - | |
| (cozinha | | | | | 72 | 85 | |
| Dietética )nutrição | | | | | 72,5 | | |
| (tese | | | | | - | 83,7 | |
| (prat.(est.aliment. | | | | | - | 96,2 | |
| )refeitório | | | | | - | 60 | |
| (pesq.s/aliment. | | | | | - | 95 | |
| )prat.s/aliment. | | | | | - | 81,2 | |
| )prat.ensino | | | | | - | 95 | |
| (cont.doméstica | | | | | - | 50 | |
| Média de oficina do Cur | | | | | | 83,9 | |
| Média Geral do Curso | | | | | | 78,7 | |

São Paulo, 2 de abril

Fonte: Acervo pessoal de Dalila Ramos, em 2012.

Figura 90 – Certificado de Sanidade e Capacidade Física de Dalila Ramos para ingressar como professora interina da Escola Técnica Getúlio Vargas, em 1954.



N. I. 122 806

GOVÊRNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DO GOVÊRNO
DEPARTAMENTO MÉDICO DO SERVIÇO CIVIL DO ESTADO

CERTIFICADO DE SANIDADE E CAPACIDADE FÍSICA

N.º 94 011

Certifico, em virtude de exame realizado pelo Departamento Médico do Serviço Civil do Estado da Secretaria do Govêrno, que o Snr.a. DALILA RAMOS natural de São Paulo - São Paulo nascido em 30 de Outubro de 1 931, filho do Snr. Antonio Maria Esteves Ramos e candidato a PROFESSOR - INTERINO DA ESCOLA TÉCNICA GETULIO VARGAS do Serviço Público do Estado, - - - tem boa saúde e capacidade física para o exercício daquel e cargo, e que foi vacinado contra a varíola em 10.9.54

WT.

São Paulo, 10 de Setembro de 19 54

Diretor do Departamento Médico do Serviço Civil do Estado

9 954

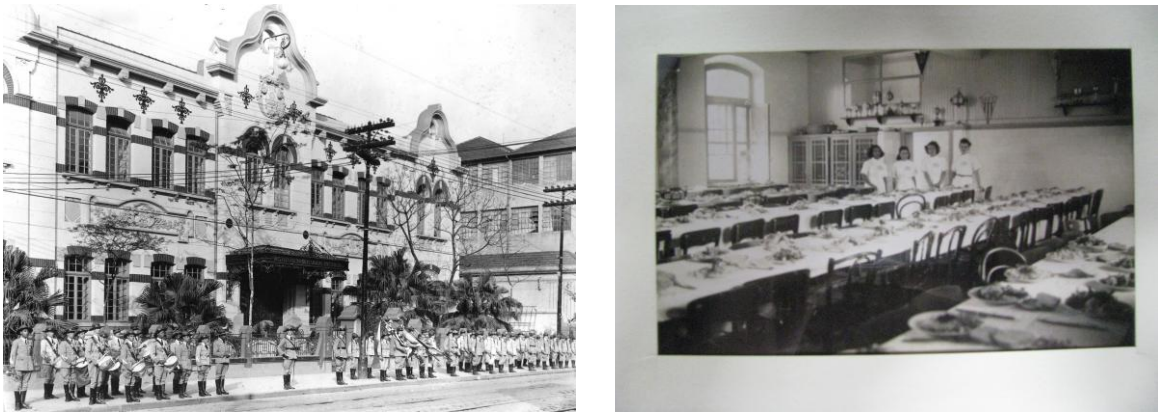
Assinatura do candidato

Copiado por ... 11/9/54

MOD. DMSCE. - 300 - 502

Fonte: Acervo pessoal de Dalila Ramos, em 2012.

Figura 91 - Fachada e Refeitório da Escola Técnica Getúlio Vargas, no Brás, na década de 1950.



Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Getúlio Vargas, em 2012.

Figura 92 – Professoras Maecyra Bernardes e Neide Gaudenci de Sá, no prédio da Rua Rego Freitas, n° 474, no centro de São Paulo, onde era oferecido o curso de Formação de Dietistas, em 1955.



Fonte: Acervo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, em 2012.

Em 2012, buscando pistas para compreender os motivos políticos e educacionais que motivaram a transferência de lugar do curso de Formação de Dietistas da Rua Monsenhor Andrade n° 741, no Brás, local onde surgiu o curso de Auxiliares em Alimentação, em 1939, para a Rua Rego Freitas, n° 474, no centro de São Paulo, fiz outra entrevista com Neide

Gaudenci de Sá, em 18 de março de 2012, e nesta entrevista foi possível perceber a sua relação com a professora Maecyra Bernardes de Melo:

> "Então fomos nós para uma casa na Rua Rego Freitas, um bairro completamente diferente daquele onde a gente estava. Essa casa era administrada por um mordomo da Santa Casa, eu não lembro o nome, que era amigo do Dr. Pompêo. Porque havia um receio da Santa Casa de alugar para uma escola, porque fica muito difícil tirar uma escola, se eles precisassem do prédio, principalmente uma escola do governo. Mas o Dr. Pompêo convenceu esse amigo e nós fomos para lá. A casa sofreu adaptações, era uma casa comum. Tinha uma coisa muito interessante, tinha um jardim, um quintal enorme, muitas árvores frutíferas e nós gostávamos muito. A Maecyra gostava muito de tratar dessas árvores, inclusive, comemos uvaia, comemos goiaba, muitas frutas. Lá nos instalamos. Não foi fácil, não. O curso de Divulgação, por exemplo, foi dado na garagem da casa. Foi adaptado e ficava na garagem, que ficava num vão. O resto foi sendo melhorado a medida que o Departamento mandava algum material. Porque havia uma coisa muito interessante, nós não sabíamos direito a quem nós devíamos nos dirigir. Quando não havia interesse, a gente não era do Departamento, a gente era da escola. Outra vez a gente se dirigia à escola,´não, não é conosco, é com o Departamento`, e a gente ficava um pouco desamparado[68]. Mas esteve o curso lá durante alguns anos. E foi uma

[68] Ofício do diretor do Departamento do Ensino Profissional Arnaldo Laurindo ao Secretário da Educação, em 1 de fevereiro de 1956, Nº 788, explica a redução de verbas para a alimentação escolar, ao escrever que: "Cumprindo o dever de funcionário responsável por este setor do ensino do Estado, e animados pelos altos propósitos do Govêrno do Estado, pedimos permissão a Vossa Excelência para expor a situação difícil que vem atravessando essa repartição, o que poderá trazer, se assim perdurar, os mais sérios inconvenientes de ordem social e econômica.[...] De 1934, até o presente, a evolução industrial do Estado ultrapassou todas as expectativas e o problema da formação de operários, mestres, técnicos e engenheiros – passou a ser uma cogitação constante não só do Govêrno- Federal como dos governos estaduais. A prova disso é a organização do SENAI, de âmbito federal, e a organização de uma Comissão Brasileiro-Americana do Ensino Industrial (CBAI), junto ao Ministério da Educação. Ambas as instituições têm pessoal e recursos para desenvolver um largo plano de formação de artífices, mestres, técnicos, etc. Sòmente, porém, as providências oficiais por parte do Estado foram esquecidas. Não dispõe o Estado, hoje em dia, de técnicos qualificados em número suficiente para a orientação educacional e para atender através dela à demanda de operários qualificados. Nossos alunos não saem das escolas tão preparados quanto deviam, e isso por deficiência de pessoal e de material, isto é, por falta de uma assistência técnica permanente que oriente a aprendizagem e por falta de recursos orçamentários que tornem possível a aplicação dessa assistência, como a têm o SENAI e a CBAI e todas as outras organizações de ensino industrial em todo o mundo. [...] Uma verdade precisa ser dita: nestes últimos anos, as propostas orçamentárias do Departamento de Ensino Profissional, sempre elaboradas após longas discussões, de acordo com as diretrizes governamentais, têm sido calcadas no mínimo possível de recursos, indispensáveis ao funcionamento dos serviços. No entanto, tais propostas sofrem posteriormente cortes indiscriminados, pela Secretaria da Educação, Controladoria Central do Estado, etc., no desejo de se encontrar o equilíbrio orçamentário, de maneira que os orçamentos, quando aprovados em geral já se tornaram insuficientes. Além disso, aprovada a lei orçamentária, temos decretos e resoluções do Executivo, ´congelando` a execução de despesa, indistintamente, em 30, 50, 70 e até 100 por cento, atingindo setores vitais do ensino conforme se tem verificado não somente no atual, mas em governos anteriores também, os quais, embora em proporções menores, já se utilizavam do recurso de ´congelamento` de dotações. E o ´congelamento`, por exemplo, de 50 por cento das dotações para ´Alimentação` e ´Material Didático` acarreta problemas dos mais sérios. Em nosso setor, além de possuirmos internatos, nos quais o Estado assume o compromisso de vestir e alimentar alunos desprovidos de recursos, temos necessidade de manter grande número de educandos em regime de semi-internato, fornecendo-lhes almoço e lanche, pois nos cursos ordinários o regime de aulas é em dois períodos pela manhã e à tarde, para alunos que em inúmeros casos moram muito distante da escola. Como será possível atender aos encargos da alimentação dos alunos, com a redução de 50 por cento nas verbas mínimas previstas, sabendo-se ainda que a proposta orçamentária é elaborada com quase um ano de antecedência de sua conversão em lei, e que o preço da alimentação cresce assustadoramente de mês para mês?" (LAURINDO, 1962, v.2, p. 149-154)

> época áurea do curso, porque houve a possibilidade de fazer muita coisa. Estávamos sempre na mídia. O Dr. Pompêo tinha amigos jornalistas e eles iam lá fazer reportagens, e nutrição sempre foi um assunto que despertou o interesse de todo mundo. O Dr. Pompêo com aquele seu viés político, sempre colocava a opinião dele, falávamos muito sobre o custo da alimentação correta."

Quando indaguei a professora Dalila Ramos sobre a sua trajetória na educação profissional, durante a entrevista de 06 de dezembro de 2011, ela respondeu:

> "Com 16 anos fiz o vestibulinho e com 18 anos já era professora na escola profissional. O vestibulinho era muito difícil naquela escola. Por que a escola tinha Auxiliares em Alimentação e Mestria de Costura, Bordado e Pintura. Ah! Tinha decoração, mas ainda não estava como aquela decoração de agora. Tinha a parte de alimentação, Auxiliares em Alimentação, um termo que o Pompêo usou e que foi a nossa infelicidade. Se ele pusesse, fosse como Dietistas, que já existia no Rio Grande do Sul e em Pernambuco. O curso começou como Dietista e elas não tiveram problemas. Nós tivemos que trabalhar, e fazer o nosso curso, era igual ao Dietista. Nós tivemos que batalhar, ele ajudou. Mas foi uma infelicidade Auxiliares em Alimentação. Nós tivemos que lutar por isso. Acho que foi em 1958, tem o carimbo no meu diploma. Depois, que passa para Dietista e, depois, para o Técnico de Nutrição. Assim que, o movimento das nutricionistas da USP começou, nós também. A nossa associação também começou a se mexer, a professora Debble. Aí mostraram que a gente tinha muito mais carga horária, que era tempo integral, do que elas, que eram oito meses de curso. Nós tínhamos muito mais. Eu fui muitas vezes na Secretaria da Educação. O Pompêo tinha muita ligação na Secretaria da Educação. Eu fazia a coordenação dos refeitórios e era assistente do Pompêo. Nós começamos a batalhar e conseguimos passar a partes iguais. Elas não gostaram. Fizemos com elas o I Congresso de Nutrição. Elas não gostaram e, o primeiro congresso nós fizemos e participamos. Assim, fomos conseguindo, até que o Jarbas Passarinho propôs o decreto que todos que tivessem a carga horária e acabou essa história."

Dalila Ramos, após formar-se Professora de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação, continuou frequentando a Escola Industrial Carlos de Campos. Em dezembro de 1953 concluiu o curso Extraordinário de Iniciação em Pintura Decorativa (figura 93). No final ano seguinte concluiu o curso Extraordinário de Continuação em Pintura Decorativa (figura

94). Nesses anos, era diretora da escola Anísia de Almeida Levy, substituindo Laia Pereira Bueno[69], que havia se aposentado em 1953.

Logo que se formou Dalila Ramos foi trabalhar no SESI como professora no Centro de Aprendizagem de Educação Doméstica. Mas, quando ingressou no Departamento de Ensino Profissional, em 1954, o curso de Auxiliares em Alimentação não funcionava mais no prédio da Escola Industrial Carlos de Campos, mas fora transferido para a Rua Rego Freitas, n° 474, e o motivo dessa mudança, segundo a professora:

> "Foi uma política ou precisavam da sala e achavam que o curso não fazia parte do ensino profissional[70]. Era um curso para professora, não era técnico. Nossa! Era um espetáculo. O meu diploma é de professora de Economia Doméstica e Auxiliares em Alimentação. Depois o curso de Auxiliares em Alimentação passou a ´Dietistas` e depois era ´Técnico em Nutrição`. Sabe que nós tivemos que fazer o Técnico em Nutrição? Eu disse: ´a gente não confia nesse governo, e nós podemos estar na rua, vamos fazer. Nós estamos cansadas de ver isso, vamos fazer`."[71]

Figura 93 – Certificado de Conclusão do Curso Extraordinário de Iniciação em Pintura Decorativa de Dalila Ramos, em 1953.


Secretaria do Estado dos Negócios da Educação
DEPARTAMENTO DO ENSINO PROFISSIONAL
ESCOLA INDUSTRIAL CARLOS DE CAMPOS
= DE =
SÃO PAULO
Iniciação
Dalila Ramos
30 de Outubro
São Paulo - Capital
Pintura Decorativa
São Paulo, 14 de Dezembro
A Habilitada
A Diretora

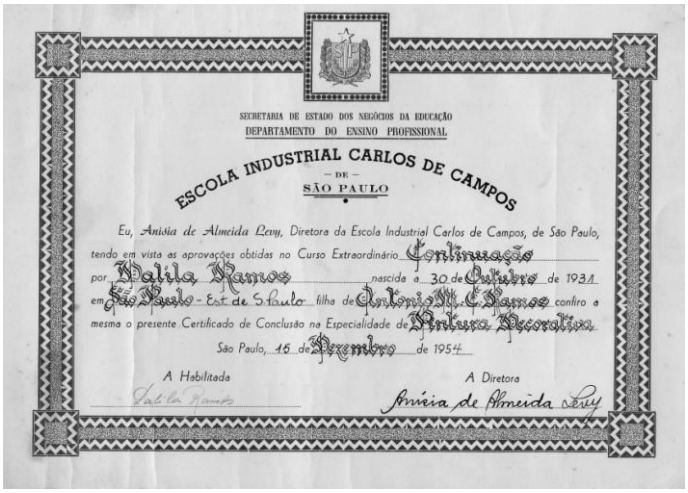
Fonte: Acervo pessoal de Dalila Ramos, em 2012.

[69] Decreto Estadual N° 41.351, de 3 de janeiro de 1963, dispõe sobre cancelamento dos cargos de lotação. Neste consta que Laia Pereira Bueno, referência 54, aposentada, por decreto de 23, publicado a 27 de julho de 1952. file://I:\decretos/decreto_n_41_351,_de_03_01_1963aposentadosLaiaeoutros.htm, 15/10/2012.

[70] No Decreto Estadual N° 17.698, de 26-11-1947, que refere-se a "Consolidação das Leis do Ensino do Estado" traz no Artigo 901: Funcionará a título precário, e até quando o governo julgar conveniente, um Curso de Formação de Mestres de Economia Doméstica e Auxiliares de Alimentação, na escola Industrial Carlos de Campos, da Capital. < http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/1947/decreto%20n.17.698,%20de%2026.11.1947.htm>, 6/01/2013.

[71] Decreto Estadual Nº 42.659, de 8 de novembro de 1963, traz a professora Neide Gaudenci de Sá, como Técnica em Dietética, Referência 39, na Escola Técnica de Economia Doméstica e Artes Aplicadas Carlos de Campos, Capital (Diário Oficial do Estado de São Paulo – Estados Unidos do Brasil, Ano LXXIII, N° 213, 9 de novembro de 1963).http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/1963/decreto%20n.42.659,%20..., 15/10/2012.

Figura 94 – Certificado de Conclusão do Curso Extraordinário de Continuação em Pintura Decorativa de Dalila Ramos, em 1954.



SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DO ENSINO PROFISSIONAL

ESCOLA INDUSTRIAL CARLOS DE CAMPOS
— DE —
SÃO PAULO

Eu, Anisia de Almeida Levy, Diretora da Escola Industrial Carlos de Campos, de São Paulo, tendo em vista as aprovações obtidas no Curso Extraordinário Continuação por Dalila Ramos nascida a 30 de Outubro de 1931 em São Paulo - Est. de S. Paulo filha de Antonio M. C. Ramos confiro a mesma o presente Certificado de Conclusão na Especialidade de Pintura Decorativa

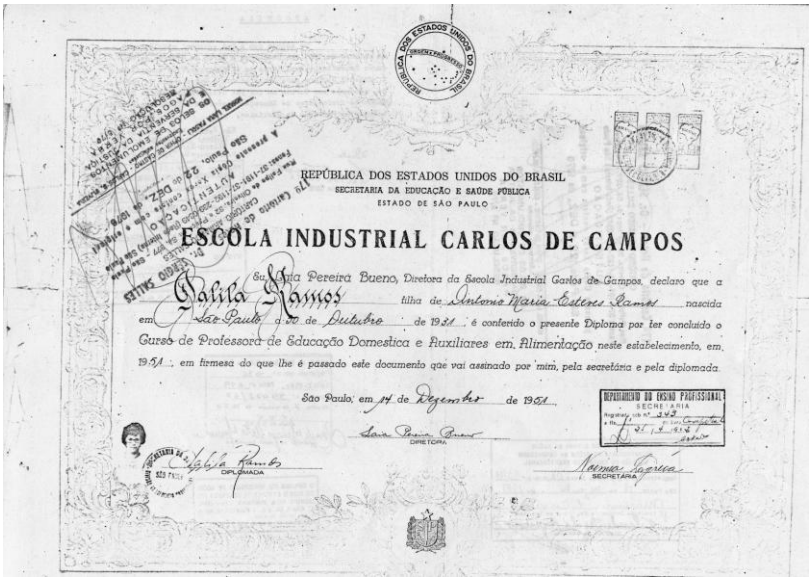
São Paulo, 16 de Dezembro de 1954

A Habilitada — A Diretora

Fonte: Acervo pessoal de Dalila Ramos, em 2012.

A figura 95 mostra o diploma do curso de Professora de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação, na Escola Industrial Carlos de Campos, de Dalila Ramos, registrado no Departamento do Ensino Profissional, sob o n° 343, em 21 de abril de 1952.

Figura 95 – Diploma do Curso de Professora de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação de Dalila Ramos, em 1951.



REPÚBLICA DOS ESTADOS UNIDOS DO BRASIL
SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E SAÚDE PÚBLICA
ESTADO DE SÃO PAULO

ESCOLA INDUSTRIAL CARLOS DE CAMPOS

Sa Maria Pereira Bueno, Diretora da Escola Industrial Carlos de Campos, declaro que a Dalila Ramos filha de Antonio Maria Cardoso Ramos nascida em São Paulo a 30 de Outubro de 1931, é conferido o presente Diploma por ter concluido o Curso de Professora de Educação Domestica e Auxiliares em Alimentação neste estabelecimento, em 1951, em firmeza do que lhe é passado este documento que vai assinado por mim, pela secretária e pela diplomada.

São Paulo, em 14 de Dezembro de 1951

DIRETORA — DIPLOMADA — SECRETARIA

REPARTIMENTO DO ENSINO PROFISSIONAL
SECRETARIA

Fonte: Acervo pessoal de Dalila Ramos, em 2012.

A dietista Dalila Ramos participou de diversos cursos de aperfeiçoamento externos ao Departamento de Ensino Profissional. Em 1957 fez os cursos de extensão universitária: "Nutrição", ministrado pelo professor Dr. Franklin A. de Moura Campos, na Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, de 20 de maio a 17 de junho; "Alimentos e Nutrição", ministrado pela professora Dra. Maria Aparecida Pourchet de Campos, na Faculdade de Farmácia e Odontologia da Universidade de São Paulo, de 16 de agosto a 12 de setembro. Nesse mesmo ano, participou do curso "Patologia da Nutrição e Dietoterapia", ministrado por Francisco Pompêo do Amaral, na Academia de Medicina de São Paulo, em 18 de novembro.

Em 1958, por questões políticas, o curso de Formação de Dietistas, retornou da Rua Rego Freitas para a Escola Industrial Carlos de Campos, no Brás, e deixou de ser dirigido pelo médico Francisco Pompêo do Amaral, passando a ser coordenado pela farmacêutica e nutricionista Debble Smaira Pasotti, que era responsável pelo subsetor de Pesquisas e Ensino da Alimentação no Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo.

A figura 96 mostra as professoras da Escola Industrial Carlos de Campos participando do I Congresso Brasileiro de Nutricionistas, no Rio de Janeiro, em 1958. Na segunda fila, a segunda da esquerda para a direita, é a professora Celina de Moraes Passos. Na terceira fila, a quarta da esquerda para a direita, é a professora Dalila Ramos, do seu lado esquerdo, a professora Debble Smaíra Pasotti e, do seu lado direito, a professora Yonne Cintra de Souza.

Figura 96 – Professoras do curso de Formação de Dietistas da Escola Industrial Carlos de Campos, no I Congresso Brasileiro de Nutricionistas, em 1958.




Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2012.

Por meio da Lei Estadual N° 6.052[72], de 03 de fevereiro de 1961, o Departamento do Ensino Profissional promoveu um enquadramento dos estabelecimentos do ensino profissional, e o curso de Formação de Dietistas passou a funcionar na Escola Técnica de Doméstica e de Artes Aplicadas "Carlos de Campos", em nível de 2º ciclo, com a denominação de "Curso Técnico de Formação de Dietistas". (LAURINDO, 1960, p. 390)

Para compreender os motivos que levaram as profissionais formadas em Auxiliares em Alimentação ou Dietistas a complementarem os cursos em 1963 e 1964 (tabela 23) para obterem o diploma do curso Técnico de Dietética, as palavras da professora Esmeralda Sabag, no 1º Encontro de Técnico em Nutrição e Dietética[73], que aconteceu na cidade de Limeira, em São Paulo, de 12 a 16 de maio de 1980, esclarecem que:

> "[...] o Decreto Estadual N° 38.643/61 regulamentou a Lei Estadual 6052/61, que reestruturou o ensino industrial no Estado de São Paulo, e transformou o curso de Formação de Dietistas em curso Técnico em Dietética, não tratando de sua organização curricular que continuou com a antiga orientação[74]. Em 1963, o Conselho Estadual de Educação (CEE), com base na Lei Federal N° 4.024/1961, e por meio da Resolução SE N° 7/63, estabelece a organização curricular do ensino de 2º ciclo no sistema de ensino do Estado de São Paulo, omitindo o curso de Dietética."

A figura 97 apresenta o histórico escolar de Dalila Ramos contendo as disciplinas realizadas em 1963 e 1964 para complementar o curso de Auxiliares em Alimentação com a observação dessa necessidade para o curso ter validade como 2° grau. Essa necessidade

[72] Lei Estadual N° 6052 de 3 de fevereiro de 1961, em São Paulo, não cita diretamente o curso Técnico em Dietética, e nos objetivos do Ensino Industrial e de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas, dando outras providências, traz no artigo 1° - O Ensino Industrial, ramo da educação de grau médio terá os seguintes objetivos: 1) formação de pessoal para as categorias profissionais que atendam às necessidades do mercado de trabalho da indústria; 2) qualificação profissional para indivíduos não diplomados ou habilitados; e 3) aperfeiçoamento ou especialização de pessoal da indústria. No artigo 2° - O Ensino de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas, ramo da educação de grau médio, equivalente ao sistema de Ensino Industrial de que trata esta lei, terá os seguintes objetivos:1) preparação para as responsabilidades do lar e para a melhoria dos padrões de vida familiar; 2) habilitação para o exercício de ocupações profissionais ligadas à Economia Doméstica; e 3) desenvolvimento das habilidades técnicas e artísticas, para sua aplicação no campo do artesanato e das Artes Aplicadas.No artigo 3° - O Ensino Industrial e o de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas, além dos objetivos peculiares, cuidarão, também, da formação do cidadão. No artigo 4° – A formação profissional, de grau médio, no setor do Ensino Industrial e no de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas far-se-á através dos cursos seguintes: 1) Iniciação Vocacional; 2) Básico Vocacional ou outros cursos equivalentes, do 1° ciclo; 3) Industrial ou de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas, de aprendizagem profissional; e 4) Técnico, Industrial ou de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas. http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/224514/lei-6052-61-sao-paulo-sp, 15/10/2012.

[73] Esse discurso da professora Esmeralda Sabag encontra-se na coleção Neide Gaudenci de Sá no acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2011.

[74] No Decreto Estadual Nº 38643 de 27 de junho de 1961, o único artigo que se refere ao curso de Dietistas é o artigo 246 – Passa a funcionar como Curso Técnico de Dietética, em nível de 2° ciclo, o Curso de Formação de Dietistas, criado pela Lei 2.318, de 9 de outubro de 1953. file://I:\decretos\decreto n_38_643,de 27_06_1961.htm, 15/10/2012.

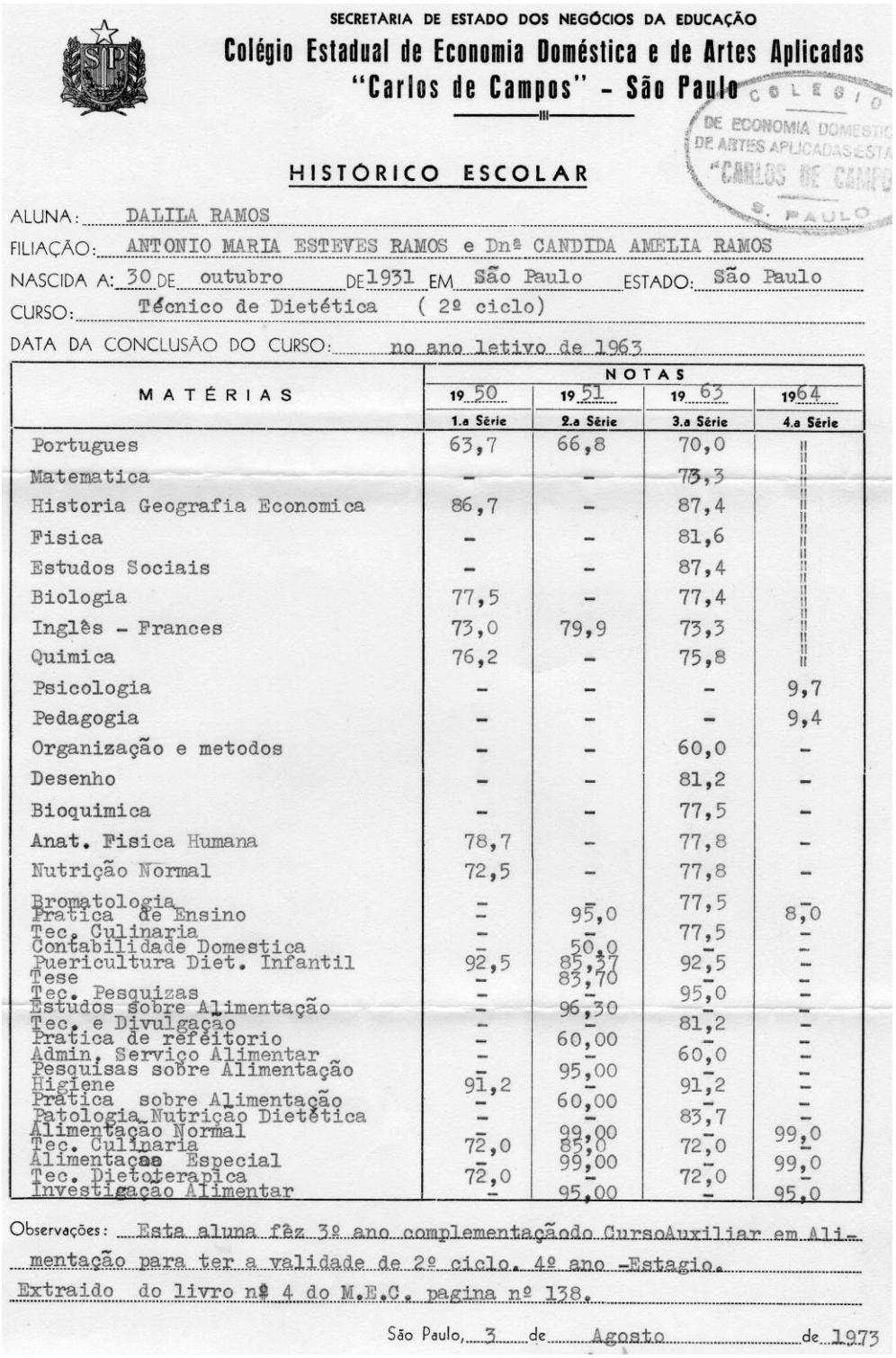
demonstra que a educação profissional impedia o prosseguimento de estudos e era oferecida cerceando a participação ativa desse profissional no campo da alimentação e nutrição.

Tabela 23 – Formandas em Auxiliares em Alimentação ou Dietistas que cursaram a terceira série, em 1963, e a quarta série, em 1964, para obter o diploma de Técnica em Dietética no Colégio de Economia Doméstica e Artes Aplicadas Estadual Carlos de Campos.

| Nome | Curso | Ano de Formatura |
|---|---|---|
| Adalgisa Alves de Oliveira | Dietista | 1960 |
| Dalila Ramos | Auxiliares em Alimentação | 1951 |
| Josefina Augusta de Almeida | Dietista | 1961 |
| Maecyra Bernardes de Melo | Auxiliares em Alimentação | 1952 |
| Mara da Silva | Dietista | 1960 |
| Marlene Trigo | Dietista | 1961 |
| Mathilde Levi Mazlum | Auxiliares em Alimentação | 1949 |
| Nadyr Diniz de Moraes | Auxiliares em Alimentação | 1949 |
| Therezinha Zancan | Auxiliares em Alimentação | 1946 |
| Toyomi Nakadate | Dietista | 1960 |
| Yvonne D' Amore | Auxiliares em Alimentação | 1949 |
| Leda Pasqual Garofalo | Auxiliares em Alimentação | 1949 |
| Neide Gaudenci de Sá | Auxiliares em Alimentação | 1951 |

Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Figura 97 – Histórico escolar de Dalila Ramos com as disciplinas do curso de Auxiliares em Alimentação, 1951 e 1952, e as disciplinas cursadas, em 1963 e 1964, para se habilitar a Técnica em Dietética.



SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA EDUCAÇÃO

**Colégio Estadual de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas "Carlos de Campos" – São Paulo**

COLEGIO DE ECONOMIA DOMESTICA E DE ARTES APLICADAS ESTADUAL "CARLOS DE CAMPOS" S. PAULO

## HISTÓRICO ESCOLAR

ALUNA: DALILA RAMOS

FILIAÇÃO: ANTONIO MARIA ESTEVES RAMOS e Dnª CANDIDA AMELIA RAMOS

NASCIDA A: 30 DE outubro DE 1931 EM São Paulo ESTADO: São Paulo

CURSO: Técnico de Dietética ( 2º ciclo)

DATA DA CONCLUSÃO DO CURSO: no ano letivo de 1963

| MATÉRIAS | NOTAS | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 19 50 | 19 51 | 19 63 | 1964 |
| | 1.a Série | 2.a Série | 3.a Série | 4.a Série |
| Portugues | 63,7 | 66,8 | 70,0 | " |
| Matematica | - | - | 73,3 | " |
| Historia Geografia Economica | 86,7 | - | 87,4 | " |
| Fisica | - | - | 81,6 | " |
| Estudos Sociais | - | - | 87,4 | " |
| Biologia | 77,5 | - | 77,4 | " |
| Inglês - Frances | 73,0 | 79,9 | 73,3 | " |
| Quimica | 76,2 | - | 75,8 | " |
| Psicologia | - | - | - | 9,7 |
| Pedagogia | - | - | - | 9,4 |
| Organização e metodos | - | - | 60,0 | - |
| Desenho | - | - | 81,2 | - |
| Bioquimica | - | - | 77,5 | - |
| Anat. Fisica Humana | 78,7 | - | 77,8 | - |
| Nutrição Normal | 72,5 | - | 77,8 | - |
| Bromatologia | - | - | 77,5 | - |
| Pratica de Ensino | - | 95,0 | - | 8,0 |
| Tec. Culinaria | - | - | 77,5 | - |
| Contabilidade Domestica | - | 50,0 | - | - |
| Puericultura Diet. Infantil | 92,5 | 85,37 | 92,5 | - |
| Tese | - | 83,70 | - | - |
| Tec. Pesquizas | - | - | 95,0 | - |
| Estudos sobre Alimentação | - | 96,30 | - | - |
| Tec. e Divulgação | - | - | 81,2 | - |
| Pratica de refeitorio | - | 60,00 | - | - |
| Admin. Serviço Alimentar | - | - | 60,0 | - |
| Pesquisas sobre Alimentação | - | 95,00 | - | - |
| Higiene | 91,2 | - | 91,2 | - |
| Pratica sobre Alimentação | - | 60,00 | - | - |
| Patologia Nutrição Dietética | - | - | 83,7 | - |
| Alimentação Normal | - | 99,00 | - | 99,0 |
| Tec. Culinaria | 72,0 | 85,0 | 72,0 | - |
| Alimentação Especial | - | 99,00 | - | 99,0 |
| Tec. Dietoterapica | 72,0 | - | 72,0 | - |
| Investigação Alimentar | - | 95,00 | - | 95,0 |

Observações: Esta aluna fêz 3º ano complementação do Curso Auxiliar em Alimentação para ter a validade de 2º ciclo. 4º ano -Estagio.

Extraido do livro nº 4 do M.E.C. pagina nº 138.

São Paulo, 3 de Agosto de 1973

Fonte: Acervo pessoal de Dalila Ramos, em 2012.

#### 5.2.5.1 Dietistas administraram refeitórios em escolas técnicas

Em 17 de outubro de 1949, o regulamento emitido pelo médico-chefe do Serviço de Alimentação, Francisco Pompêo do Amaral (anexo B), sobre a administração técnica do curso de Auxiliares em Alimentação, por ele dirigido, e de acordo com a direção da escola, a quem compete a parte administrativa, resolveu que a dietista e nutricionista Carmem Benvincini ficava encarregada do ensino de Técnica Culinária com a assistência de duas professoras, Honorina Naclerie Rissie e Isabel Marcondes Machado, devendo ministrar duas horas de aula diária por turma, ficando também encarregada dos trabalhos do refeitório da Escola Técnica Carlos de Campos, e com a assistência das professoras mencionadas e dos funcionários indicados pela diretora da escola. Nesse regulamento, no item sétimo, cita que a dietista Yonne Cintra de Souza ficava encarregada dos trabalhos do refeitório da Escola Técnica Getúlio Vargas, com auxílio da dietista Odila Ferraz e de funcionários para isso indicados pelo diretor da referida escola.

Em 1961, no cinquentenário da educação profissional pública no estado de São Paulo, Yonne Cintra de Souza escreveu sobre o funcionamento dos refeitórios:

> "Com o objetivo de melhor atender os alunos que frequentam às escolas subordinadas ao Departamento do Ensino Profissional, o Subsetor de Alimentação classificou-os em três grupos. O primeiro constitue-se de alunos internos, bolsistas do Estado, o segundo, de alunos considerados desnutridos segundo critério adotado pelo Serviço e o terceiro de alunos externos. Os estudantes classificados no primeiro grupo, fazem gratuitamente todas as suas refeições na escola; os do segundo grupo, recebem alimentação de conformidade com suas necessidades, até que sua normalidade física seja alcançada. A exclusão do regime, não significa perda de peso adquirido, uma vez que esses alunos poderão continuar a receber a mais importante de suas refeições na escola e levando-se ainda em conta que terão sido submetidos a um processo de educação alimentar; os alunos normais externos constituem o terceiro grupo, pagando pelas suas refeições uma cota estabelecida de acordo com as possibilidades de suas famílias. Essa cota é calculada de acordo com as informações sobre condições econômicas das referidas famílias colhidas por ocasião da matrícula do aluno estabelecimento. Visando assegurar melhor assistência alimentar aos alunos, o Subsetor de Alimentação e Nutrição tem colaborado com outros setores do Departamento, promovendo à

> seleção dos alimentos a serem consumidos nas diversas unidades, organizando quadros estatísticos para aquisição e distribuição de gêneros. [...] O problema da assistência alimentar nos estabelecimentos de ensino implica por vezes, serias dificuldades. Em primeiro lugar, porque não é possível fornecer alimentos a todos os alunos indistintamente, dada a exiguidade das verbas. Em segundo lugar, porque não seria de qualquer maneira aconselhável proceder assim, uma veja que o Estado só deve assistir aos estudantes que procedem de famílias que não dispõem de meios suficientes para prover a própria subsistência ou aos que por qualquer motivo, se encontrem em dificuldades para obter alimentação conveniente, quando impossibilitados de estarem em suas casas no momento das refeições." (SOUZA, 1961, p. 38)

Para compreender o funcionamento dos refeitórios escolares no Departamento de Ensino Profissional, durante o período que o médico-chefe era Francisco Pompêo do Amaral e, responsável pelo Setor de Alimentação e Higiene Escolar, realizei entrevistas com dietistas que participaram de sua equipe, fazendo-lhes as perguntas: quando foram criados os refeitórios nas escolas profissionais? E como eram administrados e por quem?

> "Eu não sei quando foram criados os refeitórios nas escolas profissionais. Mas eu trabalhei no refeitório da Escola Técnica Masculina Getúlio Vargas, na Rua Piratininga. A dona Yonne [...] era a responsável pelo refeitório. [...] A Ivone ficava de manhã, e eu fazia o período da tarde, às vezes a gente trocava. Era um curso técnico em período integral e os alunos viviam em regime de internato. Elaborávamos então os cardápios para o café da manhã, almoço e jantar. Eu me lembro de fazer cardápios especiais [...]" (Entrevista com Arcelina Ribeiro de Araújo, em 12 de março de 2012)

Arcelina Ribeiro de Araújo foi dietista no refeitório da Escola Técnica Getúlio Vargas, em São Paulo, entre 1953 e 1954, enquanto que a dietista Dalila Ramos, em 1954, começou a atuar nesse refeitório e também nos refeitórios do interior, auxiliando a professora Yonne Cintra de Souza, que era responsável pelo Subsetor de Alimentação e Nutrição, sob a direção do médico Francisco Pompêo do Amaral. O depoimento de Dalila Ramos propiciou compreender o funcionamento desses refeitórios escolares (figuras 98 e 99) e a sua relação com as práticas escolares das alunas do curso de Auxiliares em Alimentação:

"Os refeitórios nas escolas profissionais, eles existiam quando eu fui estudar, por que eu já fiz estágio na minha escola profissional, já tinha funcionando um refeitório na Carlos de Campos. Quando eu fui para a Getúlio Vargas, já tinha um refeitório funcionando na escola. Então existia uma ex-aluna, que era Dietista, e a Yonne, que era professora do curso e era chefe lá. As alunas estagiavam comigo. Fazia parte do curso o estágio ou na Getúlio Vargas ou na Carlos de Campos com a Maecyra. As alunas faziam estágio sempre pela manhã, porque à tarde elas tinham aulas. Elas faziam estágio eu acho que a cada quinze dias. Eu cheguei a trabalhar nas duas escolas. Depois a gente saía uma hora e ia para a aula do Pompêo e para as aulas lá. Ele obrigava a assistirmos as aulas dele e com as alunas. Como professora na Getúlio Vargas eu fiquei de 1954, no dia do aniversário da escola, 28 de setembro, e sai em 1971. E daí eu fui para a Carlos de Campos. Eu consegui pelo Ianeta, eu vivia pedindo a remoção. A transferência para a Carlos de Campos era esse o meu objetivo. Era esse o objetivo do Pompêo. Mas veio aquela lei que não podia mais mudar cada um do seu lugar. Aí nós não conseguimos. Passaram muitos anos. Eu fiquei com a Yonne, mas ajudando alguma coisa que precisasse lá. Mas eu não dava aula porque eu não era efetiva lá. Era efetiva na Getúlio Vargas. Mas ele não queria que eu me desgrudasse do grupo. Eu dava aula para as meninas de estágio. Eu dei aula no curso de Nutrição, porque eu fui substituir a Debble, e foi para assistente de direção. [...] Eu ia ao Departamento, viajava com a Yonne para fiscalizar os refeitórios do interior. O Pompêo exigia. Aquele curso de Divulgação de Alimentos, entre 1954 e 1955 era com a apostila da Dalva. A gente ia ao interior, conhecia, lia os cardápios, por que a gente distribuía toda a verba. O ensino profissional dava verba para todo lugar. Então a gente tinha que saber se elas empregavam bem a verba e como elas distribuíam essa verba. Como no interior tinha o curso de Economia Doméstica, tinha a parte de alimento. Elas ficavam responsáveis pelo refeitório. Mas tinha as professoras de Educação Doméstica e a gente aproveitava as professoras para este serviço. Quando a gente chegava, reunia a turma, batia um papo para ver as necessidades delas. Depois o relatório era para o Pompêo, aí ele juntava tudo. O Arnaldo Laurindo era muito amigo, e então ele apoiava e confiava. Mas acho também que tinha política. Eu trabalhei muito pouco na Rua Rego Freitas, logo fomos para a Getúlio Vargas. Em 1958 eu era da Getúlio Vargas e a Yonne, que era assistente do Pompêo, e o cargo dela era lá do Departamento, por que ela vinha só dar uma assistência na Getúlio Vargas, então a gente ia lá." (Entrevista com Dalila Ramos em 06 de dezembro de 2011)

Figura 98 - Refeitório da Escola Técnica Getúlio Vargas, no Brás, em 1960.




Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Getúlio Vargas, em 2012.

Figura 99 - Refeitório da Escola Profissional Agrícola Industrial "Cônego José Bento", em Jacareí, na década de 1950.



Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Cônego José Bento, em 2012.

Para compreender as práticas escolares e pedagógicas nos refeitórios escolares fiz uma segunda entrevista com a professora Dalila Ramos, em 19 de abril de 2012, considerando que ela atuou nos refeitórios da Escola Técnica Getúlio Vargas, na Rua Piratininga, no Brás, e, depois, quando a escola foi transferida para o Ipiranga, na década de 1960, onde continuou atuando no refeitório da escola. Essa segunda entrevista possibilitou conhecer a história de vida da professora Dalila Ramos e identificar se o problema da desnutrição continuava na década de 1960.

> "A desnutrição continuava, a lei era para todo mundo, e a atitude do Dr. Pompêo era sempre cuidar, se bem que a Getúlio Vargas era a melhor por que tinha uma boa enfermaria. O Dr. Nóbrega, o peso estava baixo, mandava para nós. Quando eu cheguei, a Yonne já estava (na escola), eu acho que ela ficou até fechar (o refeitório), em novembro de 1971. Daí houve uma mudança na estrutura. O departamento dela foi extinto? A Gertrudes é que ficou. Depois ela deu Administração no curso de nutrição, então ela era funcionária da escola, e no departamento onde ela era lotada. Na Piratininga eram 200 a 250 refeições por dia; tinham apartamentos na escola para os alunos. [...] Quem faziam os cardápios eram as alunas da Carlos de Campos que estagiavam conosco, então nos dávamos orientação que nem era o Pompêo, trinta gramas de fubá ou de alimento integral. O fubá podia ser um bolo no outro dia. Tinham certas normas que você tinha que seguir: 200 g de verdura, frutas, e tudo isso você tinha que seguir e elas montavam o cardápio. Tinha que dar um ovo, então tinha que por um ovo, ou cozido em uma salada, ou frito, ou fazer um bolinho, você tinha que gastar um ovo. A gente via o cardápio, verificava se estava certo, se o valor calórico estava adequado e ainda tinha o regime, e servir um tanto a mais que os outros. Porque o valor calórico deles era maior. Ele chegava de manhã tinha o café da manhã com sucrilhos, tinha às 10 horas o lanche que era o suco, a fruta, a bolacha, ou então um pedaço de bolo, e depois era o almoço separado do geral."

Durante essa entrevista questionei a professora Dalila se os alunos desnutridos, que recebiam uma dieta a parte, não criavam um conflito entre os alunos, e esta disse que:

> "Eles se achavam assim meios excluídos, deslocados no geral, mas nós fazíamos em horários diferentes, mais cedo para evitar. Mas isso durava pouco, porque depois eles se recuperavam. Tinha o prato modelo. Cada uma tinha uma função - uma era chefe da cozinha, a outra fazia o prato modelo, faziam e colocavam o prato para que as distribuidoras vissem a quantidade que cada menino tinha que comer. Tinha a da sobremesa que trabalhava na copa, que fiscalizava a sobremesa e o suco. Tinha aquela que ficava no refeitório, que ficava conversando com eles, ensinando os hábitos alimentares. Todo aquele papinho com eles. Tinha serviço para todo mundo. Tinha aquela que ficava na porta controlando eles. [...] Muitos vinham sem tomar café, vou contar uma passagem, os professores ouviram falar que eles dormiam na primeira aula. Eu acho que eles não vêm alimentados. ´Manda eles lá`. ´Eu vou mandar para senhora ver o que esta acontecendo`. Daí eles vieram falar comigo. ´Vocês jantam à noite? E de manhã o que vocês tomam? Nada. Não tomam nada?` - E eles: ´Porque meu pai é japonês. Nossos pais acham que de estômago vazio a gente aprender melhor.` - E acontecia o contrário, o estômago vazio

> dava sonolência. - ´Vamos chamar os seus pais aqui. Mas hoje, vamos tomar um cafezinho aqui`. - Eles eram japoneses tinham que obedecer aos pais e eu falei: Vamos tomar café? E eles tomaram café bem direitinho, queijo. - Amanhã vocês também venham tomar café. Eu estou convidando vocês para virem, podem vir. E daí eu dei o serviço para o orientador chamar os pais, e ela vi explicar porque o menino tem que ser alimentado."

Para encerrar essa segunda entrevista com a Dalila Ramos, perguntei-lhe: Professora a senhora me contou uma passagem que durante essa mudança de regime no governo, quando entrou o regime militar, que os alunos foram envolvidos (risos), o que aconteceu nessa época?

> "Não me fale, foi uma situação. Nossos alunos, em 1964, eles se juntaram a alunos de outros colégios, e eles foram, em grupo, no Museu do Ipiranga. No monumento do museu, eles picharam todo o monumento com palavras de ordem, contra as Forças Armadas, e quando chegamos no dia seguinte, na escola: - estava lá a polícia, dentro da escola, e todo mundo sem saber o que acontecia. - Um capitão está com o diretor. E aí ele contou: - ´Porque os meninos diziam que eles não eram daqui de São Paulo. Moravam no interior, outros eram estrangeiros e que tinham menores. E que eles moravam aqui na escola`. – ´E que o senhor podia comprovar que eles eram alunos da escola e que moravam aqui na escola?` - O diretor tinha que comprovar, e ele trazia a relação dos nomes. – ´E eles vão ficar presos até que alguém fique responsável`. - E tinha que ser o Mario Ianeta, que era o diretor da escola. Passaram o dia na delegacia, mas logo foram liberados. Mas teve esse momento de dificuldade, sempre havia um soldado na porta da escola e sempre eram chamados os professores. Tinha um educador orientador, que todos os dias, ia lá para ver a situação dos meninos, se precisavam de alguma coisa. Os professores foram ouvidos e interrogados, uma época, que situação."

### 5.3 O fim da profissão de Dietista no Brasil: antecedentes históricos

Este item neste capítulo da tese de doutorado é uma síntese entre a origem do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil, cujo processo de implementação e desenvolvimento foi apresentado nos itens 5.1 e 5.2, e o ano de 1958, quando o curso deixou de ser oferecido pelo Setor de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo, sob a direção do médico Francisco Pompêo do Amaral,

para ser transformar definitivamente num curso técnico. Pode-se afirmar que os outros cursos no campo da alimentação e nutrição em outras instituições, oferecidos no mesmo período, lutaram para transformar os seus cursos técnicos em cursos superiores. No item 5.1 encontra-se parte do discurso da aula inaugural do curso de Auxiliares em Alimentação, que aconteceu em 17 de maio de 1939, na Superintendência do Ensino Profissional, onde consta que o sonho do médico Francisco Pompêo do Amaral era criar um Instituto de Nutrição, em São Paulo.

Josué de Castro conseguiu realizar esse sonho no Rio de Janeiro, quando criou o Instituto de Nutrição na Universidade do Brasil, por meio do Decreto-lei N° 8.684, de 16 de janeiro de 1946 (ABN, 1991, p. 68), e que atualmente é denominado "Instituto de Nutrição Josué de Castro" na Universidade Federal do Rio de Janeiro. Nesse instituto, Josué de Castro foi diretor, e o curso de Dietista oferecido até 1956, quando passou a denominar-se curso de Nutricionistas.

Geraldo de Paula Souza morreu no dia 2 de maio de 1951, em São Paulo, à véspera de uma viagem para participar de uma reunião da OMS. (CAMPOS, 2002, p. 33) Mas o curso de Nutricionistas que ele criou em outubro de 1939 e que, até 1964, manteve duração de um ano, modificou-se para duração de três anos, devido aos Cursos de Nutricionistas do país terem de adequar-se à Portaria 514/64, do Ministério da Educação e Cultura, que fixou um currículo mínimo de matérias, atendendo ao Parecer 265/62 do Conselho Federal de Educação (CFE). (ABN, 1991, p. 9)

A tabela 24 apresenta o currículo do curso de Formação de Dietistas na Escola Industrial Carlos de Campos, em São Paulo, e o currículo mínimo aprovado pelo CFE, em função do processo promovido pelo SAPS para regulamentação do curso de Nutricionistas, e o do Instituto de Nutrição, ambos do Rio de Janeiro.

Cabe dizer que o sonho do médico Francisco Pompêo do Amaral não se concretizou em São Paulo, mas o sonho do segundo superintendente e, posteriormente, diretor do Departamento do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, Arnaldo Laurindo, de criar o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, aconteceu em 1958, ocupando o espaço onde aquele médico desenvolvia as suas pesquisas e promovia a formação de Dietistas.

Tabela 24 – Currículos de cursos de Nutricionistas e Dietistas, em 1959.

| **SAPS - Processo n° 42.620/54 Parecer N° 265/1962 Comissão Ensino Superior**<br><br>(ABN, 1991, p. 273) | **1959 – Nutricionista Curso de Nutricionistas Instituto de Nutrição / UFRJ**<br><br>(ABN, 1991, p. 87) | **1959 – Dietista Curso de Formação de Dietistas / Escola Técnica Carlos de Campos**<br>(CARVALHO e COSTA, 2012) |
|---|---|---|
| **Ciclo Básico** | **1º ano** | **1º ano** |
| Anatomia, Histologia e | Anatomia e Fisiologia | Fisiologia da Nutrição |
| Fisiologia Humanas | Humanas | Dietética (parte geral) |
| Bioquímica e Química | Dietética | Puericultura e Dietética Infantil |
| Bromatológica | Química | Higiene Geral e Enfermagem |
| Dietética | Técnica Dietética e Arte | Técnica Culinária |
| Psicologia | Culinária | Nutrição Normal |
| Microbiologia | Higiene e Educação Alimentar | Técnica de Divulgação |
| **Ciclo profissional** | **2º ano** | |
| Fisiopatologia da Nutrição | Dietoterapia | **2º ano** |
| Técnica Dietética e Arte | Patologia da Nutrição | Dietética (parte geral) |
| Culinária | Puericultura e Dietética | Administração de Serviços de |
| Planejamento, Organização e | Infantil | Alimentação |
| Administração dos Serviços de | Técnica Dietética e Arte | Estudo Químico e Tecnológico |
| Alimentação | Culinária | dos Alimentos |
| Sociologia e Economia | Bromatologia | Prática de Ensino e Divulgação |
| Aplicadas | Economia Alimentar | de Higiene Alimentar |
| Dietoterapia | Psicologia | Pesquisas Higiênico-sociais |
| Puericultura e Dietética | Ética | relacionadas com a Alimentação |
| Infantil | **3º ano** | |
| Higiene e Administração da | Planejamento, Organização e | |
| Saúde Pública | Administração de Serviços de | |
| Pedagogia aplicada à | Alimentação | |
| Nutrição | Etiqueta Social e Serviços de | |
| Estatística e Inquéritos da | Banquetes | |
| Nutrição | Estágios | |

### 5.3.1 Arnaldo Laurindo

Arnaldo Laurindo nasceu em São Paulo, capital, em 21 de janeiro de 1911, filho de Emília Blasi[75] e Rafael Laurindo. Normalista, estudou na Escola Normal Oficial de Botucatu, depois fez a Escola de Professores – curso de Administração Escolar, no Instituto de Educação da Universidade de São Paulo e estagiou no Serviço de Psicologia Aplicada dessa instituição (figura 100).

Figura 100 – Arnaldo Laurindo no artigo "Vultos do Ensino Profissional"



Fonte: Revista do Professor (out-dez, 1961, p. 11)

Em 1962 Arnaldo Laurindo publicou em dois volumes o livro "50 anos de ensino profissional – Estado de São Paulo" (figura 101). Esse livro traça a trajetória do ensino profissional público no Estado de São Paulo desde 1911, com decretos, protagonistas e atores que promoveram transformações nas organizações do ensino profissional nos cinquenta anos de existência. Na capa desse livro, produzida com fundo em duas cores, consta descrito no fundo amarelo: "50 anos de ensino profissional – Estado de São Paulo", e, no fundo cinza, encontram-se desenhos em branco de régua, engrenagem, esquadro, agulha, serra e formão,

[75] Serafim Blasi, seu avô, industrial, nasceu em San Fili, província de Cosenza. Casou-se com Carmela Lucheta, na Itália. Em 1893, viúvo, com a filha Emília, chegou ao Brasil e fixaram residência em Botucatu. <http://www.historiadebotucatu.com.br/livros/tempoDante/trabalhos/100...>, 07/12/2011.

além do nome do autor "Arnaldo Laurindo", em preto. O livro tem capa dura, nas dimensões 16 cm x 23 cm, em dois volumes, o primeiro tem 428 páginas e, o segundo volume, que é de apêndice, tem 392 páginas. Na contracapa do primeiro volume consta que:

> "Os desenhos da capa deste livro estão baseados nos cartazes de autoria dos professores Carmen Gil Serrano, Ciro de Almeida Leme e Jaty Silva, premiados, respectivamente, em 1°, 2° e 3° lugares por ocasião dos festejos comemorativos do Cinquentenário do Ensino Profissional do Estado de São Paulo."

Na primeira página consta no cabeçalho "Prof. Arnaldo Laurindo, Diretor Geral do Departamento do Ensino Profissional, da Secretaria da Educação do Estado de São Paulo – Membro do Conselho Regional (6ª Região: Estado de São Paulo e Território de Rondônia), do SENAI". No meio da página o título da obra "Cinquenta anos de ENSINO PROFISSIONAL - ESTADO DE SÃO PAULO", em seguida, "1911 – 1961", e no rodapé, "1° volume". Na última página do primeiro volume consta que foi composto e impresso na Editora Gráfica Irmãos Andriolli S/A, Rua Luiz Gama, n° 758 – São Paulo. Como existe somente um exemplar do volume um no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, adquiri um exemplar do volume um no sebo Admirável Livro Raro, em Brasília, em 2009. Por esse motivo, na página um consta dedicatória de Arnaldo Laurindo, em 22 de maio de 1972, ao professor Antonio Delorenzo Neto, seu amigo. Na página dois consta a apresentação da obra pelo professor Paulo Guaracy Silveira:

> "O Fundo do Ensino Profissional, do Estado de São Paulo, dando cumprimento à sua elevada missão, nos termos da legislação em vigor, houve por bem aprovar a publicação deste trabalho, de autoria do professor Arnaldo Laurindo. Trata-se de uma obra que reúne tudo o que há de mais importante sobre o Ensino Profissional Paulista, nestes cinquenta anos de atividades. Ninguém melhor do que o professor Arnaldo Laurindo, e talvez ninguém mais, poderia fazê-lo, dada a sua familiaridade com as coisas do ensino paulista, nos seus quase sete lustros de atividades docentes e técnico administrativas. Grande parte das realizações focalizadas estão estreitamente ligadas ao seu próprio trabalho, fruto dos seus estudos e de sua experiência, adquirida nos bancos escolares e nas atividades do magistério, desde o ensino primário até as funções de Secretário de Estado dos Negócios da Educação de São Paulo. Êste trabalho, pelo seu volume e pelo seu valor, por certo constituirá a peça básica e fundamental de consulta de

> tantos quantos desejem conhecer o ensino industrial desde suas origens, efetuar pesquisas, verificar o desenvolvimento que se processou, passando a ser uma fonte bibliográfica de real valor. Os dados biográficos do autor evidenciam suas qualidades e dão à obra a segurança que dela se exige. Agradecendo os direitos que o professor Arnaldo Laurindo ofereceu ao Fundo do Ensino Profissional, estamos certos de prestar mais um serviço à causa da educação industrial, publicando esta obra. São Paulo, Janeiro de 1962." (LAURINDO, 1962, p. 3)

Para essa pesquisa utilizei o volume dois do professor Mario Ianeta que, por ser um volume de apêndices, contém quadros estatísticos das escolas da rede do Departamento de Ensino Profissional em três períodos: 1911 a 1934; 1935 a 1942; e 1943 a 1961 do Instituto Pedagógico do Ensino Profissional; das Escolas de Ensino Ferroviário, entre outras. Por meio dessa obra começarei a delinear a sua trajetória social e profissional.

Figura 101 – Livro "50 anos de Ensino Profissional"publicado pela Editora Gráfica Irmãos Andriolli S/A, em S. Paulo.




Fonte: Acervo próprio, em 2013.

No ensino primário Arnaldo Laurindo foi professor substituto nos grupos escolares: Escola de Aplicação, anexa à Escola Normal Oficial; Grupo Escolar Dr. Cardoso de Almeida e Grupo Escolar da Vila dos Lavradores, em Botucatu. Foi professor da Escola Masculina Rural

da Povoação de Anhumas, em Pederneiras; adjunto do Grupo Escolar de Palmital e Diretor do Grupo Escolar Rural de Batatais[76] (primeiro diretor).

No ensino secundário e normal foi professor do Ginásio Diocesano Nossa Senhora de Lourdes, de Botucatu, e vice-diretor efetivo da Escola Normal Caetano de Campos, da capital, enquanto que no ensino comercial foi professor da Escola Superior de Comércio de Botucatu. Entre 1940 e 1941 foi auxiliar de gabinete da Secretaria da Educação e Saúde Pública do Estado de São Paulo.

No ensino agrícola foi professor assistente da Escola Profissional Agrícola Industrial Sebastiana de Barros, de São Manuel, e diretor da Escola Profissional Agrícola Industrial Cônego José Bento, de Jacareí, entre 1944 e 1946. Nesse último ano, Arnaldo Laurindo encerrou as atividades da escola agrícola e industrial de Jacareí.

O jornal Folha do Povo[77], de Jacareí, em 14 de julho de 1946, publicou as despedidas de alunos da Escola Profissional Agrícola e Industrial Mixta Cônego José Bento ao serem transferidos para outras escolas agrícolas do ensino profissional em Espírito Santo do Pinhal e São Manuel:

> "Despedidas
> Tendo sido por decreto do governo, transferida a nossa escola para Espírito Santo do Pinhal e São Manoel, nós alunos da mesma, na impossibilidade de despedirmo-nos pessoalmente de todas as pessoas de nossa amizade, fazemos por este meio externando ao mesmo tempo nossos agradecimentos a todos, e muito especialmente ao nosso M.D. Director, professor Arnaldo Laurindo, ao esforçado corpo docente e demais funcionários do estabelecimento os quais sempre nos trataram com todo carinho e desvelo.
> (aa) Paulo Bacariça Vasconcelos
> Glauco Ebruzzi Ramos
> Luiz Munhoz Paduam
> Paulo Teigi Kassahara."

Assim que Arnaldo Laurindo ingressou na Superintendência do Ensino Profissional foi designado para:

---

[76] Decreto Estadual N. 12.037 de 1 de Julho de 1941 dispensa o professor Arnaldo Laurindo, diretor do Grupo Escolar Rural de Batatais, do cargo de professor-assistente da Escola Profissional Agrícola-Industrial Mista Regional D. Sebastiana de Barros, em São Manuel no Estado de São Paulo. <http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/1941/decreto%2>, 07/12/2011.

[77] Essa matéria jornalística encontra-se no acervo do Centro de Memória da Etec Cônego José Bento, em Jacareí, em 2012.

> "Participação da Superintendência do Ensino Profissional, por intermédio do seu Técnico em Educação, Prof. Arnaldo Laurindo, na Comissão mandada organizar pelo Governador do Estado, conforme o Decreto n° 17.211, de 13 de maio de 1947, para organizar o projeto da ´Consolidação das Leis do Ensino do Estado`." [78] (LAURINDO, 1962, v.1, p. 185)

Em 16 de agosto de 1947, Arnaldo Laurindo assumiu a direção da Superintendência do Ensino Profissional, sendo efetivado por meio de decreto em 29 de dezembro de 1949.

Arnaldo Laurindo[79] foi homenageado com a Medalha "Centenário do Nascimento de Ruy Barbosa", conferida pelo Presidente da República. Mas como nos dados biográficos que Arnaldo Laurindo incluiu na sua obra "50 anos de Ensino Profissional. Estado de São Paulo" não constam datas, isso dificulta compreender a sua trajetória social e profissional enquanto professor e segundo superintendente do Ensino Profissional.

Em 1950, Arnaldo Laurindo publicou pela Superintendência do Ensino Profissional as obras "A Educação Rural" e "Assistência aos Menores – A aprendizagem profissional como medida preventiva do abandono e da infração".

Freitas (1954, p. 125) escreveu que Arnaldo Laurindo ocupou o cargo de Secretário de Estado dos Negócios da Educação, interinamente em 1950. Laurindo (1962, v.1, p. 7) relata que:

> "Na gestão do prof. Arnaldo Laurindo, destaca-se entre outras atividades: Criação de mais de 500 unidades escolares de ensino primário no Estado; foi autorizada a instalação de diversas novas escolas de ensino médio; foi instituído e regulamentado o funcionamento de classes de 5° grau primário, nos Grupos Escolares da Capital e Interior do Estado; foram entregues ao Magistério Primário, novos programas para o 4° grau; foi baixado o Regimento Interno dos Ginásios e Colégios Estaduais; foi autorizado o funcionamento de Cursos de Especialização Agrícola para o Magistério Primário Rural, em todas as Escolas Profissionais

[78] Segundo Laurindo (1962, v.1, p. 185): "A Comissão encarregada da elaboração do projeto da Consolidação das Leis do Ensino do Estado estava assim constituída: Dr. Antonio de Quadros Júnior, Advogado do Departamento Jurídico do Estado à disposição do Departamento de Educação, como Presidente; Dr. Carlos de Castro Júnior, Advogado do Departamento Jurídico do Estado à disposição da Repartição do Serviço Civil; Prof. Luiz Damasco Penna, Delegado Regional do Ensino de Santos; Prof. Emílio Simonetti, Técnico de Educação, lotado no Departamento de Educação; Prof. Arnaldo Laurindo, Técnico de Educação, lotado na Superintendência do Ensino Profissional; Prof. Cyro Andrade, Técnico de Educação lotado no Departamento de Educação Física. Pelo Decreto n° 17.698, de 26-11-1947, foi aprovada a ´Consolidação das Leis do Ensino do Estado`, elaborada pela Comissão designada pelo Decreto n° 17.211, de 13-5-1947."

[79] Consta no livro de Arnaldo Laurindo o: Ato 51 da Secretaria da Educação – de 6-9-1949: Institue Comissão encarregada da coordenação das comemorações do centenário do nascimento de Rui Barbosa (integrada pelo Prof. Arnaldo Laurindo, Superintendente do Ensino Profissional e Presidente do Professorado Paulista). Ato da Secretaria da Educação. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 229)

> Agrícolas, subordinadas ao Departamento de Ensino Profissional; foi autorizada a realização de Cursos de Estudos para a especialização de professores em diversas disciplinas; foi mantida a continuidade na realização de concursos de ingresso, remoção e promoção em todos os setores de ensino, subordinados; foram determinados novos estudos para exames de admissão ao Curso Secundário."

A Superintendência do Ensino Profissional, de acordo com a Lei n° 1.069, de 22 de junho de 1951, passou a ser denominado "Departamento do Ensino Profissional" e o cargo de superintendente alterado para diretor. (LAURINDO, 1962, v.1, p. 212)

Arnaldo Laurindo informou em seu livro (1962) que atuou como membro do Conselho Regional do SENAI, de São Paulo, representando o Ministério da Educação e Cultura, e que também foi membro da Comissão Orientadora do Ensino Ferroviário do Estado (Secretaria de Viação). No entanto, não constam os períodos em que ocorreram essas representações.

Em 1959, Arnaldo Laurindo é nomeado Presidente da Comissão Especial constituída pelo Governador Prof. Carvalho Pinto, através do Decreto 30.070, de 26 de junho de 1959, encarregada de elaborar anteprojeto de lei sobre a reorganização do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, e que veio a se converter na Lei n° 6.052, de 3 de fevereiro de 1961.

Arnaldo Laurindo atuou no Centro do Professorado Paulista (CPP), fundado em 19 de março de 1939, com o objetivo de lutar pelos direitos dos educadores e por uma escola pública de qualidade. Foi presidente na quarta gestão, membro do conselho superior e, em 1961, diretor honorário do CPP:

> "É da gestão do Prof. Arnaldo Laurindo na presidência do Centro do Professorado Paulista, entre outras atividades: aquisição de prédio e instalação da Colônia de Férias ´Sud Mennucci` em Mangaguá, destinada aos associados; consolidação da posse de terreno, junto à via Dutra, nas proximidades de Mogi das Cruzes, para a instalação do ´Retiro do Professor`; consolidação da expedição da ´Revista do Professor`, em nova fase; início da construção de um Hospital destinado aos professores tuberculosos, junto ao ´Hospital Clemente Ferreira`, nesta Capital; início da campanha, hoje vitoriosas, referentes aos acessos dos Professores ocupantes de cargos de direção no magistério; reforma, parcial, do prédio sede do Centro do Professorado, sito à Rua da Liberdade n° 928; reorganização dos Departamentos Assistenciais, de Saúde e Jurídico; viagens de turismo para os professores, a diversos países da América do Sul e da Europa;

> instituição de novo Regimento para o Centro do Professorado Paulista (até hoje vigorante).” (LAURINDO, 1962, p. 7)

Em 1966, o professor Arnaldo Laurindo[80] era diretor aposentado do Departamento de Ensino Profissional e membro do Conselho Estadual de Educação, quando foi eleito para a presidência desse órgão colegiado, completando o mandato do Prof. Oswaldo Müller da Silva, que na época passou a Secretário de Justiça.

Arnaldo Laurindo foi da Academia Paulista de Educação e, como membro fundador, em 12 de abril de 1970, ocupou a cadeira 32, indicando como seu patrono Horácio Augusto da Silveira, a quem substituiu na Superintendência do Ensino Profissional, em 1947. O professor Sólon Borges dos Reis[81] substituiu Arnaldo Laurindo e, ao tomar posse da cadeira 32 nessa academia declarou em seu discurso:

> “Mas a homenagem maior lhe seria prestada por Arnaldo Laurindo, ao escolher, como escolheu, o nome de Horácio Silveira para seu Patrono, na Cadeira nº 32, na Academia Paulista de Educação. Partindo de quem partiu, a escolha vale como um depoimento sobre a personalidade, a vida e a obra de Horácio Silveira. Porque Arnaldo Laurindo foi, antes de tudo, comedido, consequente, sóbrio. Palavra que proferia, opinião que dava, gesto que tinha, posição que assumia, era sempre pra valer, correspondendo indefectivelmente ao que ele sentia, ao que ele pensava. Privilegiado aquele que mereceu, assim, o reconhecimento público e póstumo pela iniciativa sempre honrada e honrosa de um educador da estirpe de Arnaldo Laurindo. Se, em Horácio Silveira, reputamos importante ter estudado na tradicional Escola Normal de Piracicaba, em Arnaldo Laurindo cabe assinalar o fato de, paulistano, ter feito seu curso na Normal de Botucatu. Diplomado em 1928, Professor de Escola Isolada, como Horácio, mais tarde professor e diretor de Grupo Escolar, passou pelo ensino comercial e pelo agrícola. Mas, o campo de ação administrativa e educacional em que projetou sua grande capacidade de trabalho, aliada a um amplo conhecimento das questões de sua área, foi a direção geral do ensino profissional do Estado. Na alta administração do ensino público, integrou o gabinete do Secretário da Educação e chegou a uma folha de serviços que abrangeu empreendimentos tanto de ordem técnica como administrativa, tanto na área do antigo ensino básico quanto na do antigo ensino médio. Representou o Ministério da

[80] Publicado no Diário Oficial do Estado de São Paulo, em 12 de agosto de 1966, com a manchete “Novo Presidente Estadual de Educação”.
[81] Discurso de Posse do professor Sólon Borges dos Reis na Academia Paulista de Educação.
< http://www.apedu.org.br/index.php?option=com_content&view=article&id=138:discurso-de-posse-do-academico-titular-solon-borges-dos-reis&catid=10:discursos&Itemid=171> 07/10/2012.

> Educação e Cultura no Conselho Técnico do SENAI, em São Paulo; presidiu o Conselho de Cooperação do Fundo de Assistência ao Menor, na Secretaria da Justiça, e integrou o Conselho de Política da Agricultura do Estado. Nomeado pelos governos estadual e federal, destacou-se em diferentes comissões que exigiam muito trabalho, conhecimento de causa e senso de responsabilidade, não só na área do ensino mas na da ação social e da cultura, campo em que foi distinguido pelo Ministério da Educação e Cultura com o Diploma e a Medalha de Rui Barbosa. Sua passagem ficou assinalada no Conselho Estadual de Educação, pelo devotamento e capacidade com que desempenhou as funções que ali lhe estavam afetas. Nunca se limitou às atividades próprias de sua profissão ou de seus encargos no ensino e na administração pública. Deu sempre algo mais de si em prol da comunidade. Foi sempre assim. Desde Batatais e Jacareí, onde desempenhou, com amor, as funções gratuitas de Comissário de Menores, até à militância política em que, sob o signo da coerência, da fidelidade, do trabalho e da responsabilidade, chegou à Assembléia Legislativa do Estado, desempenhando, como suplente, o mandato parlamentar com seriedade e sem demagogia, como demonstram os Anais da Vida Parlamentar do Estado e as leis de interesse público, todas no campo do ensino, que resultaram de oportunos projetos de sua autoria."

#### 5.3.1.1 Como deputado propõe projetos de lei para a educação profissional

Lugli (2005) analisou as estratégias que os professores primários brasileiros ligados ao Centro do Professorado Paulista de São Paulo (CPP), entre outras associações da classe, buscaram para eleger representantes para cargos eletivos com a intenção de fazer ouvir os seus reclamos no âmbito estatal pela via política, entre estes, Arnaldo Laurindo:

> "[...] foi eleito para a Assembléia Legislativa, atuando como intermediário da associação nessa instância. Desse momento em diante o CPP conseguiu eleger candidatos em todas as eleições estaduais – em 1950, o presidente da entidade, Arnaldo Laurindo, foi eleito por meio de um movimento de associações docentes conhecido como Liga Eleitoral do Professorado, em 1955 o seguinte presidente da entidade, Joaquim Silvério dos Reis, assumiu uma vaga como deputado estadual, pois constava como suplente e em 1958 o também presidente Sólon Borges dos Reis foi eleito deputado estadual pela primeira vez, fato este que marca uma mudança significativa no discurso da entidade com relação à política." (LUGLI, 2005, p. 235)

A tabela 25 apresenta os projetos de lei que o professor Arnaldo Laurindo deu destaque em sua obra (LAURINDO, 1962, v.1) durante as duas legislaturas como deputado estadual em São Paulo. No entanto, Arnaldo Laurindo atuou, em 1949, em uma comissão proposta pelo deputado Rubens Vaz do Amaral, presidente da Comissão de Educação e Cultura[82] que:,

> "[...] defendia a necessidade de estudos que também levassem em conta fatores de ordem educacional, não aceitando as injunções de natureza política ou eleitoral que sistematicamente intervinham no processo. Solicitou, nessa oportunidade, auxílio de uma comissão de educadores para que a questão fosse estudada de modo aprofundando: *´Na qualidade de Presidente da Comissão de Educação e Cultura e no propósito de pedir luzes que orientem os nossos trabalhos num terreno em que se exigem capacidades especializadas, permite-me pedir o auxílio de uma Comissão não-oficial para a organização de um projeto de lei que regulasse a criação de ginásios de modo a atender ao mesmo tempo aos interesses das cidades paulistas, do erário estadual e, principalmente, do nosso ensino secundário`* [...] Constituíram a Comissão professores da Universidade de São Paulo – Almeida Jr., Mário Wagner Vieira da Cunha e José Quirino Ribeiro -, representante do Departamento de Educação – Sólon Borges dos Reis – e técnico ligado ao ensino profissional – Arnaldo Laurindo. Seus componentes procuraram dar forma a critérios disciplinadores do crescimento das unidades, propondo como requisito para a criação de uma nova escola secundária um número mínimo de conclusões do curso primário que os municípios deveriam apresentar." (SPOSITO, 2002, p. 100)

O Projeto de Lei N° 973/1951, que dispunha sobre a divulgação das Constituições Federal e Estadual nas escolas oficiais de grau médio, proposto por Arnaldo Laurindo, recebeu o Parecer N° 2550/1951, da Comissão de Constituição e Justiça, favorável, conforme o Diário Oficial N° 255, de 15 de novembro de 1951.

[82] Sposito (2002, p.135) relata matéria jornalística do jornal "O Estado de São Paulo", de 24-12-1959: A "ineficiência" da Assembleia somava-se, assim, à ausência de diretrizes educacionais do Executivo, chefiado por Adhemar de Barros, incapaz de elaborar planos que evitassem os abusos praticados. Naquela conjuntura, o ademarismo era responsável pelos "disparates" praticados na educação paulista: "Em quatro anos, o ademarismo tudo fez para abastardar as nossas instituições escolares". Sob o demagógico e funesto propósito de fazer inovações e multiplicar iniciativas de todas as espécies, o governo sacrificou diretrizes e princípios pedagógicos com o único objetivo de satisfazer os inconfessáveis interesses de politicagem dominante. [...] A crise que atravessamos atinge a própria estrutura de nossa organização educacional, e somente com radical mudança de orientação poderemos anular a calamitosa herança que nos foi deixada pelo "ademarismo".

Tabela 25 - Projetos de lei que Arnaldo Laurindo apresentou durante as duas legislaturas como deputado estadual em São Paulo. (LAURINDO, 1962, v.1)

| **Projetos de Lei** | **Lei N°** |
|---|---|
| PL N° 973/51 - dispõe sobre a divulgação da Constituição Federal nas escolas oficiais de grau médio. | |
| PL N° 1.024/51 – dispõe sobre a instituição do Ensino Comercial Estadual, subordinado ao Departamento do Ensino Profissional. | |
| PL N° 1.079/51 – que cuida da transformação da escola industrial "Carlos de Campos", desta Capital, em Escola Técnica. | 1.972 de 16-12-1952. |
| PL N° 559/52 – que cuida da transformação da Escola Artesanal de Mogi das Cruzes em Escola Industrial. | 2.333 de 20-10-1953. |
| PL N° 697/52 – que cuida da instituição do Curso de Formação de Professores de Educação Doméstica e Trabalhos Manuais e do Curso de Formação de Dietistas. | 2.318 de 9-10-1953. |
| PL N° 841/52 – que propõe a instituição de Prática de Noções de Enfermagem nos programas de Higiene, Puericultura e Educação Sanitária, das Escolas Normais e Institutos de Educação. | 2.303 de 29-9-1953 |
| PL N° 857/52 – que cuida da criação do Colégio Estadual em Jacareí | 4.044 de 17-8-1957. |
| PL N° 1.165/53 – que cuida da transformação da Escola Artesanal de Presidente Prudente em Escola Industrial. | 4.605 de 3-1-1958 |
| PL N° 1.173/53 – que cuida da criação de Escolas Normais Rurais, anexas às Escolas Profissionais Agrícolas, subordinadas ao Departamento de Ensino Profissional. | |
| PL N° 977/54 – dispondo sobre o estabelecimento de novas condições para o funcionamento e registro de escolas particulares de ensino profissional. | |
| PL N° 1053/54 – dispondo sobre a criação do Instituto Pedagógico do Ensino Industrial | 3.959 de 12-1-1957 |

É importante ressaltar que Arnaldo Laurindo é o responsável pela Lei Estadual N° 2318, de 9 de outubro de 1953, que desdobrou o curso de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação em dois cursos distintos: curso de Formação de Professores de

Educação Doméstica e Trabalhos Manuais e curso de Formação de Dietistas no Departamento do Ensino Profissional do Estado de São Paulo.

Em 3 de fevereiro de 1954, a Secretaria da Educação publicou o Ato n° 4, aprovando o Regulamento do Curso de Formação de Dietista, de que trata a Lei 2.318, de 9 de outubro de 1953. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 230) Esse ato propiciou a mudança de espaço físico do curso de Dietistas da Escola Técnica Carlos de Campos para um prédio alugado na Rua Rego Freitas, 474, no centro de São Paulo.

Na pesquisa que Chiozzini (2003, p. 25) realizou referente aos ginásios vocacionais, no período de 1961 a 1969, consta parte de um discurso do professor Arnaldo Laurindo sobre o empenho da comissão que elaborou o anteprojeto de lei sobre a nova organização do Departamento do Ensino Profissional, indicada por meio do Decreto Estadual N° 35.070, de 11 de junho de 1959:

> "Como os deputados afirmam, embora o processo de reformulação do Ensino Industrial tenha sido iniciado pelo seu antecessor, foi durante a gestão de Luciano de Carvalho que se desenvolveu e foi concluído o trabalho de uma comissão para elaborar o projeto de lei em questão. Além disso, a composição dessa comissão merece destaque. Mencionada em plenário pelo deputado Coryntho Costa Filho (PL), em 12/12/1960, (anexo I, 25), após fazer um discurso de elogio ao projeto de lei, esta era composta por: - Prof. Arnaldo Laurindo (Diretor do Deptº de Ensino Profissional) – presidente - Dr. Carlos Pasquale, Diretor do Deptº de Educação; - Prof. Manoel Marcondes Reis, Prof. Oswaldo de Barros Santos e Profª Celina Moraes Passos, técnicos de Educação do Dept º de Ensino Profissional; - Prof. Osmar Salles Figueiredo, Diretor da Escola Industrial Dr. Antenor Soares Gandra, de Jundiaí; - Prof. João Batista Sales Silva, professor de Pedagogia e Metodologia do I.P.E.I.; - Eng. Carlos Eduardo de Paula Pessoa, representante dos docentes do 2º ciclo do Ensino Industrial Oficial; - Sr. Mario Ianetta, técnico industrial e representante dos docentes de 1º ciclo; - Sr. Nelson Sanches Moreno, técnico industrial e representante dos docentes de 2º ciclo; 26 - Dr. José Maria Caiafa, membro do Deptº Estadual de Administração; - Eng. Rafael Noschese, representante da FIESP; - Eng. Ítalo Bologna, representante do Deptº Regional do SENAI-SP, eng. da Estrada de Ferro Sorocabana e ex-diretor do Deptº de Ensino Industrial do Ministério da Educação - Eng. Alberto Lang, do Instituto de Engenharia do Estado de SP. Sua composição chama a atenção pelos diversos segmentos nela representados, porém a maioria deles ligados ao ensino industrial e ao meio empresarial. Algumas declarações do Prof. Arnaldo Laurindo, que a presidiu inicialmente,

> reforçam esse aspecto. O deputado Coryntho Costa Filho também cita uma parte de um discurso feito pelo mesmo na ocasião da conclusão dos trabalhos da Comissão, que culminou com a elaboração do Projeto de Lei n °118/60: *Por dever de justiça destaco a afirmação do Prof. Arnaldo Laurindo no discurso que proferiu em cerimônia realizada na Secretaria da Educação, na oportunidade de entrega do trabalho elaborado pela Comissão Especial, de que nada seria feito, nem com a clarividência do Prof. Queiroz Filho e o seu firme propósito de atingir esta meta educacional, não fora a disposição do Governador Carvalho Pinto de 'promover um surto de desenvolvimento na formação profissional da juventude paulista, que representa indispensável valorização dos jovens, de elevação de rendimento do seu trabalho e de melhoria das condições de produtividade em nosso estado'.* [...] *Adiante, diz o Prof. Laurindo na sua oração: 'Caracteres básicos do novo sistema são, de um lado a eliminação da especialização profissional prematura, incompatível com os princípios gerais da nova educação e, de outro, o recrutamento de adolescentes bem dotados para as áreas superiores da ciência tecnológica, tarefa essa em que se concentram os maiores esforços dos atuais sistemas de educação de outros países"* (anexo I, 25)"

#### 5.3.1.2 Cria o Instituto Pedagógico do Ensino Profissional

No ensino profissional do estado de São Paulo, por iniciativa de Horácio Augusto da Silveira, as duas escolas profissionais, masculina e feminina, da capital, passaram a oferecer cursos de aperfeiçoamento para a formação de mestres, em 1931, com duração de dois anos e que, segundo Leitão (1961, p. 22) foi um "passo progressista, de decisivas consequências, no sentido de preparar mestres melhor dotados de cultura geral e de base pedagógica e em condições de transmitir conhecimentos ao aluno".

O Decreto-Lei 13.125, de 15 de dezembro de 1942, que converteu em Escola Técnica de São Paulo, subordinada à Superintendência de Ensino Profissional, o Instituto Profissional Masculino da Capital, decretou no artigo 3°, os tipos de ensino industrial nessa escola: no primeiro ciclo, o ensino industrial e o ensino de mestria; no segundo ciclo, o ensino técnico e o ensino pedagógico. Nesse mesmo decreto consta, no artigo 7°, que os cursos pedagógicos constituir-se-iam de uma única secção, a de ensino pedagógico, que abrangeria os seguintes cursos: Curso de didática ao ensino industrial e Curso de administração do ensino industrial. No artigo 14° constam as disciplinas oferecidas nesses cursos: no Curso de didática do ensino

industrial deveriam ser: psicologia educacional, orientação e seleção profissional, história da indústria e do ensino industrial, e metodologia; no Curso de administração do ensino industrial deveriam ser: orientação e seleção profissional, administração educacional, administração escolar, história da indústria e do ensino industrial e orientação educacional. O artigo 24° informou que os cursos pedagógicos teriam a duração de um ano, enquanto que, o artigo 30°, informou sobre as condições necessárias à matrícula nos cursos pedagógicos: a) conclusão de qualquer dos cursos de mestria ou técnicos; b) aprovação em exames vestibulares.

Do artigo de Ana Maria Ferro Correa sobre uma pesquisa no acervo escolar da Escola Profissional Secundária Mista de São Carlos, no Estado de São Paulo, criada pelo Decreto n° 4.694, de 13 de fevereiro de 1930, que teve por objetivo estabelecer o vínculo entre a educação e o trabalho, o ensino e a profissionalização, por meio da análise da formação profissional ministrada no interior daquela escola, destaco que:

> "No ano de 1949, com a Lei estadual n° 490, de 20 de outubro, o Curso de Mestria integrou-se ao programa curricular da Escola Industrial Paulino Botelho, nova nomenclatura outorgada nesse mesmo ano, com início de funcionamento em 1950. Outra denominação se daria em 1952, com a Lei estadual n° 1.969, de 16 de dezembro, tornando-a Escola Técnica Paulino Botelho. Novos cursos técnicos foram introduzidos e acrescentados aos já existentes: eletrotécnica, química industrial, construção de máquinas e motores, indústria têxtil, agrimensura, alterando igualmente o currículo dos cursos extraordinários. A estruturação inicial do curso foi difícil, com reflexos sobre o cumprimento do programa curricular e prolongamento do ano letivo. A demanda pelo curso foi grande, diminuindo nos anos posteriores da sua vigência, com redução no número de matrículas em geral atribuída às exigências e ao horário integral do curso. As críticas que lhe foram feitas mencionam a falta de disciplinas, como o inglês e francês, e de outras que afastassem a relatividade da formação para o ingresso em curso de nível superior. Sendo um curso de dois anos de duração, um aperfeiçoamento ao curso industrial básico, não era considerado de segundo ciclo, o que o tornaria um curso técnico. Tudo indica que entrou em processo de extinção em 1957, quando a Lei estadual n° 3.959, de 24 de julho, criou o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial-IPEI, de autoria do deputado estadual Arnaldo Laurindo (1962, v. 2, p. 142-145), também Diretor do Departamento do Ensino Profissional na Secretaria da Educação." (CORRÊA, 2003, p. 4-5)

As pesquisas de Ana Maria Ferro Corrêa no acervo escolar da Escola Profissional de São Carlos, assim como a de Mario Izumi Saito no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas, demonstram que os cursos de mestria foram oferecidos por muitos anos para formação de professores para o ensino industrial. Segundo Corrêa (2003):

> "O regulamento do IPEI[83] descaracterizaria o Curso de Mestria, tornando obsoleta essa modalidade de formação ministrada no primeiro ciclo. [...] A identificação pessoal dos alunos com a escola não coibiu a dupla dimensão da *educação diferenciada*: a externa, fruto da discriminação social implícita e explícita exercida sobre os alunos, veiculada na sociedade que conceituava como inferior o ensino profissional e a sua clientela; a interna, existente no interior da instituição escolar, referente à questão de gênero e à pouca ênfase na cultura geral para os alunos dos cursos noturnos. Nada mais que a dupla expressão do preconceito, relacionado ao posicionamento sócio-econômico dos indivíduos, e sócio-cultural quando privou as mulheres da igualdade de acesso aos cursos, limitando-lhes as chances futuras de trabalho. [...] A *iniciação profissional* dos sujeitos da pesquisa foi o momento existente entre a conclusão do curso industrial básico e o início do Mestria. As mulheres quedaram-se nos lares, exercendo atividades de apoio aos pais e realizando serviços autônomos, inclusive os terceirizados, sem ingresso no mercado de trabalho formal. Apenas três delas não o fizeram: uma procurou trabalho fora do lar e duas obtiveram a permissão dos pais para cursar o aperfeiçoamento, em São Paulo, exigido para o exercício da docência no ensino industrial. Os homens, entretanto, buscaram o trabalho possível e compatível com a qualificação obtida no ensino industrial de primeiro ciclo. Como trabalhadores qualificados as indústrias de São Carlos os receberam. [... ] Em relação à *formação profissional*, conclui-se que a Escola Industrial habilitou de forma adequada os alunos do Curso de Mestria para o exercício das profissões correspondentes à formação recebida. A instituição, pela própria especificidade que lhe confere um modelo de educação diferenciada, foi direcionada para ajustar-se: às necessidades do setor produtivo e demanda por mão-de-obra qualificada; ao perfil do profissional que suprisse tal demanda, formando-o com competência especializada através do processo de ensino que integrava as áreas profissionais do Curso de Mestria; à mentalidade cultural da época, quando restringiu o aprendizado das mulheres ao Curso de Corte e Costura, destinando-lhe apenas uma modalidade de curso, restringindo-lhes também as opções profissionais." (CORRÊA, 2003, p. 6-13)

[83] Ato 1 da Secretaria de Educação, de 16-1-1958: Baixa o Regulamento do Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, criado pela Lei no 3.959, de 24-7-1957. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 232)

Essas pesquisas indicam que os cursos pedagógicos foram implantados somente com a criação do Instituto Pedagógico do Ensino Profissional (IPEI), na Capital, em 1958. Observa-se, a seguir, que os cursos oferecidos no IPEI receberam as mesmas denominações dos cursos pedagógicas propostos no Decreto-Lei 13.125, de 15 de dezembro de 1942[84], conforme indica o Diário Oficial do Estado de São Paulo, de 30 de abril de 1958[85]:

> "INSTITUTO PEDAGÓGICO DO ENSINO INDUSTRIAL – Realizou-se no dia 28 do corrente a instalação do Instituto Pedagógico do Ensino Industrial subordinado ao Departamento de Ensino Profissional da Secretaria da Educação. Ao ato compareceram os senhores Ministro Vicente de Paula Lima, Secretário da Educação e representante do Senhor Governador, Prof. Arnaldo Laurindo, Diretor do Departamento de Ensino Profissional, Dr. Italo Bologna, Diretor Regional do Senai e o representante do Prof. Carlos Mascaro, Diretor do Departamento de Educação, além dos Professores e alunos do Instituto Pedagógico e convidados.(*) Trata-se de uma iniciativa resultante da Lei n. 3.959 de 24-7-1957 e que constitui a primeira iniciativa, de carater oficial, já realizada no Brasil. Os objetivos da instituição consistem, essencialmente, em preparar elementos para os quadros superiores do ensino técnico industrial, notadamente diretores de escolas e professores. Os cursos são de natureza pedagógica, e organizados de forma a permitirem currículos em regime integral ou parcial consoante os interesses e as possibilidades dos alunos. O Instituto Pedagógico do Ensino Industrial resulta da necessidade de se preparar pessoal para, por seu turno, preparar elementos para a industria pois que, com o aumento constante das iniciativas industriais entre nós, urge dotar o ensino técnico de elementos capazes para dirigir escolas desse setor de ensino e, principalmente, professores que estejam habilitados a desenvolver treinamento rápido e eficiente de artifícies, mestres e técnicos industriais. O Instituto Pedagógico do Ensino Industrial está funcionando, provisoriamente à Rua Rego Freitas 474, nesta Capital e mantem dois cursos em funcionamento: o Curso de Administração Escolar, com 24 alunos matriculados e o Curso de Didática, com 23. O primeiro tem duração de dois anos e o último de um ano. As disciplinas básicas de tais cursos pertencem, todos, à área pedagógica tais como Metodologia do Ensino Industrial, Psicologia Educacional, Orientação Educacional e Profissional,

[84] Decreto-Lei 13.125, de 15 de dezembro de 1942, converte em Escola Técnica de São Paulo, subordinada à Superintendência de Ensino Profissinal, o Instituto Profissional Masculino da Capital. http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto%20lei/1942/decreto-lei%20n.1..., 30/12/2012.

[85] Diário Oficial do Estado de São Paulo de 30 de abril de 1958 sobre o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial. http://www.jusbrasil.com.br/diarios/4311596/dosp-poder-executivo-30-04-1958-pg-2/pdfView, 02/05/2013.

> Administração e Legislação Escolar, Estatística Educacional, Organização do Trabalho, Noções de Contabilidade Industrial e Teoria e Prática de Oficina. Por essa razão e tendo em vista as peculiaridades da instituição, mereceu cuidado especial a escolha de professores para comporem seu corpo docente. O IPEI mantém, também, bolsas de estudos, isto é, pois pode admitir, dentro dos limites máximos fixados pelo Governo, um certo número de funcionários do ensino industrial para frequentarem os cursos afastados de suas funções normais. É o Governo de São Paulo o primeiro a instituir e instalar um Instituto Pedagógico do Ensino Industrial. Evidentemente, sendo uma instituição nascente, sem paralelo em nossa organização educacional, conta com inúmeros problemas a serem resolvidos nesta etapa inicial de funcionamento. Espera-se, contudo, que dentro de alguns anos já esteja o IPEI produzindo benefícios imensos na formação de pessoal habilitado para o ensino técnico profissional."

Na Lei Estadual N° 3.959, de 24 de julho de 1957, que criou o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial[86], subordinado ao Departamento de Ensino Profissional, da Secretaria da Educação, e dá outras providências, consta no artigo 43, que aos alunos que concluírem regularmente qualquer dos cursos ordinários do Instituto Pedagógico do Ensino Industrial (IPEI) serão conferidos os diplomas respectivos, que lhes assegurar-lhes-ão preferência no pavimento dos cargos do ensino industrial, correspondentes aos cursos concluídos, mas não consta que eram cursos superiores.

O IPEI iniciou as suas atividades em 28 de abril de 1959, na Rua Rego Freitas, n° 474, no centro da capital, em São Paulo, local onde funcionou o curso de Formação de Dietistas[87]. Em 13 de janeiro de 1960 aconteceu uma solenidade para entregar os diplomas de conclusão de estudos para as três turmas de alunos, concluintes dos cursos de Administração Escolar, de Orientação Educacional e de Didática. Arnaldo Laurindo pronunciou um discurso na solenidade de formatura de alunos do Instituto Pedagógico do Ensino Industrial declarando:

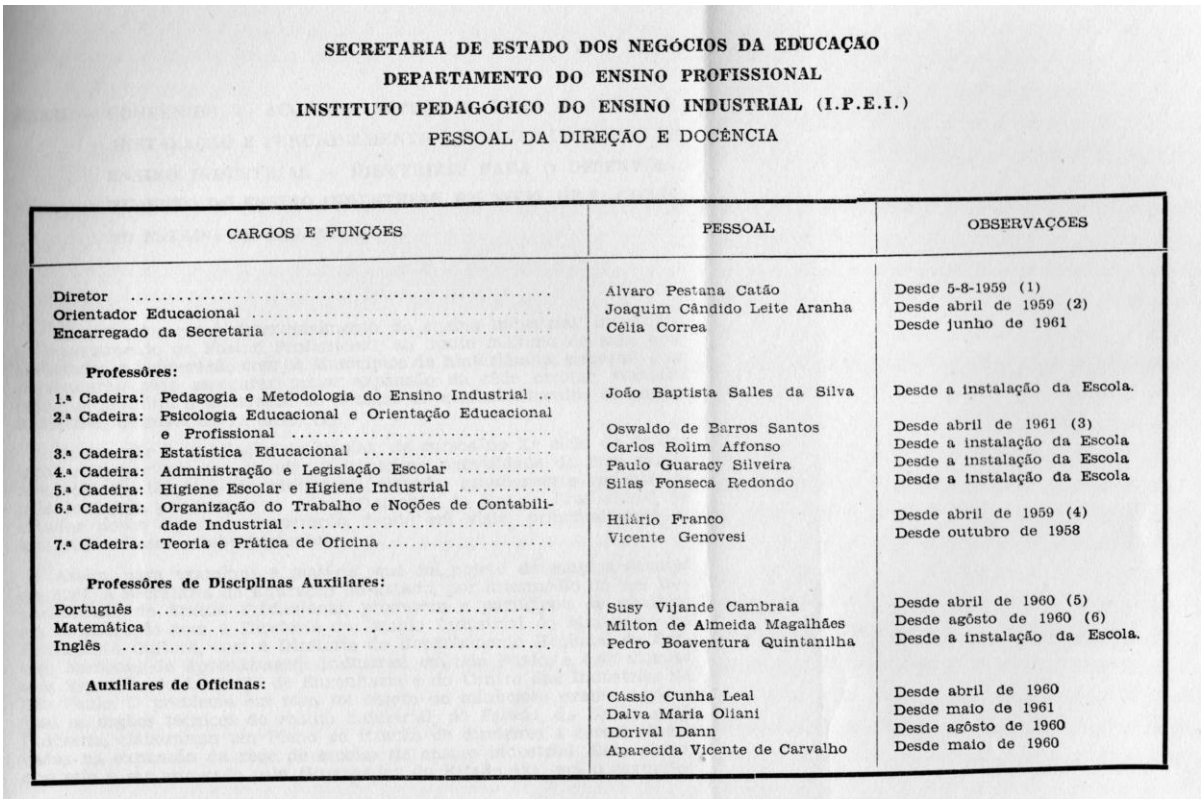
> "Remontam ao ano de 1935, os primeiros ensaios para a criação de um centro especializado, destinado à preparação de administradores e docentes para o ensino profissional. Foi, com efeito, a 5 de fevereiro de 1935 que, pelo Decreto n° 6.942,o Govêrno do Estado determinava

[86] Lei 3959/57 cria o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial. http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/224790/lei-3959-57-sao-paulo-sp, 14/05/2012.
[87] Ato 2 da Secretaria da Educação, de 16-1-1958: Revoga o artigo 4º , do Ato no 4, de 3-2-1954 e subordina o Curso de Formação de Dietistas à Escola Industrial Carlos de Campos, da capital. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 232)

> a criação de um Curso para Formação de Diretores, na então Superintendência da Educação Profissional e Doméstica. Êsse primeiro Curso, infelizmente não chegou a ser instalado. Se a idéia não foi concretizada, porém, também não foi de todo afastada das preocupações dos que se interessavam pelo ensino profissional. E assim, é que 10 anos decorridos, o Govêrno do Estado, pelo Decreto-lei n° 15.040, de 19 de setembro criou Cursos Pedagógicos do Ensino Industrial, junto a Escola Técnica ´Getúlio Vargas`, da Capital. Para o funcionamento dêsses Cursos, foi efetuada regulamentação, que tivemos oportunidade de elaborar e submeter em 1949, a consideração das autoridades superiores. Ainda desta feita, porém, surgiram empecilhos de toda sorte. Não foi possível, apesar de nosso empenho, apesar da nítida consciência que tínhamos da convivência e da necessidade da medida, a instalação dos cursos especiais de preparação de pessoal para o ensino profissional. Se as dificuldades se repetiam, no entanto, não esmorecia nosso propósito de dotar a rêde paulista de educação profissional de um instituto superior de preparação específica de seus docentes e administradores. Assim foi que, em 1951, voltamos a insistir, conseguindo dos poderes competentes do Executivo Estadual a remessa de Mensagem ao Legislativo, acompanhada de Projeto de Lei que tomou o n° 310-1951 [...] Essa proposição chegou a debatida na Assembléia e estava em pauta para segunda discussão, em maio de 1952, quando, por motivos que até hoje desconhecemos, foi retirada pelo então Governador do Estado. Ainda uma vez a ideia deparava com óbices intransponíveis, mas a consciência da necessidade da preparação específica de elementos para as tarefas mais altas do ensino profissional permanecia viva. E tivemos felizmente ensejo, em novembro de 1954, quando exercíamos mandato de Deputado à Assembléia Legislativa do Estado, de apresentar projeto de lei que tomou o n° 1053/54 e que determinava a concretização do antigo sonho dos educadores do ensino profissional, ou seja, a criação do Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, já nas bases em que veio finalmente a ser criado. O projeto n 1.053/54 não caminhou rápida e facilmente. Muito esforço foi preciso desenvolver, junto à Assembléia Legislativa, pois sòmente três anos depois, em 24 de julho de 1957, foi ele finalmente transformado em Lei n° 3.959, que é o estatuto legal da casa de ensino que hoje diploma três turmas de educandos." (LAURINDO, 1962, v.1, p. 324-5)

A figura 102 apresenta o corpo administrativo e docente do IPEI, enquanto que a figura 103 apresenta o número de formandos entre 1958 e 1961.

Figura 102 – Diretor, Orientador educacional, encarregado da secretaria e professores do IPEI.

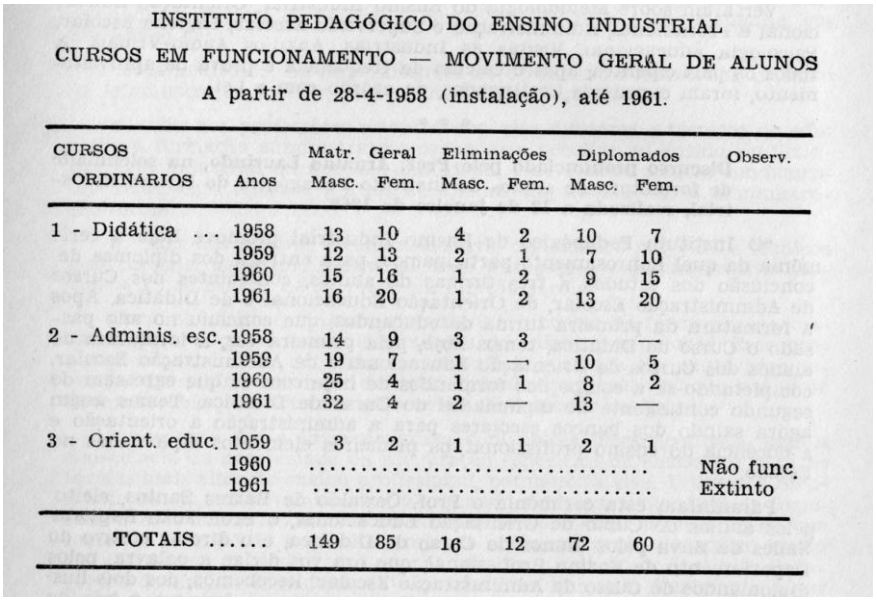


SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DO ENSINO PROFISSIONAL
INSTITUTO PEDAGÓGICO DO ENSINO INDUSTRIAL (I.P.E.I.)
PESSOAL DA DIREÇÃO E DOCÊNCIA

| CARGOS E FUNÇÕES | PESSOAL | OBSERVAÇÕES |
|---|---|---|
| Diretor | Álvaro Pestana Catão | Desde 5-8-1959 (1) |
| Orientador Educacional | Joaquim Cândido Leite Aranha | Desde abril de 1959 (2) |
| Encarregado da Secretaria | Célia Correa | Desde junho de 1961 |
| **Professôres:** | | |
| 1.ª Cadeira: Pedagogia e Metodologia do Ensino Industrial | João Baptista Salles da Silva | Desde a instalação da Escola. |
| 2.ª Cadeira: Psicologia Educacional e Orientação Educacional e Profissional | Oswaldo de Barros Santos | Desde abril de 1961 (3) |
| 3.ª Cadeira: Estatística Educacional | Carlos Rolim Affonso | Desde a instalação da Escola |
| 4.ª Cadeira: Administração e Legislação Escolar | Paulo Guaracy Silveira | Desde a instalação da Escola |
| 5.ª Cadeira: Higiene Escolar e Higiene Industrial | Silas Fonseca Redondo | Desde a instalação da Escola |
| 6.ª Cadeira: Organização do Trabalho e Noções de Contabilidade Industrial | Hilário Franco | Desde abril de 1959 (4) |
| 7.ª Cadeira: Teoria e Prática de Oficina | Vicente Genovesi | Desde outubro de 1958 |
| **Professôres de Disciplinas Auxiliares:** | | |
| Português | Susy Vijande Cambraia | Desde abril de 1960 (5) |
| Matemática | Milton de Almeida Magalhães | Desde agôsto de 1960 (6) |
| Inglês | Pedro Boaventura Quintanilha | Desde a instalação da Escola. |
| **Auxiliares de Oficinas:** | | |
| | Cássio Cunha Leal | Desde abril de 1960 |
| | Dalva Maria Oliani | Desde maio de 1961 |
| | Dorival Dann | Desde agôsto de 1960 |
| | Aparecida Vicente de Carvalho | Desde maio de 1960 |

Fonte: Livro “50 anos de Educação Profissional” (LAURINDO, 1962, v.1, p. 333)

Figura 103 – Cursos oferecidos no IPEI e número de alunos formados entre 1958 e 1961.



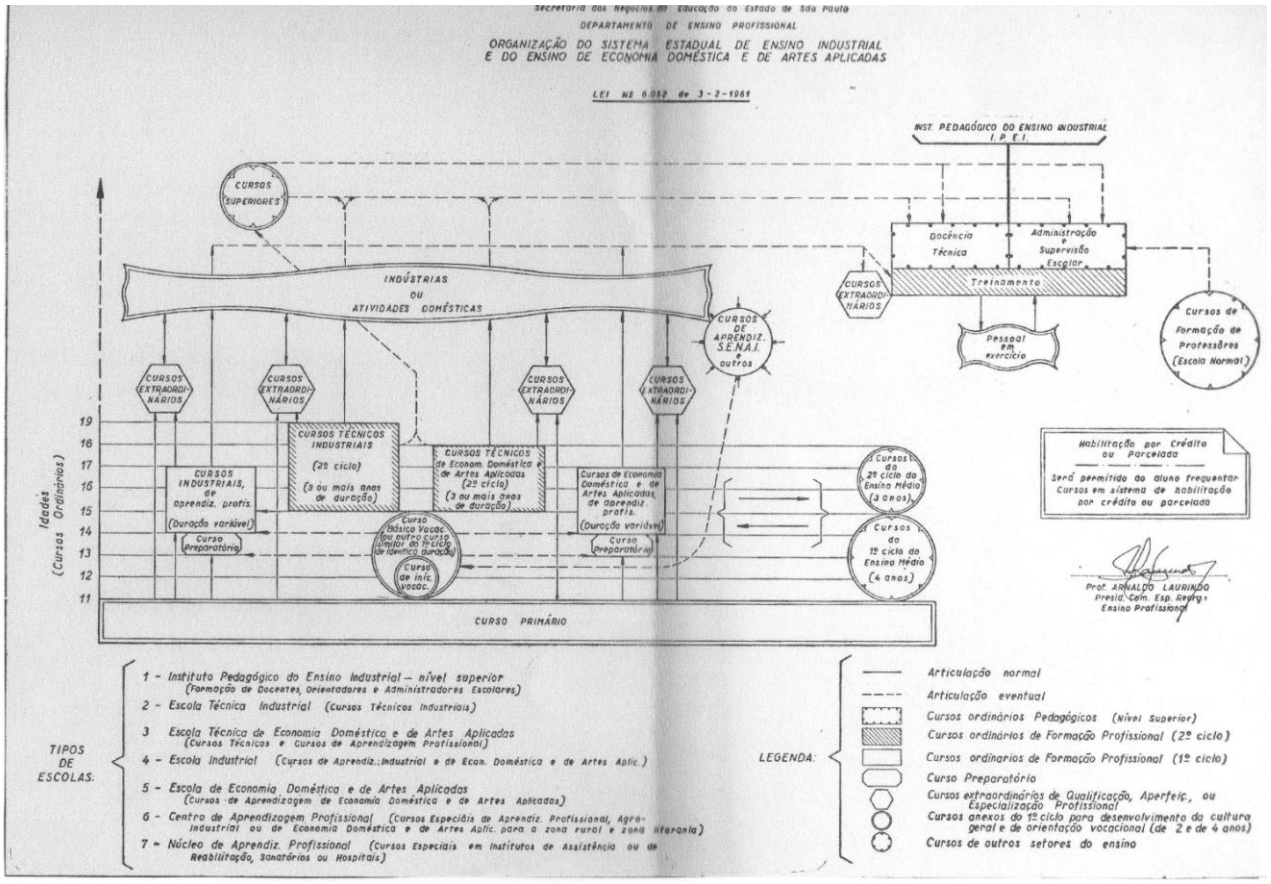
INSTITUTO PEDAGÓGICO DO ENSINO INDUSTRIAL
CURSOS EM FUNCIONAMENTO — MOVIMENTO GERAL DE ALUNOS
A partir de 28-4-1958 (instalação), até 1961.

| CURSOS ORDINARIOS | Anos | Matr. Geral Masc. | Matr. Geral Fem. | Eliminações Masc. | Eliminações Fem. | Diplomados Masc. | Diplomados Fem. | Observ. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 - Didática ... | 1958 | 13 | 10 | 4 | 2 | 10 | 7 | |
| | 1959 | 12 | 13 | 2 | 1 | 7 | 10 | |
| | 1960 | 15 | 16 | 1 | 2 | 9 | 15 | |
| | 1961 | 16 | 20 | 1 | 2 | 13 | 20 | |
| 2 - Adminis. esc. | 1958 | 14 | 9 | 3 | 3 | — | — | |
| | 1959 | 19 | 7 | 1 | — | 10 | 5 | |
| | 1960 | 25 | 4 | 1 | 1 | 8 | 2 | |
| | 1961 | 32 | 4 | 2 | — | 13 | — | |
| 3 - Orient. educ. | 1059 | 3 | 2 | 1 | 1 | 2 | 1 | |
| | 1960 | ..... | | | | | | Não func. |
| | 1961 | ..... | | | | | | Extinto |
| TOTAIS ..... | | 149 | 85 | 16 | 12 | 72 | 60 | |

Fonte: Livro “50 anos de Educação Profissional” (LAURINDO, 1962, v.1, p. 323)

Em 1961, o Departamento de Ensino Profissional apresentou uma nova organização do Sistema de ensino Industrial e do ensino de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas, com base na Lei Estadual N° 6.052, de 03 de fevereiro de 1961 (LAURINDO, 1962, v.1, p. 395) A figura 104 traz um organograma desse sistema do Departamento de Ensino Profissional, em que observa-se que o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial oferecia cursos superiores de Docência Técnica e de Administração e Supervisão Escolar, além de cursos extraordinários e de formação de professores (escola normal) como treinamento para o pessoal em exercício.

Figura 104 - Organização do sistema estadual de Ensino Industrial e do Ensino de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas, em 1961.




Fonte: Livro “50 anos de Educação Profissional” (LAURINDO, 1962, v.1, p. 395)

O Decreto Estadual N° 39.797, de 19 de fevereiro de 1962[88], regulamentou o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial nos termos da Lei 6.052/1961, informando sobre os objetivos, a organização geral, os currículos dos cursos, da avaliação do aproveitamento escolar, das bolsas de estudo, do corpo docente, entre outros, dos quais ressalto:

> "Capítulo I – Dos objetivos. Artigo 1° - O Estado manterá o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial o IPEI – com as seguintes finalidades: 1) – formar, aperfeiçoar e especializar professores, administradores e supervisores no campo pedagógico próprio da área do Ensino Industrial e de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas; 2) – cooperar na formação de elementos que atendam às necessidades de treinamento de pessoal na indústria; 3) – realizar pesquisas sobre problemas educacionais ligados ao ensino industrial ou de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas; 4) – colaborar com os órgãos técnicos do Departamento do Ensino Profissional nas questões referentes à educação profissional em geral. Capítulo II – Da Organização Geral do Instituto Pedagógico do Ensino Industrial manterá as seguintes modalidades de cursos ordinários, de nível superior: 1) – Curso de Didática; 2) – Curso de Administração e Supervisão Escolar. Artigo 3° - Além dos cursos ordinários, o IPEI cuidará do aperfeiçoamento continuo e intensivo dos docentes, técnicos e administradores já em exercício através de Cursos Especiais de Treinamento Pedagógico, de cursos extraordinários ou de outros sistemas que forem aconselháveis. Artigo 4º - O Curso de Didática, com duração mínima de dois anos, terá como objetivo a formação pedagógica dos candidatos à docência de matérias de cultura técnica. Artigo 5° - O Curso de Administração e Supervisão Escolar com a duração mínima de dois anos e meio, terá como finalidade a preparação do pessoal encarregado da direção e supervisão do Ensino Industrial e do da Economia Doméstica e de Artes Aplicadas. [...] Capítulo XIV – Do Centro de Pesquisas Artigo 72 – O Centro de Pesquisas do Instituto Pedagógico do Ensino Industrial tem por finalidade: a) realizar pesquisas educacionais e sócio-econômicas visando o conhecimento das necessidades da indústria e o seu correlacionamento com a formação profissional; b) colaborar no levantamento de dados sobre as condições gerais do ensino profissional; c) estudar as características gerais da população relacionada com o Ensino Industrial; d) realizar pesquisas referentes ao acompanhamento de ex-alunos; e) promover o estudo comparativo do Ensino Industrial Brasileiro com o de outros países; f) manter contato e cooperar com os órgãos de pesquisa e ensino público ou privado e com

[88] Decreto Estadual N° 39.797/62 regulamenta o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial. http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/1962/decreto%20n.39.797,%20..., 14/05/2012.

> os centros de experimentação do ensino industrial; g) organizar os exames vestibulares, nos termos deste Regulamento; h) realizar de um modo geral e em colaboração com os professores, pesquisas que se relacionem com o campo de ação das matérias de ensino. Artigo 73 – A orientação técnica e científica do Centro de Pesquisas caberá a um coordenador diretamente subordinado ao Diretor do Instituto Pedagógico do Ensino Industrial. Artigo 74 – Cabe ao coordenador do Centro de Pesquisas elaborar no fim de cada ano um relatório dos trabalhos realizados, bem como um programa de pesquisas para o ano seguinte, incluindo a previsão de pessoal e verbas necessários, submetendo à aprovação da Congregação."

A professora Neide Gaudenci de Sá, dietista da equipe de Francisco Pompêo do Amaral e professora do curso de Formação de Dietistas, quando o curso retornou para a Escola Carlos de Campos algum tempo depois fez cursos no Instituto Pedagógico do Ensino Industrial (figura 105). A sua entrevista esclarece os motivos dessa decisão:

> "Lá na Rua Rego Freitas foi instalado o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial. Acharam ótimo, porque, àquela altura, o prédio já tinha uma cara de escola. Antes não, nós é que enfrentamos aquele momento da adaptação, da transição, e todas as dificuldades inerentes a isso. Mas o Instituto Pedagógico não ficou muito tempo naquele local, porque quando eu fiz o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial uma parte foi na Rua Rego Freitas e, a outra, em Pinheiros, na Escola Guaracy Silveira (Rua Ferreira de Araújo)[89]. Acho que ficou até 1963 na Rua Rego Freitas. Quando fomos cursar o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial era curso de ensino superior. Fizemos o vestibular e o curso. De repente, fomos surpreendidos com a notícia de que não tinha sido reconhecido como de ensino superior. Só era reconhecido como de nível superior no estado de São Paulo. Ficamos mal, porque o que nós queríamos era melhorar a nossa situação, como docentes.

[89] O Diário Oficial do Estado de São Paulo de 15 de junho de 1963 publicou o Decreto N° 42.031, de 12 de junho de 1963, que dispõe sobre a localização de uma Escola Industrial no bairro de Pinheiros, da Capital, como escola de Aplicação, anexa ao Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, conforme consta no: Artigo l.o — Fica localizada no Bairro de Pinheiros, desta Capital, um dos estabelecimentos de ensino criado pela Lei 822, de 3 de novembro de 1950, que funcionará como Escola Industrial, conforme as disposições do artigo 1° da Lei 2663, de 21 de Janeiro de 1954; e artigo 11 e seu item 1, e artigo 88, da Lei 6.052, de 3 de fevereiro de 1961, regulamentados pelo artigo 31, item 1, e artigo 239, do Decreto 38.643, de 27 de junho de 1961. Artigo 2° — a Escola industrial de que trata o artigo l°, que fica enquadrada na categoria "A", de acordo com o artigo 32, § l°, do Decreto 38.643, de 27 de junho de 1961, com a nova redação dada pelo 41.761, de 29 de março de 1963, funcionará anexa ao Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, servindo- lhe como Escola de Aplicação. Artigo 3° — Fica lotado na Escola Industrial de que trata este decreto, um (1) cargo de Diretor — QE - PP **- n** — Referência "65", dentre os cria dos pelo artigo 4°, da Lei 5.567, de 15 de janeiro de 1960. Artigo 4° — Fica regovado o Decreto n. 41.894, de 30 de abril, publicado a 4 de maio de 1963; Artjgo 5° — Este decreto entrará em vigor na data da sua publicação. Artigo 6.o — Ficam revogadas as disposições em contrário. Palácio do Governo do Estado de São Paulo. 12 de junho de 1963. ADHÉMAR PEREIRA DE BARROS. Januário Baleeiro de Jesus e Silva Publicado na Diretoria Geral da Secretaria de Estado dos Negócios do Governo, aos 14 de junho de 1963. Fioravante Zampol, Diretor Geral.http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/1963/decreto%20n.42.031,%20de..., 3/5/2013.

> Todos eram docentes no ensino industrial. Então, o Dr. Paulo Guaracy, que era nosso professor, disse: ´Vou para uma faculdade brevemente e vou pensar seriamente no caso de vocês.` Ele foi um dos fundadores da FMU. Paulo Guaracy Filho era nosso colega e foi nosso professor. E assim nós fomos aceitos na faculdade, na FMU, para fazer uma adaptação para continuar Pedagogia. Fomos os primeiros alunos daquela faculdade e já entramos no terceiro ano. Fizemos todas as adaptações necessárias, cursamos o terceiro e o quarto e saímos com o diploma de Pedagogia. O Instituto Pedagógico do Ensino Industrial permaneceu funcionando até a década de 1970. Mas foi uma pena, era um excelente curso. E depois tem mais uma coisa, eles falavam a nossa língua. Eu não queria fazer Pedagogia. Eu queria fazer Pedagogia do Ensino Profissional. Nós fomos muito bons alunos no curso de Pedagogia. Fomos muito bem recebidos, eles valorizam muito o nosso conhecimento. Quando eu era aluna do curso do IPEI, eu dava aula de Estatística, mas eu fui praticamente monitora do professor Carlos Rolim Afonso, que era o professor de Estatística. Ele me atribuiu algumas aulas provavelmente no primeiro ano, e foi muito bom, gostei demais, porque estatística é muito interessante.” (Entrevista com Neide Gaudenci de Sá, em 18 de março de 2012)

Figura 105 – Diploma de Neide Gaudenci de Sá no Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, em dezembro de 1965.



REPÚBLICA DOS ESTADOS UNIDOS DO BRASIL
ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ENSINO PROFISSIONAL

INSTITUTO PEDAGÓGICO DO ENSINO INDUSTRIAL

Eu, Joaquim Cândido Leite Aranha, Diretor do Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, no exercício de minhas atribuições, faço saber que à vista do curso concluído no ano de 1965, por Neide Gaudenci de Sá, filha de João Gaudenci, nascida em São Paulo aos 2 de maio de 1933, lhe confiro o presente diploma de Professora de Cultura Técnica nos têrmos da Lei 6.052 de 3 de fevereiro de 1961.

São Paulo em 15 de dezembro de 1965

Neide Gaudenci de Sá
Diplomada

Diretor

Fonte: Acervo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, em 2012.

Em 1971, o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial continuava capacitando professores. Debble Smaíra Pasotti, coordenadora do curso de Técnico de Dietética, que a partir de 1958 passou a funcionar no Colégio de Economia Doméstica e Artes Aplicadas

Estadual Carlos de Campos, participou como professora do 1º Curso de Treinamento Intensivo para Professores de Economia Doméstica dos Colégios Técnicos da Rede de Ensino Industrial, realizado em Águas de São Pedro, promovido pelo Departamento de Ensino Técnico, pelo professor Walter Toledo Silva, diretor-substituto, e pelo Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, professor Douglas Escobar Bueno, que aconteceu de 14 a 16 de maio. Fez parte do programa desse curso: - Integração inter-escolar: Escola-Empresa e Escola – Comunidade; - Aspectos Formativo, Profissionalmente e Propedêutico do Curso Técnico de Economia Doméstica; - Aspectos Legal e Administrativo do Curso Técnico de Economia Doméstica e Relações Humanas na Escola, Alimentação e Nutrição, Saúde, Habitação, Vestuário e Têxteis no Curso Técnico de Economia Doméstica; - Metodologia da Economia Doméstica ao nível de 2º Grau; - Desenvolvimento Sócio-Econômico e Economia Doméstica.

No artigo que o diretor do Senai, Waldemar de Oliveira Junior, publicou sobre a formação de professores para a educação profissional, este faz uma retrospectiva sobre essa temática,

> "O governo de São Paulo, por meio do decreto 6.942, de 1935, estabeleceu a carreira do magistério técnico-profissional. Em 1942, o governo federal lança a chamada Lei Orgânica, estabelecendo que o professor do ensino profissional necessita de ´informações específicas` e delega às próprias escolas profissionais a responsabilidade de formar seus docentes. Nesse período, que se estende até 1961, são ofertados, sem contudo serem obrigatórios, os chamados ´cursos de didática` para professores e dirigentes do ensino técnico. Em São Paulo, foram criados os Cursos Pedagógicos do Ensino Industrial. Muitos anos mais tarde, em 1957, é criado, pela Lei estadual 3.959, o IPEI – Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, cuja missão era formar os docentes e administradores para as escolas profissionais. O IPEI, com a ajuda do SENAI, encarregou-se da supervisão e do estabelecimento de diretrizes para o ensino técnico. A LDB de 1961 previa, em seu artigo 59, que a formação de professores para o ensino médio seria realizada nas faculdades de filosofia ciências e letras, enquanto que a formação dos professores das matérias técnicas específicas seria feita por meio de ´Cursos Especiais de Educação Técnica`. Tornava-se obrigatória a formação específica para o professor do ensino técnico, que se somava à sua formação técnica anterior, fosse ela de nível médio ou superior. Porém, nos artigos 117 e 118 da LDB, abria-se a possibilidade de aceitarem-se exames de suficiência em lugar do curso de formação pedagógica. Na prática, a inclusão desses dois artigos apenas serviu para dar origem às desastrosas ´autorizações a título precário` que até

> hoje são distribuídas sem qualquer exigência de formação." (OLIVEIRA, 2008, p. 9-10)

O professor Arnaldo Laurindo tem o seu nome na Rua Deputado Arnaldo Laurindo, no Parque Meia Lua, em Jacareí. Outra homenagem que recebeu é da Escola Estadual Professor Arnaldo Laurindo, que fica na Rua Altino Alves de Abreu, n° 110, no Bairro Santo Antonio, na cidade de São Paulo.

### 5.3.2 Mario Ianeta

Mario Ianeta nasceu em 01 de maio de 1922, em São Paulo, e iniciou no ensino profissional, em 1943, como aluno da primeira turma do curso de Eletrotécnica da Escola Técnica Getúlio Vargas, na Rua Piratininga, n° 51, no Brás. Quando lá ingressou, já tinha cursado cinco anos no Ginásio Paulistano, na Liberdade, de 1935 a 1939, e o curso pré-politécnico. Esses cursos aliados à personalidade de Mario Ianeta (figura 106) propiciaram-lhe destaque na educação profissional.

Figura 106 – Mario Ianeta quando prestou serviço militar, s/d.



Fonte: Acervo pessoal de Mario Ianeta, 2012.

No primeiro ano do curso técnico foi eleito vice-presidente nas duas primeiras gestões do Centro Técnico Getúlio Vargas, o grêmio estudantil dos estudantes do curso técnico. A primeira, em 18 de abril e, a segunda, em 08 de maio de 1943, duas gestões tumultuadas. No ano seguinte, em 08 de março, foi eleito presidente do Centro e a sua gestão foi de paz e harmonia durante todo o ano.

#### 5.3.2.1 Mario Ianeta como Técnico em Educação na Superintendência do Ensino Profissional

Em 1945, Mario Ianeta como técnico em Eletrotécnica, ingressou na empresa Nitroquímica, em São Miguel Paulista. Mas o diretor da Escola Técnica Getúlio Vargas, Sr. Alfredo de Barros Santos, pouco tempo depois, chamou-o na escola para lhe oferecer trabalho. Segundo o professor Mario Ianeta:

> "[...] eu estava há nove meses trabalhando na Nitroquímica e o seu Barros, que era diretor da escola Getúlio Vargas, seu Alfredo de Barros Santos. [...] Eu fui, e ele disse: ´Ianeta eu gostaria de dar [...] - tem um cargo para você.` - Eu falei para mim: ´Eu nunca pedi nada.`, e não era amigo dele. Mas ele disse: ´Ianeta, eu tenho muita amizade com o diretor do Departamento, que é o Sr. Arnaldo Laurindo, e lá tem uma vaga para Técnico de Educação.`, e o técnico de educação era um cargo acima do diretor de escola, era um tipo de inspetor. - [...] ´Sr. Barros, o senhor está dizendo que a vaga é lá no Departamento do Ensino Técnico? E o senhor quer que eu trabalhe?`- ´Eu sou muito amigo do Arnaldo Laurindo e ele me deu esse direito. E você, ao invés de trabalhar lá no Departamento, vai trabalhar aqui na Getúlio.` [...] ´Sr. Barros eu gostaria de saber detalhes. Eu quero saber quanto vai ser?` E ele perguntou: ´Quanto você está recebendo lá na Nitroquímica? "-1800.` ´Aqui você vai receber 2600.` Eu falei: ´Muito boa a notícia.` ´Outra coisa Ianeta: eu quero que você fique encarregado, crie uma seção técnica na escola.`. Você chegou a conhecer (Adhemar Batista Heméritas). Era uma seção que controlava o programa das diversas disciplinas, a gente acompanhava e também dava para os alunos alguma assistência. Entre elas, a escola pagava para os bons alunos, no primeiro ano, quatro reais por dia, no segundo, quatro a cinco, e no terceiro, seis. Então, os bons alunos passaram a receber diretamente da minha seção, que eu era encarregado. Eu fiquei para o Sr. Barros como sendo uma pessoa que ele conhecia e queria me ajudar, e eu nunca pedi nada, como eu falei, eu nunca pedi nada. Mas eu tinha feito o pré-politécnico e tinha o ginásio de cinco anos.

> Infelizmente, a nossa escola, o conceito de escola profissionalizante já era uma coisa que as boas famílias não colocavam os filhos na nossa escola, eu digo, nas escolas profissionalizantes. Em sã consciência." (Entrevista com Mario Ianeta, em 19 de janeiro de 2012)

Durante o período de 1948 a 1961, Mario Ianeta atuou como Técnico em Educação no Setor Técnico e Pedagógico de Indústrias Diversas do Departamento do Ensino Profissional. Mas a maior parte do tempo, em exercício na Escola Profissional Getúlio Vargas.

Entre 1955 e 1957, substituiu o Sr. Flavio Penteado Sampaio[90], como vice-diretor da Escola Técnica Getúlio Vargas, em função do seu impedimento por estar à disposição do Ministério da Educação e Saúde (figura 107).

A família de Mario Ianeta não se conformava com o fato dele ter o curso pré-politécnico e haver optado por fazer o ensino técnico. Mas o professor Mario Ianeta (figura 108) percebeu que tinha tino administrativo e quando surgiu a oportunidade de realizar um curso superior no Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, criado em 1958, no Departamento do Ensino Técnico, foi candidato. Formou-se em Administração Escolar[91] por esse Instituto[92], na segunda turma, em 1960. Segundo ele:

> "Mais um curso que me levaram na conversa. O Heméritas já sabe de toda a história. Quando foi publicado o Pedagógico e Administração, citou curso superior, e eu falei: ´bom, agora vou fazer um curso

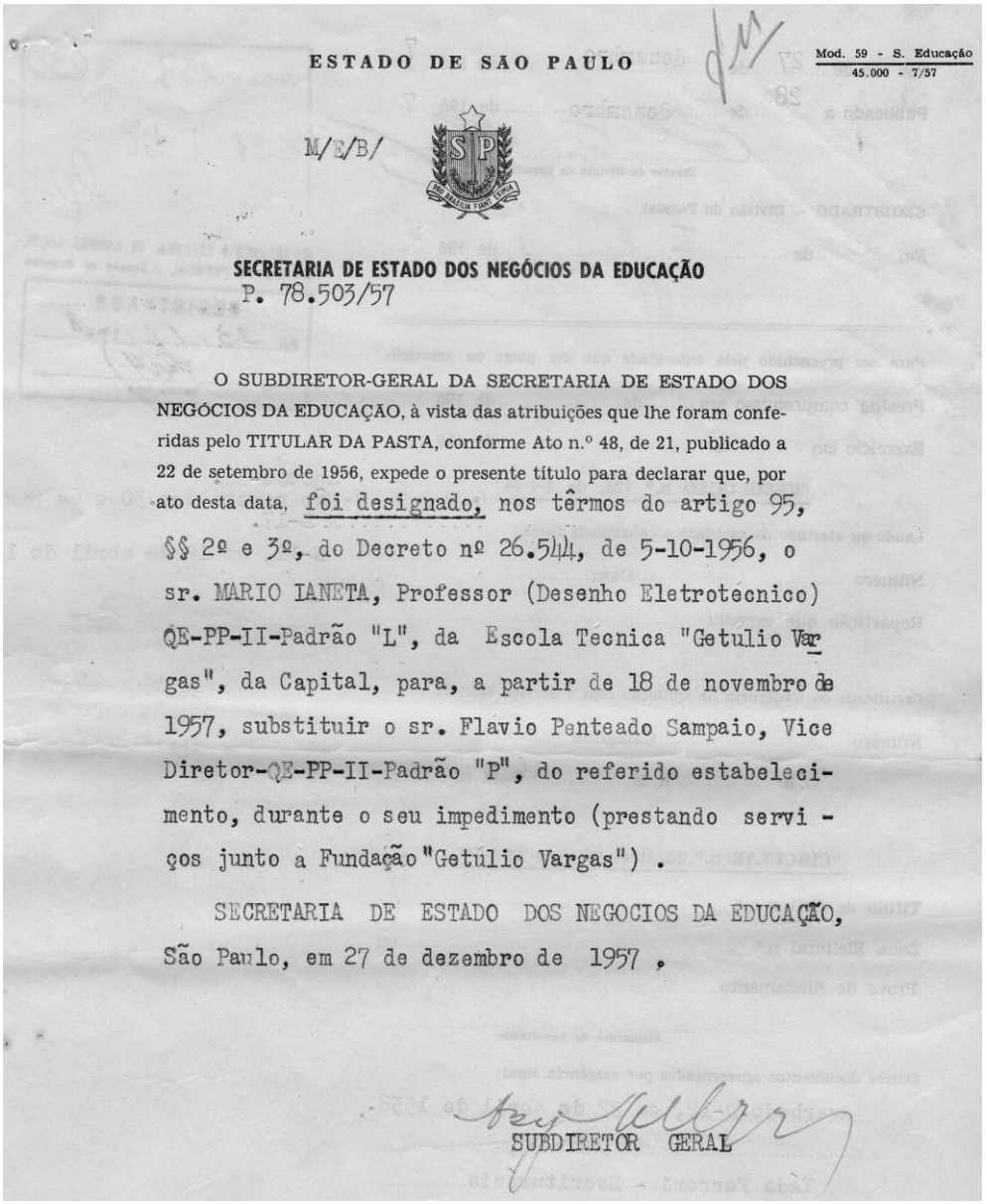
[90] Freitas (1954, p. 353-4) informa que: "A Diretoria do Ensino Industrial do Ministério da Educação é o órgão que superintende todo o ensino industrial do país. [...] Atualmente, encontra-se, nesse elevado posto de altas responsabilidades para os destinos educacionais do Brasil, o professor paulista Flávio Penteado Sampaio, cujas credenciais possibilitam grandes e produtivas realizações. É o atual diretor normalista, possuindo cursos de extensão da Escola de Sociologia e Política e Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de São Paulo. Já realizou curso de orientação profissional e supervisão do ensino profissional na Universidade de Chicago, bem com outros cursos relacionados com esses estudos. Sua primeira investidura no terreno do ensino foi em 1933. Passou por diversas funções e cargos, como os de professor, vice-diretor e diretor em escolas profissionais industriais. Ultimamente fora diretor da Escola Técnica Getúlio Vargas, Secretário Geral de Mão de Obra do Estado, Chefe do Serviço Técnico de Produtividade, Membro da Comissão Estadual de Assistência Técnica, Diretor do IDORT, Representante Especial da Comissão Brasileiro-Americana de Educação Industrial, sendo todas essas funções e cargos exercidos na capital do Estado de São Paulo. É membro de diversas sociedades culturais e científicas, no país e no estrangeiro. Foi Consultor Técnico para a Educação Industrial do I Seminário Interamericano de Educação Profissional, realizado em 1952 na Universidade de Maryland, sob os auspícios da Organização dos Estados Americanos. O método de "Treinamento dentro da Industria" (TWI) mereceu do Prof. Flavio P. Sampaio um grande trabalho de divulgação, tendo sido difundido amplamente no terreno da indústria e que atualmente, sempre com muita aceitação, continua a cargo do Serviço Técnico de Produtividade, de acordo com a CBAI."

[91] Matéria jornalística de 1 de abril de 1959 no Jornal O Estado de São Paulo informa que Mario Ianeta foi bolsista no IPEI – "ENSINO INDUSTRIAL O Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, do Departamento de Ensino Profissional, acaba de divulgar os resultados dos exames vestibulares aos diversos cursos ministrados naquele estabelecimento de ensino da Secretaria da Educação. Para o curso de Administração Escolar inscreveram-se 18 candidatos, 7 nas primeiras provas e 11 nas segundas; foram reprovados 6, e não compareceram 3, tendo sido aprovados os de ns. 6, 7, 37, 2, 18, 1, 29, 31 e 13. Nos vestibulares do curso de Orientação Educacional – que este ano é ministrado pela primeira vez no IPEI – inscreveram-se 7 candidatos e, nas segundas, 11. Foram aprovados os candidatos de ns. 1, 32, 35, 33 e 36. Para o curso de Didática inscreveram-se nos primeiros e segundos exames 48 candidatos. Foram aprovados os de ns. 29, 14, 2, 26, 18, 21, 10, 34, 7, 25, 6 e ns. 10, 22, 24, 25, 17, 16, 14 e 12. BOLSAS DE ESTUDO É a seguinte a relação, por ordem de classificação, dos candidatos beneficiados por bolsas de estudo: Didatica: Debora Lewin Plut, Vanda Stuche, Antonio Laffattra, Aparecida Vicente de Carvalho, Domingos Tsugio Yamada, Dina Morena Lombardi; Administração Escolar: Mario Ianeta, Homero Vita, Rita Zenaide de Queirós Teles, Mario Augusto Martins, Carlos Augusto Francisco Soffredi e Milton Bence." Acervo do Centro de Memórias da Etec Carlos de Campos.

[92] Ato 22 de 9-4-1960: Orienta sobre a admissão ou nomeação de docentes para o ensino profissional (preferência aos diplomados pelo Instituto Pedagógico do Ensino Industrial). Atos da Secretaria da Educação (LAURINDO, 1962, v.2, 232)

superior. Então eu fiz dois cursos de grau médio, com o currículo dado pelo Departamento Técnico na ocasião. Infelizmente, o conselho deu parecer contrário e tornou sem efeito o item que dizia que o curso era superior ao terminar. A minha sorte, como eu falei, tornaram sem efeito o curso superior. Eu tive a sorte que quando abriram o concurso para diretor de escola, eu me inscrevi e eu tinha o título de orientador educacional. Eu fui beneficiado." (Entrevista de Mario Ianeta, em 19 de janeiro de 2012)

Figura 107 – Documento designando Mario Ianeta como substituto de Flavio Penteado Sampaio na Escola Técnica Getúlio Vargas, em 1957.



ESTADO DE SÃO PAULO

Mod. 59 - S. Educação
45.000 - 7/57

M/E/B/

SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA EDUCAÇÃO
P. 78.503/57

O SUBDIRETOR-GERAL DA SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA EDUCAÇÃO, à vista das atribuições que lhe foram conferidas pelo TITULAR DA PASTA, conforme Ato n.º 48, de 21, publicado a 22 de setembro de 1956, expede o presente título para declarar que, por ato desta data, foi designado, nos têrmos do artigo 95, §§ 2º e 3º, do Decreto nº 26.544, de 5-10-1956, o sr. MARIO IANETA, Professor (Desenho Eletrotecnico) QE-PP-II-Padrão "L", da Escola Tecnica "Getulio Vargas", da Capital, para, a partir de 18 de novembro de 1957, substituir o sr. Flavio Penteado Sampaio, Vice Diretor-QE-PP-II-Padrão "P", do referido estabelecimento, durante o seu impedimento (prestando serviços junto a Fundação "Getulio Vargas").

SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGOCIOS DA EDUCAÇÃO, São Paulo, em 27 de dezembro de 1957.

SUBDIRETOR GERAL

Fonte: Acervo pessoal de Mario Ianeta, em 2012.

Figura 108 – Mario Ianeta e Adhemar Batista Heméritas em entrevista no Centro Paula Souza, em 19 de janeiro de 2012.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

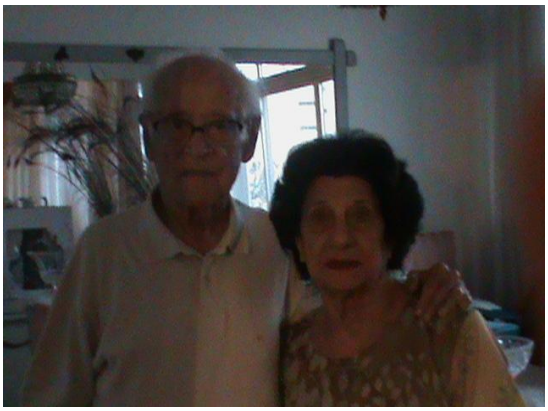
#### 5.3.2.2 Mario Ianeta como diretor da Escola Técnica Getúlio Vargas

Por diversas gestões foi vice-diretor da Escola Técnica Getúlio Vargas ou diretor substituto, aguardando nomeação de um novo diretor. Durante essas gestões acompanhou o trabalho desenvolvido por Yonne Cintra de Souza, responsável pelo setor de Alimentação no Departamento do Ensino Técnico e responsável pelo refeitório da Getúlio Vargas com o auxílio da dietista Dalila Ramos, relatando que:

> "Ela cuidava da escola exageradamente, pessoa que se dedicava àquilo. Primeiro, ela me dava a relação do que tinha que ser comprado para a escola, a quantidade e o que tinha que ser comprado. [...] Se o aluno era obrigado a entrar na dieta obrigatória e, às vezes, eles queriam comer aquilo que eles gostavam. E elas obrigavam que eles comessem apenas aquilo. Então, às vezes, a Dalila e a dona Yonne, elas iam lá conversar comigo: ´Escuta, tem que chamar a família, porque eles não querem.` E então, só para esses casos que eu, vamos dizer, eu entrava, chamava o aluno, e elas chamavam também a família e mostravam que era para o bem deles [...] A dieta que eles eram obrigados a fazer, eles gostavam de feijão com arroz, não entrava feijão, e eles não permitiam no cardápio, feijão, feijão era [...] Inclusive, até bem pouco tempo, a gente brincava que a escola

> obrigava o aluno a comer o que a dona Yonne e a dona Dalila queriam.” (Entrevista com Mario Ianeta, em 31 de janeiro de 2012)

Figura 109 – Mario Ianeta e sua esposa Helena, em entrevista na sua residência, em 31 de janeiro de 2012.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

A Escola Técnica Getúlio Vargas recebia alunos do interior e iam morar no internato da escola, na capital. Ao questionar Mario Ianeta sobre a presença de alunos estrangeiros na escola, este informou que:

> “[...] no meu tempo, nós tínhamos, sim, alunos que foram classificados para o internato, que eram do interior. Não me lembro de nenhum caso, parece que teve um caso, formando italiano, parece que um só que eu lembro. O forte não era. Nós tínhamos 60 vagas, prestavam exames para entrar no internato, o mesmo exame, ele tinha que ser aprovado na classificação geral para ser aluno da escola e ser aprovado para ficar entre as 50 melhores notas para ficar no internato. A lei era para o técnico, mas dava também para a mestria. Eu acho errado por que a lei dizia que era só para o técnico, mas a escola dava. A Getúlio Vargas recebeu muitos alunos para a mestria.” (Entrevista com Mario Ianeta, em 31 de janeiro de 2012)

Mario Ianeta foi designado pelo governador Carlos Alberto A. de Carvalho Pinto, para ser representante dos docentes do primeiro ciclo na comissão que elaborou o anteprojeto de lei sobre a nova organização do Departamento do Ensino Profissional, por meio do Decreto Estadual N° 35.070, de 11 de junho de 1959.

Em 1961, Mario Ianeta era diretor substituto da Escola Técnica Getúlio Vargas, a única escola técnica do Departamento de Ensino Profissional[93], pois as outras escolas eram escolas industriais ou artesanais.

Para comemoração do cinquentenário da educação profissional pública no Estado de São Paulo, Mario Ianeta fez parte da comissão executiva dos festejos, em Ato 23 designado pelo Secretário, em 24 de junho de 1961. Durante a sua entrevista, em 19 de janeiro de 2012, no Centro Paula Souza, Ianeta declarou:

> "Uma coisa que a senhora precisa saber, eu gostaria de ter isso em uma publicação do Diário Oficial e ainda não encontrei[94] e foi o seguinte: em 62, a direção do Departamento do Ensino Técnico achou por bem que a escola tinha que sair da Piratininga, porque o prédio precisava de uma reforma, e o Departamento achava que essa reforma não podia ser feita com alunos dentro, porque o espaço era muito grande. Então não me consultaram, muita gente pôs a culpa em cima do Mario, você sabe! Porque você estava trabalhando (Adhemar Batista Heméritas). Ele foi meu auxiliar na organização do trabalho, e eu vi no currículo dele, que ele tinha organização do trabalho e disse: ´Você pode lecionar.` Ele, inteligente, como é e era muito estudioso, deixou o Ianeta, e eu escolhi bem porque escolhi o Heméritas. E nós nunca tivemos nada, como diretor. – Como diretor, a gente sempre tem alguma coisa. Eu não tenho nada contra ele."

Mario Ianeta, ao ser questionado sobre o funcionamento das três escolas denominadas Getúlio Vargas, em 1964, disse:

> "Quando eles me chamaram e disseram o seguinte: ´Ianeta, a única escola que vai ter o direito de dar aos alunos os cursos que vinham fazendo aqui na Piratininga vai ser a escola que tem curso técnico, nenhuma das outras duas, curso básico ou curso de mestria, curso técnico só na Escola Getúlio Vargas e eu então só a Getúlio Vargas`. O Heméritas ficou uma parte lá. Foi um outro, o Garcia Leal, que era orientador educacional, ficou como meu assistente na Getúlio Vargas e

[93] A Revista do Professor, outubro-dezembro, 1961, p. 41, apresenta a relação das escolas e dos diretores do ensino industrial.

[94] Decreto 37.979 de 20-1-1961: Plano de Ação do Governo do Estado: desapropria imóvel no Bairro do Tatuapé, nesta Capital, destinado à construção de prédio para uma escola profissional. Atos da Secretaria da Educação; Decreto 39.275 de 26-10-1961: Plano de Ação – Dispõe sobre a desapropriação do imóvel situado no 19º Subdistrito do Ipiranga, Município e Comarca da Capital, necessário à construção do Centro Educacional do Ipiranga. Atos da Secretaria da Educação; Decreto 38.117, de 22-2-1961: estabelece normas para funcionamento dos cursos técnicos da Escola Técnica "Getúlio Vargas", da Capital, de acordo com a Lei 6.052, de 3-2-1961. Atos da Secretaria da Educação; e Decreto 39.274 de 26-10-1961: dispõe que os Ginásios criados por lei poderão ser instalados tanto na forma de ginásios acadêmicos quanto na de vocacionais. Atos da Secretaria da Educação. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 228)

> o Carlos Sinele, que faleceu já, e era muito meu amigo. A senhora nem queira saber a questão do prédio. O prédio não foi feito para a nossa escola. O Carvalho Pinto fez sete ou oito escolas, se não me engano, uma em cada bairro para ter nessas escolas o curso básico. Nenhuma o curso técnico. A escola não tinha condições de dar esses cursos. Não tinha condições. Não tinha nada. Não queira saber o que eu sofri. Primeiro o professor dizia, escuta. No começo no Martin Luther King não tinha nem força, só tinha luz. Consegui com muita dificuldade para colocar uma parte." (Entrevista com Mario Ianeta, em 19 de janeiro de 2012)

Walter Costa era chefe de gabinete de Arnaldo Laurindo, diretor do Departamento do Ensino Profissional quando foram criados os ginásios industriais[95] e, sobre a situação dos prédios escolares, em 1961, relatou no artigo "Orçamento: Camisa de Fôrça":

> "Ora é ponto pacífico que o conceito fundamental de todas as legislações que cuidaram e que ainda cuidam do ensino industrial, é o atendimento da indústria, fornecendo-lhe suficiente mão de obra especializada. A nossa rede nasceu para cumprir esse objetivo e o tem cumprido esse objetivo na sua totalidade. Mas, a verdade maior é que, se temos faltado a esse cumprimento, na sua totalidade, essa falta não nos cabe. E isto por que? Porque grande número de escolas tem sido postas a funcionar, sem contar com o seu equipamento completo. E ainda mais. Até há algum tempo atrás, prevalecia a preocupação de ampliar cada vês mais a rede de escolas em funcionamento, em detrimento de uma preocupação mais lógica, mais sadia: a de manutenção das existentes. Felizmente, a situação atual é bem outra e tudo está a indicar o surgimento de uma nova aurora para a nossa rêde. Já é tempo, pois, embora com 50 anos, estamos tremendamente atrazados. A nossa moderníssima indústria de nós se distância e lá de longe nos acena, conclamando-nos a prosseguir porque estamos no caminho certo." (COSTA, 1961, p. 35)

O otimismo de Walter Costa relatado nesse artigo quanto ao futuro não procedeu mesmo como sucessor de Arnaldo Laurindo na Direção do Departamento do Ensino Profissional do Estado de São Paulo. Segundo Mario Ianeta, ao ser questionado por mim sobre quem foi o governador que promoveu a transferência da Escola Técnica Getúlio Vargas, da Rua Piratininga para outros bairros, respondeu:

[95] Ato 85 de 27-10-1961: Baixa as normas gerais para a instalação de Ginásios Vocacionais. Atos da Secretaria da Educação (LAURINDO, 1962, v.2, p. 232)

"Foi o Carvalho Pinto, mas não construiu para Getúlio Vargas. Ele construiu para outras escolas que iriam funcionar, mas todas de nível abaixo até de básico industrial. Então, o professor, o que aconteceu agora, os professores que estavam, entraram. Existia na época a Associação do Ensino Industrial e Agrícola – ADEIA, e eles se reuniram e eles iam entrar em greve. E iam entrar em greve na hipótese de mudar, porque eles queriam continuar lá na Rua Piratininga e, infelizmente, esses professores perderam a questão. Porque no Departamento do Ensino Técnico e Secretaria da Educação agiram da seguinte forma: puseram polícia e colocaram Getúlio Vargas, em todas elas, porque sendo Getúlio Vargas não poderiam entrar em greve, porque eles puseram Getúlio Vargas em todas elas, só que uma, depois, é que passaram a denominações diferentes. Se soubesse como o Mario sofreu, porque os pais fizeram um movimento achando que eu mudei o nome da escola, porque eles sabiam que o nome Getúlio Vargas tinha um nome que no diploma valia muito mais, do que qualquer outra coisa. Eu reuni todos e disse: ´ataquem quem merece, eu não mereço isso, eu tive que escolher uma escola.` Era mais próxima, mas por mim eu ficava aqui, GV setor Tatuapé. Eu tinha que correr as três. O Sinélio tinha sido meu vice-diretor na GV, tinha muita prática, e o Garcia tinha sido orientador educacional. A escola tinha mais de 70% de japoneses [...] Eles não eram contra o nome de Getúlio para a escola, eles achavam, eu também achei, que não pode três escolas com o mesmo nome. As duas escolas eram Ginásio Industrial[96]

[96] O discurso de Armando Hildebrand sobre a finalidade de criação dos ginásios industriais, segundo a manchete de uma matéria jornalista era GINÁSIO INDUSTRIAL É ISCA PARA ATRAIR NOVOS ALUNOS, de 13 de agosto de 1961, na Folha de São Paulo, Hildebrand relatou que: "Ginásio industrial é um curso industrial comum, no qual são dadas também aulas de cultura geral. O nome foi escolhido para atrair novos alunos, uma vez que em nosso meio predomina o desejo de cursar o ginásio e evitar as escolas técnicas, notadamente industriais" – foi o que revelou o prof. Armando Hildebrand, diretor da Divisão do Ensino Industrial do Ministério da Educação e Cultura, em reunião do ciclo de conferencias e debates "A Cidade de São Paulo em seus aspectos Educacionais e Culturais". **Ensino Industrial** O professor Hildebrand, nesse encontro que está sendo realizado pela Secretaria da Educação da Prefeitura, discorreu sobre o ensino industrial de forma descritiva, falando do trabalho de sua divisão e do Ministério da Educação nesse setor. Assim, as mudanças havidas na divisão decorreram da excessiva burocratização que encontrou ao assumir o cargo de diretor. Um grupo de trabalho, especialmente constituído por sua indicação, procurou simplificar a ação da divisão e elaborou diretrizes que deram origem inclusive à nova lei do ensino industrial. **Curso Básico** Esclareceu o conferencista, a seguir, as modificações que advirão para o ensino industrial com a aplicação da nova lei. O curso básico, por exemplo, de 4 anos de duração (ao invés de 6 meses, como se fosse um cursinho) ministrará, gradativamente, ensinamentos de técnicas em madeira, artes gráficas, etc., alem de uma atividade de caráter regional. No ginásio industrial os alunos terão de Português, Matemática, Inglês ou Francês (como obrigatórias), além de outras optativas, e de 6 a 12 horas semanais de oficina. Nele o ensino de História e Geografia será feito de maneira diferente. **Terreno dá escola** Outros pontos foram ainda focalizados pelo conferencista, entre os quais o da construção de escolas técnicas industriais, que dando o terreno, esclareceu, tem escola. Assim, São Paulo, poderia ter a escola de São Bernardo, se tivesse doado o terreno para sua construção, como fizeram Jundiaí e Campinas. **Debates** Durante os debates o representante do SENAI endereçou apelo ao titular da Educação no sentido de que convença o prefeito a doar terrenos para a construção de escolas para aquêle órgão, ao que retrucou o prof. Fernando de Azevedo que a indústria deveria adquiri-los por conta própria. Uma das professoras por seu turno, criticou a norma de construção de prédios do Ministério achando que as escolas deveriam ser construídas onde são necessárias, e não onde há doação de terrenos. **Instituto para Deficientes** Ainda durante os debates, foi sugerida a criação, pelo MEC, de um Instituto de Ensino Industrial para deficientes em geral, ideia aceita em princípio pelo prof. Hildebrandi. O prof. Delmanto Elisio Troncarelli, por seu turno, falando em nome da Associação dos Docentes do Ensino Industrial e Agrícola de São Paulo – ADEIA – condenou a excessiva descentralização do ensino (originada pela nova lei) e o fato dos professores não serem ouvidos quando se cogita mudanças ou alterações no ensino. Sugeriu, por essa razão, que sejam apreciadas pelo MEC as conclusões do próximo congresso do ensino industrial, que será realizado em São Paulo por iniciativa do Departamento de Ensino Profissional. Por último um aluno da Escola Técnica Getúlio Vargas indagou sobre a razão pela qual há dez anos a escola espera a conclusão de suas obras, quando se fala em construir escolas técnicas com tanta facilidade. O sr. Paulo Guaraci Silveira, diretor do DEP, esclareceu que não se pode cuidar de escolas antigas exclusivamente, quando outras estão sendo reclamadas. Todavia, esclareceu, as obras daquela escola serão concluídas brevemente." Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

> Getulio Vargas, porque não tinham cursos técnicos. E eu acabei me aposentando pelo Luther King." (Entrevista com Mario Ianeta, em 19 de janeiro de 2012)

Na gestão de Ubirajara Miranda Ramos como Coordenador do Ensino Técnico na Secretaria do Estado da Educação em São Paulo, que foi seu colega de turma no curso Técnico em Eletrotécnica e amigo no Departamento do Ensino Profissional, em 1971, Mario Ianeta recebeu um convite, afastou-se da direção da escola Martin Luther King e foi ser chefe de gabinete de Ubirajara Miranda.

Mario Ianeta se aposentou, em fevereiro de 1980, na educação profissional.

### 5.3.3 As disputas pela formação de técnicos no campo da alimentação e nutrição no Brasil

As disputas pela formação dos técnicos em alimentação, denominados "Auxiliares em Alimentação" ou "Nutricionistas", começaram em 1939, em São Paulo.

O ano de 1939 pode ser considerado um marco no campo da alimentação e nutrição no Brasil devido aos três decretos estaduais que aconteceram em São Paulo: primeiro, o Decreto Estadual Nº 9.906, de 06 de janeiro, que criou o Centro de Estudos sobre Alimentação; o segundo, o Decreto Estadual Nº 10.033, de 03 de março, que regulamentou os cursos de Dietética para Donas de Casa e de Auxiliares em Alimentação, criados por Francisco Pompêo do Amaral, médico-chefe na Superintendência do Ensino Profissional; e o terceiro, o Decreto Estadual Nº 10.617, de 24 de outubro, que instituiu o curso de Nutricionistas anexo ao Centro de Estudos em Alimentação e que foi criado por Geraldo de Paula Souza, também de nível secundário, para ser obrigatório para todas as educadoras.

Cabe lembrar que na aula inaugural dos cursos de Dietética para Donas de Casa e de Auxiliares em Alimentação, em 17 de maio de 1939, na Superintendência do Ensino Profissional, estiveram presentes os médicos Geraldo de Paula Souza, diretor do Instituto de Higiene da Universidade de São Paulo, e Josué de Castro, diretor do Serviço Central de Alimentação que, em 1941, foi transformado em Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), no Rio de Janeiro.

A criação dos dois primeiros cursos secundários no campo da alimentação no Brasil - o primeiro, na educação profissional e não na academia - deve ter criado alguma rivalidade entre esses dois médicos de São Paulo, como demonstra um trecho da palestra de Geraldo de Paula Souza, na Rádio Educadora Paulista, no dia 16 de abril de 1940:

> "Criou-se, ainda no ano passado, no Instituto de Higiene, o Centro de Estudos sobre Alimentação, órgão coordenador de estudos, encarregado também da importante missão de formar os técnicos em alimentação para as campanhas sanitárias nesse setor. Já funciona, ali, o curso de nutricionistas, bem como, orientado pelo Instituto, o curso de auxiliares de alimentação na Escola Profissional Feminina. O primeiro formando o quadro de oficiais; o segundo, o dos soldados da campanha que se vai esboçando." (RODRIGUES e VASCONCELLOS, 2007, p. 1412)

Em 1940 Geraldo de Paula Souza fez essa palestra em prol do consumo de laranja, como tentativa intervencionista, pela via da educação nutricional, talvez com a intenção de apoiar os produtores paulistas, que estavam com dificuldades de exportar o produto, em plena Segunda Guerra Mundial. O mercado nacional naquele momento precisava ser estimulado a adquirir o produto excedente, e essa palestra chegou ao ministro da agricultura Fernando Costa, que felicitou Paula Souza e mandou-a publicar na forma de um folheto de propaganda pelo Serviço de Informação Agrícola e que, posteriormente, reeditou em 10 mil exemplares, com o título "O valor alimentício da laranja".

No inquérito alimentar de 1932, realizado nos bairros da região de Pinheiros e Cerqueira César, sob a orientação de Geraldo de Paula Souza[97](SOUZA, CINTRA e CARVALHO,

[97] O artigo "Padrão de vida dos operários da cidade de São Paulo" de Horace Davis, publicado em 1935, no volume 2, ano 2, da Revista do Arquivo Municipal de São Paulo, mostra que Geraldo de Paula Souza esteve envolvido nessa pesquisa: "[...] A ideia de promover esta pesquiza foi sugerida pelos diretores da Escola Livre de Sociologia e Política de São Paulo. Constituiria um dos exercícios práticos previstos pelo regulamento da Escola. Entretanto, sendo diminuta a quantidade de famílias que os alunos poderiam investigar, a Escola, para facilitar a coleta de dados, admitiu duas assistentes sob o regime de tempo integral, escolhendo para isso duas educadoras sanitárias. Logo após, dois esforçados educadores do Instituto de Educação, prof. Fernando de Azevedo e profª Noemy da Silveira Rudolfer, entusiasmados pela ideia, recrutaram voluntários na classe de sociologia da Escola de Professores e, mais tarde, as educadoras sanitárias do Serviço de Higiene e Educação Sanitária Escolar participaram também da coleta de dados. Foi possível, assim, ampliar-se a pesquiza, de maneira a corresponder plenamente aos nossos desejos. [...] A preparação e a análise final foram levadas a efeito no Instituto de Higiene, de impressos ficaram a cargo do Departamento de Psicologia São Paulo, cujo aparelhamento se revelou ótimo. Muito deve a análise dietética, á colaboração ativa do Dr. Paula Souza, Diretor do Instituto, e do Dr. Ulhôa Cintra, instrutor do mesmo, que estão iniciando um estudo mais minuncioso sobre particularidades do regime alimentar. A tabulação dos informes colhidos apresentaria grande dificuldade, si tivéssemos que recorrer á classificação manual. Entretanto, o problema foi facilmente resolvido, graças á gentileza da Casa Pratt, que poz á nossa disposição, com despesas quase nulas, o seu aparelhamento para a tabulação mecânica. As tabelas, preparadas pelo sistema Powers, revelaram fatos interessantes que de outro modo poderiam ficar apenas latentes nos dados obtidos. [...] O Dr. Horace B. Davis, professor contratado da Escola Livre de Sociologia e Política de S. Paulo, dirigiu os trabalhos desde o início, e, como relator das conclusões ora apresentadas, responsabiliza-se por quaisquer falhas das investigações." (VECCHIO E DIÉGUEZ, 2009, p. 116)

1935), este médico constatou que a população não podia consumir carne e leite em larga escala, em razão dos seus preços. Então começou a protagonizar a importância do feijão na mesa do brasileiro e a mostrar a necessidade de se criar "cozinhas de bairro", destinadas ao preparo do feijão para ser fornecido pronto às famílias e de modo semelhante ao fornecimento de pães nas padarias. Durante a sua palestra radiofônica, em 16 de abril de 1940, Paula Souza declarou: "O velho hábito dos paulistas, de comerem feijão com laranja, constituía boa prática, que não deveria nunca ser esquecida. Voltemos a ele." (RODRIGUES e VASCONCELLOS, 2007, p. 1413).

Francisco Pompêo do Amaral mostrou a sua discordância com a prelação de Geraldo Paula Souza naquela palestra, declarando em um dos seus livros: "é irrisório – 70 anos depois, deixamos escapar a nossa carne e ficamos à mercê desta leguminosa, com Cr $ 0,20 da qual o Prof. Paula Souza se dispõe a alimentar diariamente um operário". (POMPÊO DO AMARAL, 1945, p.117). Afirmação esta contida na entrevista cedida ao Diário da Noite pelo professor Geraldo Horácio de Paula Souza e publicada na primeira página daquele vespertino.

Bizzo e Lima (2010, p. 194), na pesquisa que realizaram sobre os Arquivos Brasileiros de Nutrição, por tratar-se do primeiro periódico científico nacional de nutrição, que surgiu em 1944, no Serviço Técnico de Alimentação Nacional e, posteriormente, em 1946, foram transferidos para o Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil, e sempre publicando artigos de pesquisadores ligados a órgãos de ensino, pesquisa e assistência no campo da alimentação e nutrição, encontraram divergências de pensamento social e político entre Francisco Pompêo do Amaral[98] e Josué de Castro, ao afirmarem: "Nesse sentido, foram inclusive englobados na pesquisa artigos de autores que tornar-se-iam desafetos intelectuais do principal nome do INUB (Josué de Castro), como os professores Francisco Pompeu do Amaral e Nélson Chaves".

Em 1953 a Lei N° 2.318 de 9 de outubro, do Governador do Estado de São Paulo, Lucas Nogueira Garcez, dispôs sobre o desdobramento do Curso de Formação de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação, anexo à Escola Industrial Carlos de Campos, da capital, e dá outras providências. Esta lei resultou de um projeto de lei do diretor do Departamento do Ensino Profissional Arnaldo Laurindo, quando este era deputado

[98] Bizzo e Lima (2010) referem-se ao artigo "Considerações à margem do problema da alimentação de nosso povo" de Francisco Pompêo do Amaral, na Revista *Arquivos Brasileiros de Nutrição*, Rio de Janeiro, v.8, n.6, p.523-525, 1951.

estadual, o PL N° 697/52, que neste, entre outras considerações, justificou: "Até o presente, o Curso cujo desdobramento estamos propondo, vem funcionando com a duração de dois anos, expedindo diploma com um único título – o de Mestra de Educação Doméstica e Auxiliar em Alimentação". (LAURINDO, 1962, v.1, p. 306) No título dessa lei[99] está claro que o curso de Auxiliares em Alimentação [100] não pertencia diretamente a Escola Industrial Carlos de Campos, mas funcionava anexa à escola.

O documento encontrado no acervo pessoal de Debble Smaíra Pasotti (n° 2.058) informa que Francisco Pompêo do Amaral elaborou a estrutura organizacional do curso de Auxiliares em Alimentação, assim como definiu quais eram o seu papel e o da direção da Escola Industrial Carlos de Campos no referido curso. Esse documento é de 17 de outubro de 1949[101], e o primeiro parágrafo traz que:

> "O médico-chefe da Superintendência do Ensino Profissional, encarregado de dirigir os trabalhos técnicos do Curso de Auxiliares em Alimentação e dos cursos de divulgação mantidos juntos à Escola Industrial Carlos de Campos, de acordo com a exma. snra. diretora da referida Escola, a quem compete à direção da parte administrativa dos mesmos, resolve: 1°) Colaboram permanentemente nos trabalhos desta seção as dietistas Carmem Bonvincini, Deble Smaíra, Dalva Maria Oliani, Yonne Cintra de Souza, Irene Durelli e Odila Ferraz, e as professoras de ´técnica culinária` Honorina Naclerio Russie e Isabel Marcondes. 2°) A orientação dos trabalhos desta seção é exercida junto às dietistas pelo médico-chefe em entendimentos verbais, e sobretudo, através das aulas que ministra no Curso de Auxiliares em Alimentação que as mesmas ficam obrigadas a assistir dadas no horário para isso estipulado pela snra. diretora da Escola Industrial Carlos de Campos".

[99] Lei N° 2.318 de 9 de outubro de 1953, http://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/lei/1953/lei%20n.2.318,%20de%2009.1..., 10/1/2013.
[100] Outra confirmação de que o curso "Auxiliares em Alimentação" estava ligado diretamente a Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo é o Decreto Estadual N° 17.698 de 26-11-1947, que no Artigo 901, consta: Funcionará a título precário, e até quando o governo julgar conveniente, um Curso de Formação de Mestres de Economia Doméstica e Auxiliares de Alimentação, na escola Industrial "Carlos de Campos", da Capital. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 212)
[101] Lembrar que esse período era de carestia, segundo Kwak (2006, p. 36): "Em 1949, foi fundada a União Estadual dos Estudantes de São Paulo que sustentou muitas das lutas pelas teses nacionalistas da década de 1950. Campanhas em prol do monopólio estatal do petróleo ("o petróleo é nosso") e contra o Acordo Militar Brasil-Estados Unidos mobilizaram a estudantada de várias universidades. [...] Aqueles que se inseriram nessas lutas em defesa da soberania nacional escolhiam como inimigos comuns multinacionais conhecidas por sua ação predatória contra a economia nacional, por seus abusos de poder econômico. Entre elas se incluíam a Light, a AMFORP, a Bond & Share, a Standard Oil, a Shell, a Bayer, e outras mais. A Bond & Share, por exemplo, envidou esforços para obstaculizar a implantação da Hidrelétrica de Paulo Afonso, no Vale do São Francisco. A Nestlé sacrificava a indústria nacional ao comprar leite a preços baixíssimos dos laticinistas do Noroeste Paulista. A onipresença dessas multinacionais no país implicava enorme remessa de lucros para o exterior. Outro acontecimento marcante desse período foram os festejos comemorativos do IV Centenário da Cidade de São Paulo, em janeiro de 1954. Quem presenciou os presenciou os corsos, os desfiles, os *shows* e as bandas de música, dificilmente se esqueceu. Em São Paulo, esse período foi de grandes greves, sendo que as maiores rebentaram em março de 1953 (mobilizando cerca de 300 mil trabalhadores) e em outubro de 1957 (mobilizando cerca de 400 mil). Essas duas repercutiram no país inteiro e envolveram trabalhadores de diversas categorias na luta por melhores salários."

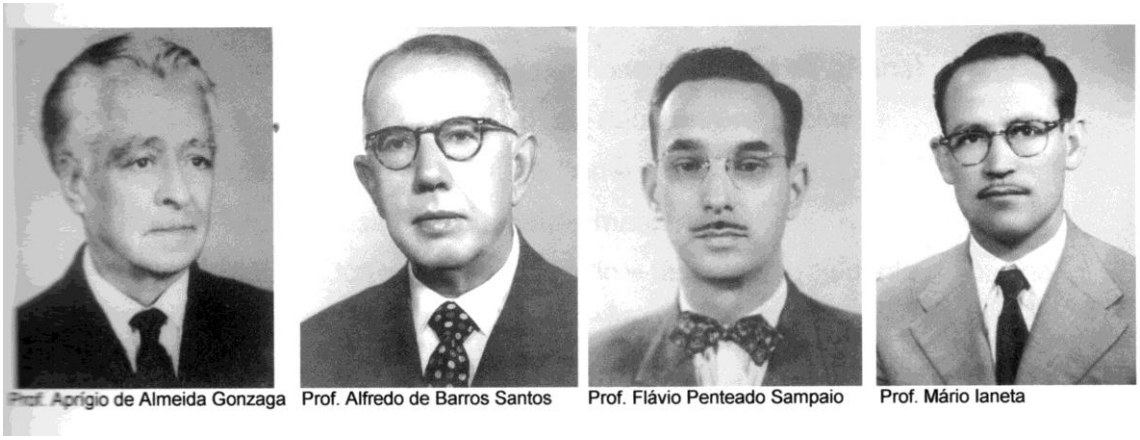
O Ato N° 4, da Secretaria da Educação, de 3 de fevereiro de 1954, aprovou o regulamento do curso de Formação de Dietistas, de que tratava a Lei 2.318, de 9 de outubro de 1953 (LAURINDO, 1962, v.2, p. 230) e, a partir desse momento, o curso saiu da Escola Industrial Carlos de Campos e passou a funcionar na Rua Rego Freitas, n° 474, no centro da capital do Estado de São Paulo. É nesse local que começou um período profícuo para Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas quanto a promoção e divulgação de estudos e pesquisas sobre alimentação.

No Brasil a influência americana em cursos de Nutricionistas continuou e, na década de 1950, envolveu a educação profissional. Em 1953, profissionais da educação profissional foram convocados para uma reunião na Diretoria do Ensino Profissional proposta pelo diretor Flávio Penteado Sampaio (figura 110), com a participação de técnicos dessa diretoria e da Comissão Brasileiro-Americana de Ensino Industrial (CBA), entre estes: Rossano Belletti, do Serviço de Cultura Técnica, Celso de Camargo, do Serviço de Cultura Geral, Oswaldo de Barros Santos, do Serviço de Orientação do Departamento do Ensino Profissional e do Serviço de Seleção do SENAI, Walfrido Freire diretor da Escola Técnica Visconde de Mauá, do Distrito Federal, Jorge Baupp, diretor da Escola Técnica de Fortaleza e Rafael Pandolfo, representante da Secretaria do Rio Grande do Sul. Freitas (1954, p. 354), também, traz no seu livro uma reportagem do jornal Diário de São Paulo referente a uma entrevista com Flavio Sampaio realizada em 01 de setembro sobre os planos de ação discutidos nessa reunião:

> "A palavra de ordem na economia patrícia destes dias, seja pelo esclarecido comando do chefe supremo da República, seja através dos grupos de especialistas que lideram a ciência do trabalho, seja ainda de parte daqueles que norteiam os planos educacionais do país, é dirigida no sentido de uma maior produtividade. [...] Conhecem-se fórmulas incrementadoras do rendimento do esforço humano e das máquinas: a racional disposição das sequências de operações, o reajuste dos tempos e movimentos, o aprimoramento das relações de trabalho, as técnicas de publicidade e venda, etc. [...] Nenhuma delas, todavia, nem siquer todas poderão produzir os efeitos de que é capaz uma ação educadora integral, uniforme e sobretudo formadora de uma consciência sócio-econômica que tenha o trabalho como centro de cogitações. Uma educação de sentido vocacional para as jovens gerações aliadas a um programa de oportunidades definidas para aprimoramento da formação básica e profissional dos adultos da ativa, capazes de substituir a deficiente tradição artesanal e suprir a imperícia manufatureira, muito contribuirão, por certo, para revigoramento de uma sociedade

> econômica em que as ambições do consumidor e as possibilidades do produtor precisam vir a estar balanceadas. [...] Não se infira daí que o pensamento educacional ouse divorciar-se da eterna fonte de sabedoria e equilíbrio que a cultura geral traz para a personalidade do Homem. [...] Sua visão se estenderá, desse modo, sobre o desenvolvimento: formação de trabalhos qualificados, prestígio social às escolas e cursos industriais, ajustamento da rede de escolas industriais, assistência técnica e financeira."

Figura 110 – Fotografias de diretores da Escola Técnica Getúlio Vargas, na década de 1950




Fonte: Centro de Memória Aprígio de Almeida Gonzaga da Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas (SAITO, 2010)

Entre 1955 e 1958 um convênio de três anos entre a CBAI e a Secretaria do Trabalho Indústria e Comércio foi firmado e executado por um órgão denominado Escritório Conjunto, sob a responsabilidade do técnico Dr. Marcos Pontual, e que resultou na divulgação do Método de Treinamento de Supervisores conhecido pela sigla TWI – *Training Within Industry* – junto às indústrias, comércio, bancos e administração pública. (LAURINDO, 1962, v.1, p. 202) No Departamento do Ensino Profissional do Estado de São Paulo esses treinamentos envolvendo a CBA aconteceram em 1954.

A figura 111 traz uma reportagem do jornal Folha da Manhã, de 4 de fevereiro de 1954, sobre uma capacitação de professores na Escola Técnica Carlos de Campos, no Brás, na Capital, a respeito de Auxílios Audiovisuais, ministrada pela professora Nair Maria Becker, orientadora do CBA, que financiou o curso realizado para 50 professores de cultura técnica, no período de férias.

Em junho de 1954, Francisco Pompêo do Amaral inscreveu a obra "A alimentação em São Paulo no período 1940-51", a partir de pesquisas realizadas com a colaboração das dietistas Neide Gaudenci, Debble Smaíra Pasotti, Yonne Cintra de Souza, Dalva Oliveira, Eunice de Oliveira e Arcelina Ribeiro, e que foi distinguida com o Prêmio Nacional de Alimentação de 1954 (figura 112), pelo Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS). Arnaldo Laurindo relatou os elogios que Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas receberam da secretaria estadual, por meio da Portaria no Diário Oficial do Estado de São Paulo de 29-4-1955:

> "Carolina Ribeiro, Secretária de Estado dos Negócios da Educação do Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições, e, Considerando que o Prêmio Nacional da Alimentação é a mais alta láurea brasileira dessa especialidade; Considerando que o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) acaba de conferir essa honrosa distinção a trabalho realizado pelo Dr. Francisco Pompêo do Amaral, Médico Chefe do Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo e às dietistas suas auxiliares abaixo nomeadas: Considerando as razões invocadas pela Diretoria do Ensino Profissional – Departamento que acolhe por pertinentes e justas. Resolve, elogiar, para que conste das respectivas fichas de exercício, a conduta funcional do Dr. Francisco Pompêo do Amaral e suas auxiliares, as dietistas Arcelina Ribeiro, Dalva Maria Oliani, Debble Smaíra, Eunice de Oliveira, Ione Cintra de Souza e Neide Gaudenci. Secretaria do Estado dos Negócios da Educação, São Paulo, em 25 de abril de 1955." (LAURINDO, 1962, v.1, p. 244)

Em 1955, Francisco Pompêo do Amaral recebeu o seu primeiro Prêmio da Academia Nacional de Medicina com a obra "O Leite – Problema Nacional" publicada pela Livraria José Olympio Editora, no Rio de Janeiro, em 1957. E, nesse ano, começaram as dificuldades para dar continuidade aos estudos e pesquisas que vinham realizando, inclusive com a direção da Escola Técnica Carlos de Campos, considerando que nesse período, a professora Laia Pereira Bueno[102] (figura 113), que havia se aposentado em 1952, e que teve que retornar osteriormente, não estava mais no comando. Considerando a falta de recursos governamental

[102] O Decreto N° 41.351, de 3 de janeiro de 1963, dispõe sobre o cancelamento de cargo de lotação, decretado pelo Governador do Estado de São Paulo, Carlos Alberto A de Carvalho Pinto, no artigo 1° que, ficam cancelados os seguintes cargos de lotação, vagos da carreira de Técnico em Educação – QE-OS-II, nos estabelecimentos abaixo-mencionados, e entre estes nomes esta o de Laia Pereira Bueno, então referência 54, aposentada, por decreto de 23, publicado a 27 de julho de 1952. <file://I:\decretos\n_41_351,de03_01_1963aposentadosLaiaoutros.htm>, 15/10/2012.

nesse período[103], o refeitório para práticas de educação alimentar deixou de funcionar nessa escola.

Figura 111 – Curso "Auxílios Audiovisuais" ministrado à professores do Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo pelo CBA, em 1954.



**Instalado ontem na Escola Carlos de Campos um curso de aperfeiçoamento para professoras do ensino industrial**

**A aula inaugural, sobre "Auxilios Audiovisuais", foi proferida pela profa. Nair Maria Becker — Palavras pronunciadas na ocasião pelo prof. Arnaldo Laurindo, diretor do D.E.P.**

*No cliché vêem-se, ao alto, a profa. Nair Becker quando proferia a aula inaugural, e embaixo as professoras que assistem ao curso de aperfeiçoamento*

Foi iniciado ontem, às 13 horas, na Escola Tecnica Carlos de Campos, um curso de aperfeiçoamento para professoras do ensino industrial. Esse curso, que é destinado às docentes de cultura tecnica, é patrocinado pela Comissão Brasileiro-Americana de Educação Industrial (CBAEI), que é o orgão executivo de um acordo firmado entre o Ministerio da Educação e a Education Division — The Institute of Inter-American Affairs, sobre educação industrial.

Trata-se de um curso intensivo, de ferias, que pela primeira vez é realizado nesta capital. Nele estão inscritas cerca de 50 professoras de São Paulo e de outros Estados, as quais foram divididas em duas turmas, ambas com periodos de 8 horas de aula por dia. Seu termino está previsto para o proximo dia 28.

Apenas três disciplinas são ministradas: Auxilios Audiovisuais, Emprego de Material Didatico e Planejamento e Direção de Oficina. As aulas dessas disciplinas estão a cargo das professoras Nair Maria Becker, orientadora do CBAEI; Maria Edite Alves, do Departamento do Ensino Profissional de São Paulo; e Maria Vitorina de Freitas, da Escola Carlos de Campos.

A profa. Nair Becker, que é diretora efetiva da Escola Tecnica de Porto Alegre, já ministrou um curso semelhante naquela capital, recentemente, e no Rio e em Recife foram tambem promovidos outros cursos pela CBAEI, mas somente para professores de escolas masculinas.

A AULA INAUGURAL

A aula inaugural do curso de aperfeiçoamento foi proferida pela profa. Nair Maria Becker e versou sobre "Auxilios Audiovi-

(Conclui na pagina anterior)

Folha da manhã 4/2/54

Fonte: Acervo da coleção de Aparecida Vicente de Carvalho no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2001.

[103]Quanto aos refeitórios escolares Spósito (2002, p. 56) relata que: "Tentativas de ação ordenada diante das reivindicações levaram o Centro dos Inspetores a organizar reunião de grêmios de estudantes de ginásios, colégios, escolas técnico-profissionais noturnas, tendo em vista a criação de uma Federação dos Estudantes de Cursos Noturnos. Após a criação da entidade, as reivindicações prosseguem tendendo a se tornar mais amplas de modo a garantir melhores condições para os alunos dos cursos noturnos. Ainda em 1953, uma delegação de estudantes representando a Federação chega a encaminhar ao Ministro do Trabalho, João Goulart, um pedido de criação de restaurantes que fornecessem refeições gratuitas ou a baixo preço aos estudantes. Em 1954, os estudantes da Federação são recebidos pelo presidente Vargas que promete empenho pessoal no atendimento a três reivindicações básicas apresentadas pela entidade: auxílio financeiro para a Cooperativa que fornecia material escolar a preços mais acessíveis; barateamento de refeições do restaurante conquistado após entrevista com o ministro João Goulart e, finalmente, apoio para que o Serviço de Assistência ao Estudante de São Paulo se transformasse em empreendimento de âmbito nacional."

Figura 112 – Diploma que Francisco Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas, receberam com o Prêmio Nacional de Alimentação, em 1954.



PRÊMIO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO

CONFERIDO PELO S A P S AO MELHOR TRABALHO DO ANO NO CAMPO DAS PESQUISAS NUTRICIONAIS

Diploma

Em 1954 foi distinguido o trabalho "A Alimentação em São Paulo no periodo 1941-1951." realizado pelo Dr. F. Pompeu do Amaral com a colaboração das dietistas Neide Gaudenci. Debble Smaira Pasotti. Yonne Cintra de Souza, Dalva Maria Viani. Eunice Oliveira e Arcelina Ribeiro.

DIRETOR DOS CURSOS

DIRETOR GERAL DO SAPS

Fonte: Acervo pessoal de Francisco Pompêo do Amaral, em 2010.

Francisco Pompêo do Amaral informou à direção do Departamento de Ensino Profissional o que estava ocorrendo devido à falta de recursos e, por diversas vezes, conforme indica o documento existente no acervo pessoal da professora Debble Smaira Pasotti de n° 2.055. (anexo D)

Figura 113 – Laia Pereira Bueno, diretora da Escola Carlos de Campos (1938-1958), em 1948.



Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

Em 1956, o Diário Oficial do Estado de São Paulo publicou, em 25 de julho, um parecer de Adolfo Parker, emitido em 11 de julho de 1956, referente ao Processo N° 57.332/55 e anexos, na capital, sobre o funcionamento do curso de Formação de Dietistas, que o médico Francisco Pompêo do Amaral iniciou em 17 de maio de 1955, ao encaminhar à Secretária da Educação, a professora Carolina Ribeiro. Nesse processo o médico Pompêo do Amaral propunha que o curso de Auxiliares em Alimentação funcionasse ligado diretamente ao Departamento de Ensino Profissional ou à Secretaria da Educação. Nesse caso, as questões técnicas e administrativas do referido curso ficariam a cargo do médico-chefe do Departamento do Ensino Profissional do Estado de São Paulo.

A Secretaria da Educação, encaminhou o referido processo para parecer do diretor do Departamento do Ensino Profissional, em 7 de junho de 1955, e nesse consta que Arnaldo Laurindo opinou sobre o curso de Formação de Dietista sugerindo que este fosse incorporado ao curso de Nutricionistas da Faculdade de Higiene da Universidade de São Paulo. A seguir, o registro completo do parecer do Conselho Técnico de Educação, de 11 de julho de 1956[104], referente ao Processo N° 57.332/55 e anexos, por conter detalhes dos confrontos de ideias entre Francisco Pompêo do Amaral e Arnaldo Laurindo, que aconteceram durante praticamente um ano, quanto à continuidade do curso de Formação de Dietístas no Departamento de Ensino Profissional ou subordinado diretamente a Secretaria da Educação:

> "Deu origem ao presente processo uma representação do Dr. Francisco Pompêo do Amaral, encaminhada diretamente ao titular da pasta da Educação, em 17 de maio de 1955; a esse tempo era Secretária da Educação a Exma. Snra. d. Carolina Ribeiro que o encaminhou ao Departamento de Ensino Profissional, em 7-6-55, para obter informação; o processo devidamente informado pelo diretor do Departamento voltou à Secretaria em 9-8-55 com amplas informações e a sugestão de um decreto do executivo para solucionar o problema de que se cogitara no referido processo; êste, em 17-9-55 foi encaminhado ao Conselho Técnico e, em 6-10-55 foi-me encaminhado para relatar e dar parecer; apesar de volumosa documentação, tive algumas dúvidas a respeito do assunto e solicitei na sessão de .... 10-11-55 esclarecimentos ulteriores; com os esclarecimentos solicitados foi-me de novo devolvido o processo; devido a motivos de ordem pessoal estive ausente das sessões do Conselho e só agora, me é

[104] Parecer do Conselho Técnico de Educação referente ao Processo N° 57.332/55 e anexos, iniciado pelo médico Francisco Pompêo do Amaral. http://www.jusbrasil.com.br/diarios/4438028/dosp-poder-executivo-25-07-1956-pg-29/pdfView, 04/05/2013.

permitido cumprir o despacho do egrégio Presidente. O dr. Francisco Pompêo do Amaral, no assunto de sua especialidade – dietética alimentar – é inegavelmente uma autoridade de primeira plana; e, 1954 obteve o prêmio Nacional de Alimentação conferido ao Serviço que superintende; e em 55 e 56 obteve o prêmio da Academia Nacional de Medicina; o último deles vê-se transcrito ou noticiado pela ´Gazeta` de 2 de julho pela apresentação da obra ´Aspectos – higiênico-sociais do problema da alimentação`. Essa superior formação especializada e o cunho de forte personalidade do dr. Pompêo deve fatalmente acarretar incompreensão e desinteligência com os elementos do quadro em que atuara, mais práticos talvez, mais agarrados às rotinas administrativas; é o que se presume das informações do Diretor do Ensino Profissional, a fls. 17 dêste processo, onde se diz textualmente ´terem surgidos divergências entre a direção daquela Escola (a Escola Industrial Carlos de Campos) e o Sr. Médico Chefe do Departamento` (o Sr. Francisco Pompêo do Amaral). A fls. 18 do mesmo processo; o Diretor do Ensino Profissional, o mesmo diretor, opina no sentido de ser incorporado o Curso que é mantido pelo Departamento de Ensino Profissional ao Curso de Nutricionistas da Faculdade de Higiêne. Quer nos parecer, dada a índole do curso de nutricionistas do Departamento de Ensino Profissional que não se trata de ´curso superior`, dado o seu nível, a duração do curso, os seus programas e as condições para a admissão; exige-se apenas o primeiro ciclo do curso secundário, tem a duração de dois anos e a envergadura profissional do nutricionista ou dietista está muito aquém das profissões de cunho universitário superior: engenharia, medicina, odontologia, farmácia, veterinária, pesquisador ou professor secundário. Quer ainda nos parecer que o Departamento de Ensino Profissional apenas ´tolera` êsse curso; e sobretudo a amplitude que lhe quer dar o Dr. Pompêo não se compadece com a direção impressa ao Departamento de Ensino Profissional; é possível, é quasi certo mesmo, que o Diretor em apreço esteja com a boa causa. Todavia insurge-se o dr. Pompêo com a ´expulsão` do curso para a Universidade; êste já tem um curso de nutricionistas com um corpo próprio de professores; se receber o curso de dietistas poderá, quando muito, interessar-se pelos alunos, jamais pelos seus atuais professôres e muito menos ainda, pelo seu atual diretor. Compreendo a delicadeza da situação do Diretor do Departamento sugere (fls. 20 do presente processo) e como solução intermediária, de acomodação, a elaboração de um ato ou decreto pelo qual o Curso de Formação de Dietistas da Escola Industrial Carlos de Campos, passaria a funcionar diretamente subordinado ao Departamento de Ensino Profissional, bem como outras medidas complementares para tornar possível a nova situação. Em contacto pessoal com o dr. Francisco Pompêo do Amaral e com ele discutindo o assunto aventou-se uma sugestão mais ampla: Constitutir-se-ia na Secretaria da Educação, diretamente subordinado ao titular da pasta um órgão que poderia ser um Serviço ou uma Diretoria, com a função

> de: a) preparar nutricionistas ou dietistas; b) divulgação de conhecimentos sobre alimentação correta e assistência alimentar aos alunos das escolas primárias, secundárias e profissionais. Para tanto seria necessário uma Lei que poderia ser facilmente obtida da Assembléia e sem quaisquer entraves por parte do executivo, pois poder-se-ia aproveitar para o novo Serviço o pessoal, o material e verbas de que atualmente dispõe. Um Serviço dessa natureza seria evidentemente útil e mais que isso: indispensável; causa lástima presenciar que espécie de lanches os nossos escolares, primários ou secundários, adquirem nas célebres cantinas: o tradicional sanduíche com magra fatia de mortadela é de estarrecer; o escolar come mal e que é, pior, habitua-se a comer mal, a desnutrir-se, a depauperar-se, em um período da vida em que mais necessários se fazem os suprimentos para o crescimento físico e o desenvolvimento mental. As nossas tradicionais ´sopas` escolares têm um aspecto simpático: a facilidade a que elas têm acesso todos os escolares, nos estabelecimentos em que elas funcionam; mas nem sempre proporciona ao escolar a ração de que ele realmente necessita; daí a necessidade de se modificar essa tradicional medida por outras mais consentâneas com as reais necessidades dos escolares. Levando-se em conta o que foi exposto podemos sintetizar o seguinte: A 1.a., imeditata, dependendo de um simples Ato, conservar a sede do Serviço no Departamento de Ensino Profissional, subordinando-o diretamente ao Diretor Geral. A 2.a., mais demorada, dependendo de Lei a ser promulgada, ampliando o serviço de modo a abranger inclusive o ensino primário e subordinando-o diretamente à Secretaria da Educação. Essas medidas não se excluem, podendo a primeira ser imediatamente posta em prática e a seguir, cuidar-se-ia da segunda. Em qualquer dos casos, os órgãos competentes da Secretaria da Educação minutariam o anteprojeto de ato ou decreto e o anteprojeto de Lei, a que já nos referimos; a essas medidas fossem delegadas ao Conselho, este poderia propor as minutas. Aprovado na sessão do Conselho Técnico de 10 de julho de 1956, pelo Dr. Paulo Sawaya, Presidente; Carlos Corrêa Mascaro, Zuleika de Barros Ferreira, Luiz Damasco Penna, D. Cândido Padim O.S.B., Martins Egydio Damy e Adolfo Packer."

Debble Smaira Pasotti participou do Programa de Cooperação Técnica do Governo Americano com outros países no campo da *Agricultural Extension and Home Economics for Brazilian educators*, nos Estados Unidos, entre agosto e dezembro de 1956, referente à treinamento e a observação em Economia Doméstica. Durante esse período, correspondeu-se com as professoras do curso de Formação de Dietistas, em São Paulo. Um rascunho de uma carta que essa professora escreveu para a Yonne Cintra de Souza, localizada no seu acervo

pessoal, indica que a equipe de dietistas estava acompanhando esse processo iniciado por Francisco Pompêo do Amaral em 1955, e que estava em curso nesse período.

> "Dna. Yonne,
> Deixei até agora para escrever a você, justamente para ter alguma coisa que contar desta terra. Escrevi a todas minhas colegas da Rua Rego Freitas, uma carta logo que cheguei, mas acredito não tenham recebido pois não recebi resposta. Espero que você esteja passando muito bem, mais descansada de tanto trabalho, que você vinha tendo até quando sai. Já mudou a situação ou continua você na mesma lufa-lufa? Como sempre tive ocasião de dizer, embora respeite muito a sua vontade, acho que o Ensino Profissional Técnico, estaria mais seguro e mais eficiente em suas mãos. Por isso não sei se devo fazer esta, para que você esteja ainda à testa de tantas. Mande me dizer alguma, a respeito, da situação, do trabalho, do nosso serviço. Aqui vou indo bem. Agora já completamente ambientada, e apreciando atenciosamente tudo o que me é dado observar. Gostaria que você estivesse aqui, com o seu espírito arguto, para ver o que são os USA. Acredito que você ainda virá. Um paiz absolutamente evoluído, organizado, educado. A medida que os dias passam, vai se admirando cada vez a eficiência de trabalho deste povo. A princípio, não senti isto, tanto é que minha estada aqui, consiste em observações no Setor de Ensino de Trabalhos em Economia Doméstica e Nutrição. Não se pode estabelecer um paralelo comparativo, entre o sistema de que é o nosso. O sistema educ. é muito diferente. Em questão de Escolas, universidades, eles contam com o que há de mais perfeitos, montagens e aparelhamentos, e prédios funcionais, desprovidos de qualquer pretensão arquitetônica. As casinhas, ou melhor, o chama lab., são montadas cientifica/, para economia de energia pessoal e tempo. Tudo baseado em pesquisas, feitos nos grandes lab. especialisados. A formação de Dietistas, está estritamente ligada a Educação Doméstica e si serão dietistas após um treinamento de 1 ano em hospitais. Nota da transcritora: (*O texto a seguir, no rascunho dessa carta, foi riscado, indicando não ter sido enviado na carta original – ´Entretanto, muitas coisas boas também temos nós, refeitórios por ex. acho os nossos melhores. O seu serviço Yonne, me parece muito melhor, na organização, direção, higiene, que aqui, não essas preocupações que Dr. Pompêo exige tais como física, uniforme, tempo, etc. É tudo mais rápido*`). Em matéria de alimentação escolar, entretanto, almoço, o sistema é + ou menos parecido c/ o serviço do Dep. Como escrevi ao Dr. Pompêo, acho até que o nosso seria melhor, si tivesse desde assistência, que aqui dão a estes serviços. Quanto ao mais, só poderei contar quando chegar. O paiz é muito bonito. Desde a capital Washington até as menores cidades, são vista sempre o mesmo tipo de vida, o mesmo suporte nas casas de família, o mesmo tipo de comércio, as cidades mais ou menos as mesmas [...] (Carta transcrita do documento original - de

Debble Smaira Pasotti (USA), em 1956, a Yonne Cintra de Souza, em São Paulo - por Maria Lucia Mendes de Carvalho, em outubro de 2012)

Em 1957, Francisco Pompêo do Amaral sofreu um processo da Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo. Como médico e professor Pompêo do Amaral realizava estudos e pesquisas no campo da alimentação e nutrição e, como jornalista, escrevia matérias ou era entrevistado nesse campo de atuação. Uma entrevista que esse médico concedeu sobre a alimentação humana gerou esse processo, e consta no seu livro "Discriminação e mistificação em alimentação. A FAO, a OMS, etc. contra os povos subdesenvolvidos", quando relatou que:

> "Está bem estabelecido que o maior consumo de leite, de queijo, de carne, de peixe e de ovos atesta o elevado padrão de vida de uma população. Por conseguinte, lutar para elevar o consumo desses alimentos é lutar pela elevação do padrão de vida de nossa gente. [...] Em entrevista, que concedemos ao Diário Popular (12-VII-1957, 1ª pág.), manifestamos nosso ceticismo sobre o movimento que já então se promovia em torno da soja e salientamos a necessidade de ser incrementado o consumo de leite, carne, peixe e ovos, alimentos que atestam o elevado padrão de vida de uma população. Em consequência dessa entrevista, foi aberto processo na Secretaria da Agricultura, que tomou o número GG 1858-58 (ap. 420.947/57 SA). Nesse processo, o muito digno Chefe da Consultoria Jurídica da Secretaria da Agricultura, dr. Felipe Ferreira de Menezes Júnior, reconheceu ser nosso propósito esclarecer e que a maneira, pela qual nos expressávamos, levava a concluir pela existência de sólidos conhecimentos científicos a fundamentarem nossa opinião. Sugeria, por isso, que, ao invés de medidas drásticas, sem maiores indagações, a Secretaria nos convidasse para, sob crítica de técnicos no assunto, comparecer à reunião adrede preparada para comprovar nossas afirmativas. Convidado que fomos, para discutir o assunto, nos prontificamos, de imediato, a comparecer à mesa redonda para esclarecimento da matéria. Todavia, não foi esta realizada, dada a recusa dos ´técnicos` que dela deveriam participar. Mas o energúmeno, que governava o Estado[105], entendeu de distinguir-nos com suspensão

[105] Referindo-se a Jânio Quadros, Kwak (2006, p. 93-4) escreve que: "Tanto era caprichoso o governador que, amparado pelo Estatuto dos Funcionários Públicos, puniu alguns professores da Universidade de São Paulo que iam à imprensa criticar o seu governo. Um deles, João Cruz Costa, recorreu à Justiça e obteve ganho de causa no Supremo Tribunal Federal, que entendeu que o chefe do Executivo deveria ter consultado o Conselho Universitário antes de aplicar a penalidade. Outro perseguido pelo governador foi o diretor do Hospital das Clínicas, Éneas de Carvalho Aguiar. Jânio pediu a Éneas que nomeasse uma ex-enfermeira do consultório de Gabriel Quadros. O diretor do HC teria se negado a fazê-lo, justificando que tal senhora não possuía a mínima qualificação. A partir daí, Enéas de Carvalho Aguiar entrou na lista negra do governador. (Mal) Informado por um de seus estafetas, Jânio instaurou procedimento administrativo contra Enéas de Carvalho Aguiar, por tê-lo criticado em programa de televisão. Detalhe: Jânio errara de Enéas. Quem tinha estado na televisão censurando o governador havia sido o homem de rádio e deputado federal Enéas Machado de Assis. O Enéas médico, ao saber do processo pelo *Diário Oficial*, teria caído duro. Infarto fulminante."

> de oito dias em nosso cargo público, que nada tinha com isso. Com efeito, a entrevista fora concedida na qualidade de médico, nela não se declinando nossa condição de funcionário, e também não havia censura a autoridades, nem referência à administração pública. O caso foi levado, pelo advogado que constituímos, o ilustre dr. Edmundo Dantès Nascimento, até o Supremo Tribunal Federal, onde o processo foi relatado pelo tão Cândido Mota Filho.[106] Como seria fácil prever, a decisão não nos favoreceu." (POMPÊO DO AMARAL, 1986, p. 123)

Nesse livro "Discriminação e mistificação em alimentação. A FAO, a OMS, etc. contra os povos subdesenvolvidos" Francisco Pompêo do Amaral descreveu o processo que sofreu por suas declarações e entrevistas[107] em revistas científicas e jornais de grande circulação, colocando-se contra a substituição de proteínas de origem animal por soja[108] na alimentação humana. O conteúdo dessa obra traz estudos e pesquisas como "A FAO ajuda o Brasil ou os Estados Unidos?" ou "Como se modificou a alimentação do paulistano de 1940-1 para 1974-5?" O trecho a seguir nessa obra, mostra como Francisco Pompêo do Amaral se aprofundou em suas pesquisas quanto às questões de política econômica e que perpassavam pela gestão governamental no campo da alimentação e nutrição:

> "A partir da última guerra, o Brasil, com um povo de desnutridos e famintos, passou a exportar, cada vez mais, seus alimentos para os povos mais bem alimentados do mundo! Ainda o matutino Folha da Manhã, 25-IX-1953, em que lemos as declarações dos srs. Castro e Dodd – declarações que a pragmática burguesa classificou como ´muito significativas` – insere, quase ao lado, notícia de que tinham sido contratados, pelo governo brasileiro, os serviços técnicos da firma norte-americana Klein & Saks, para planejar a expansão da indústria alimentícia no país. E, como reconheceu o próprio ministro Oswaldo Aranha, que, não obstante, assinou o contrato, a expansão dessa indústria se faria em benefício dos produtos de exportação. O problema interno de abastecimento das populações continuaria sem solução e, o que era pior, tenderia a agravar-se. E foi o que aconteceu. Segundo o IBGE, já em 1955, o Brasil exportou cerca de 4.000 toneladas de alimentos enlatados. Como melhorar a alimentação do povo se – ao invés de produzir para consumo interno e até importar gêneros alimentícios, se fosse o caso – nos preparamos para exportá-

[106] Nota de Francisco Pompêo do Amaral "Sobre a Liberdade de Manifestação de Pensamento, recurso em mandado de segurança n° 6771 (Supremo Tribunal Federal), 1960" (POMPÊO DO AMARAL, 1986, p. 124)
[107] Resolução 428 do Governo do Estado, de 16/2/1955, dispõe sobre proibição aos funcionários públicos em geral de concederem entrevistas à imprensa, estações rádio- emissoras ou televisores (LAURINDO, 1962, v.2, p. 229)
[108] Janio Quadros, Governador do Estado de São Paulo (1955-1959), procurou incentivar o cultivo da soja, a partir da criação do Serviço de Expansão da Soja. (KWAK, 2006, p. 92)

> los? Que fez a FAO no sentido de embargar o referido plano, surgido intempestivamente no momento exato em que pareciam seus dirigentes tão preocupados com a sorte dos países subdesenvolvidos? Que pretendem efetivamente a FAO, seus técnicos e seus aliados?" (POMPÊO DO AMARAL, 1986, p. 21-22 )

Francisco Pompêo do Amaral identificou nos seus estudos e pesquisas que Julius Klein era sócio da firma Klein & Saks e fora subsecretário do Comércio dos Estados Unidos e criador do Departamento do Comércio Exterior daquele país. No Brasil esteve envolvido com as Indústrias Químicas Reunidas S/A e numa troca de 100 mil toneladas de trigo, dos excedentes norte-americanos, por areias monazíticas[109] de nosso país, conforme denúncia do deputado Carlos Lacerda à Câmara dos Deputados, divulgada na Folha da Manhã de 8 de fevereiro de 1955.

Um ponto que deve ser ressaltado sobre esse trecho nessa obra de Francisco Pompêo do Amaral é a citação de Castro, referindo-se a Josué de Castro, que esteve envolvido com as indústrias de alimentos americanas nessa época. Em 1952, Josué de Castro foi eleito presidente do Conselho Executivo da FAO, e lá permaneceu até 1957, por ter sido reeleito. Segundo Vasconcelos (2001a, p. 87)

> "Castro colocou-se explicitamente contrário aos supostos mecanismos de cooperação técnico-financeira desenvolvidos pela Aliança para o Progresso, particularmente em relação ao Programa de Alimentos para a Paz. A meu ver, este seu posicionamento expressa um importante momento de ruptura político-ideológica em sua trajetória político-intelectual, uma vez que desde o início dos anos 40, identificamos a ocorrência de relações de cooperação técnico-científica e financeira entre este cientista e determinados órgãos norte-americanos. Como exemplo, podemos destacar: 1) no ano de 1943, Castro realizou estágio em Nutrição nos EUA; 2) em 1944, através do convênio entre o STAN e a Nutrition Foundation de Nova Iorque – órgão norte-americano responsável pela publicação da Nutrition Reviews – começou a editar

[109] Motoyama e Garcia (1996, p. 58), pesquisando sobre a vida do Almirante Álvaro Alberto que criou o Conselho Nacional de Pesquisas (CNPq) relatam o que este dizia sobre o Brasil: "[...] foi o maior produtor de ouro, foi o maior produtor de diamante, isso serviu para dar uma base ouro ao surto industrial da Inglaterra, porém não trouxe praticamente nada para o desenvolvimento econômico da nação brasileira, exportadora dessas pedras preciosas in natura. Por conseguinte, para o Almirante, não se deveria repetir esse erro histórico. Enfaticamente repetia: É preciso que em relação às outras riquezas da nossa terra, não aconteça o mesmo que aconteceu com o ouro. Quando se esgotarem as nossas riquezas atômicas, o que terá ficado para o futuro da nacionalidade? Devemos, por consequência, zelar para que essa riqueza deixe uma contribuição real e efetiva para o progresso do país.". Essa era uma questão de honra para ele. Porém, as forças contrárias eram poderosas e obstinadas. O ´Acordo de 1945`, teoricamente, estava em um ponto morto, pois não fora renovado. Mas, na prática, a exportação de monazita continuava normalmente, como se nada tivesse acontecido. Entre 1945 e 1947, foram exportadas aos Estados Unidos 4.281 toneladas de monazita, enquanto no período de 1948 a 1951, que, em tese, não deveria ter saído nenhum grama de material, registrou-se a cifra de 5.860 toneladas, maior do que na época de vigência do ajuste."

> os Arquivos Brasileiros de Nutrição; e 3) em 1951, na qualidade de presidente da CNA, por sugestão de especialistas norte-americanos, firmou convênio com o Bureau de Nutrição Humana do Departamento de Agricultura dos EUA para a realização de treinamento de técnicos brasileiros em inquéritos nutricionais. [...]"

Outra pesquisa que confirma a influência americana no Brasil, na década de 1940, é a de Bizzo et al. (2004) sobre o modelo de criação e consolidação dos cursos e da profissão de nutricionista no Brasil ao relatar que:

> "A década de 40, sublinhada não só pelo sentimento de pan-americanismo, estimulado pelos EUA, como de intensa propaganda cultural norte-americana no Brasil, foi parte do exercício pela tomada de posição de Vargas contra os países do Eixo e pela contenção do comunismo. Instituições como as fundações Kellog e Rockfeller e a *United States Agency for International Development* (USAID) patrocinaram formação e pesquisas em nutrição, bem como donativos alimentares, à América Latina. Chegou-se ao planejamento e gerenciamento conjuntos de ações e de entidades de nutrição por americanos e brasileiros. Tal influência fez-se sentir na criação dos cursos que dariam origem à profissão no país: [...] 1944, em pleno apogeu da 2ª guerra mundial, defrontando-se o governo com enormes dificuldades em todos os setores da administração, sobretudo no que diz respeito às questões de abastecimento interno do país. Foi em face desse problema, que o [...] SAPS e a Comissão Brasileiro-Americana de Produção de Gêneros Alimentícios (CBA) chegaram à conclusão de que medidas radicais tinham que ser adotadas, num esforço supremo para encontrar solução para os problemas mais urgentes da nossa alimentação. Os dirigentes americanos da CBA, Drs. Oscar Espínola e Keneth Kador, planejaram a fundação de Escolas de Nutrição em todo o Brasil, nos moldes americanos [...]." (BIZZO et al., 2004, p. 7-8)

Em 1957, o Decreto-Lei N° 3.959, de 24 de julho, criou o Instituto Pedagógico do Industrial e deu outras providências, para o Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo. Nesse mesmo ano, Francisco Pompêo do Amaral e Arnaldo Laurindo divergem quanto à subordinação do curso de Formação de Dietistas, ligado ao setor de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo. Tal divergência pode ser confirmada por meio do documento "Relatório sobre as atividades do setor de Alimentação e Higiene Escolar desse Departamento de Ensino Profissional",

elaborado por Francisco Pompêo do Amaral, em 08 de janeiro de 1958, referente ao ano de 1957, ao diretor Arnaldo Laurindo (anexo D).

Esse médico lhe comunicou às dificuldades que vinha enfrentando para gerir o curso de Formação de Dietistas, no segundo semestre de 1957:

> "[...] não pudemos dispor de recursos sequer para fazer prosseguir as aulas práticas do curso. Prevendo que isso poderia ocorrer, oficiamos ao diretor deste Departamento, em 12-6-1957, expondo a situação e solicitando providências. Como não obtivéssemos qualquer resposta, insistimos, a respeito, em ofício de 7-8-57, anunciando, então, que as aulas em causa já tinham sido interrompidas, dada a falta de providências adequadas. O diretor do Departamento, ao proferir seu despacho a respeito (despacho contido a fls.7, do processo 4057/57), se referia ao curso de Formação de Dietistas como se fosse ele meramente dependência da Escola Industrial Carlos de Campos e como se desconhecesse que funciona, de fato, integrado no Setor de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento do Ensino Profissional, [...] Está, ademais, esta situação referida constantemente nos organogramas deste Departamento e mencionada permanentemente em nossos ofícios, informações, etc., significando, por conseguinte, situação evidentemente regular – traduz uma situação ´de fato`, como muitas existentes no funcionalismo – existente há anos já e decorrente de determinação da proposta direção deste Departamento. Não poderíamos, assim, em defesa do prosseguimento da eficiência do ensino em um curso – que, como é do conhecimento geral, goza de prestígio no cenário científico nacional [...] O diretor deste Departamento, em seu despacho, determinou até ´que se oficie à Escola Industrial Carlos de Campos dependência a que está subordinado o Curso de Formação de Dietistas, determinando o imediato reinício das aulas práticas`, como se a direção deste Departamento desconhecesse que a chefia do Setor de Alimentação e Higiene Escolar nos compete exclusivamente, não tendo nenhuma diretora da Escola Industrial Carlos de Campos sequer, em momento algum, posto o pé no prédio onde tal curso funciona. E, ao invés de apressar-se em providências a respeito (só seu deu conta da situação dois meses após a nossa comunicação!), ainda encarrega a diretora em causa ´de verificar as necessidades de recursos expostos pelo sr. Médico chefe`, pondo em dúvida o que reclama um funcionário técnico de folha corrida limpa e disposto permanentemente a prestar, em qualquer momento, a devida conta de todos os seus atos e apresentar às razões de todas as suas pretensões. E, como se desconhecesse que o funcionário, em condições de arguir, sobre qualquer assunto, o Médico-chefe deste Departamento seria o seu Diretor Geral ou qualquer outro funcionário hierarquicamente superior.

> Depois de outras considerações, concluímos nossa representação ao Excelentíssimo Senhor Secretário da Educação, solicitando-lhe que: I- avoque para si a solução deste caso, conduzindo-a com a sua alta sabedoria e, se nos permite luma lembrança, tendo em conta a recomendação do Egregio Conselho Técnico desta Secretaria; II – que, na hipótese de decidir devolver à administração da escola Industrial Carlos de Campos o Curso de Formação de Dietistas, nos desobrigue, ao mesmo tempo, da condição de orientador técnico dele (artigo 4°, do regulamento do Curso de Formação de Dietistas, ato n° 4, de 3 -2 – 1954 do sr. Secretário do Estado dos Negócios da Educação), uma vez que temos comunicado reiteradamente ao Diretor deste Departamento, ao Egregio Conselho Técnico, etc., que, em condições diferentes das atuais, nossa orientação se tornaria impraticável, e que ainda nos desobrigue de ministrar aulas no mesmo curso, aulas essas que, conforme reconheceu o dr. CELSO FLORENCE, chefe da Consultoria Jurídica da Secretaria da Educação, no processo G.G. 2046-56, não estamos obrigados a ministrar; III – que, para receber, de nossa parte a chefia do prédio onde funciona o Curso de Formação de Dietistas, designe pessoa ou comissão que possa verificar as contas, o material existente, as condições de instalação, etc. e dar-nos um recibo de quitação ou responsabilizar-nos pelo que não for considerado regular. Cópias dessa representação foram também, por motivos óbvios, encaminhadas aos drs. PAULO SAWAYA (presidente do Conselho Técnico da Secretaria da Educação), CARLOS HASTINGS BARBOSA DE OLIVEIRA (presidente da Comissão de Inquérito no Departamento de Ensino Profissional) e SILVIO DE ULHOA CINTRA (presidente da Comissão de Sindicância nos estabelecimentos subordinados ao Departamento de Ensino Profissional). E voltamos a insistir junto ao Excelentíssimo Senhor Governador do Estado, em ofício que lhe endereçamos em 23-10-1957, no sentido de que não deixam de contribuir de qualquer maneira, ´para que tomem as medidas adequadas com a necessária urgência`”

Uma semana após a elaboração desse relatório anual de prestações de contas das atividades do setor de Alimentação e Higiene Alimentar no Departamento de Ensino Profissional a Secretaria da Educação do Estado de São Paulo baixou dois atos: o Ato 1, de 16 de janeiro de 1958, sobre o Regulamento do Instituto Pedagógico do Ensino Industrial, criado pela Lei n° 3.959, de 24 de julho de 1957; e, o Ato 2, de 16 de janeiro de 1958, revogando o artigo 4º , do Ato n° 4, de 3 de fevereiro de 1954, e subordinando o Curso de Formação de Dietistas à Escola Industrial Carlos de Campos, da Capital. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 232)

Cabe ressaltar que no ano de 1957, no segundo semestre, Francisco Pompêo do Amaral já havia sofrido um processo da Secretaria da Agricultura por emitir a sua posição e orientar a

população, como médico, quanto ao consumo de produtos derivados da soja em substituição aos produtos de origem animal. Talvez por esse motivo, no referido relatório anual, esse médico colocou como possibilidade a disposição do seu cargo de diretor do curso de Formação de Dietistas. De forma que, em 1958, esse curso, ao retornar a Carlos de Campos, logo deixou de existir para a Formação de Dietistas, e se transformou em um curso técnico no campo da alimentação e nutrição de uma escola profissional, conforme indica a tabela 26.

O sonho desse médico quanto ao Instituto de Nutrição, em São Paulo, não se concretizou. E deu-se início ao sonho do Arnaldo Laurindo de criar o Instituto Pedagógico do Ensino Profissional, ocupando inclusive, o prédio da Rua Rego Freitas, n° 474, no centro da capital, do Estado de São Paulo, conforme o seu discurso, em 13 de janeiro de 1960, durante a formatura de três turmas dos cursos do IPEI:

> "Se não foi rápida a tramitação do projeto que veio a se transformar na Lei 3.959, podemos assegurar-vos que igualmente não foi problema simples a instalação do Instituto. Haja vista que, não havendo dotação orçamentária própria, em 1958, para o funcionamento dessa nova casa de ensino, foi preciso o auxílio do Fundo de Ensino Profissional[110] e o amparo do ilustre Ministro Vicente de Paula Lima, então Secretário da Educação para que substanciasse a medida ainda nesse ano. Sem paralelo na história educacional brasileira, o novo órgão não teve apoio em experiência nacional que lhe servisse de ponto de partida. Foi preciso criar toda uma nova e complexa organização, prever os menores detalhes de seu funcionamento, reunir um mínimo de condições materiais para que o início dos trabalhos do IPEI se tornasse possível. Essa tarefa foi confiada ao Prof. Oswaldo de Barros Santos[111], cujo nome dispensa apresentação, pois que se trata de um

[110] O Decreto Estadual N° 26.311 de 24 de agosto de 1956, dispunha sobre a criação no Departamento de Ensino Profissional, da Secretaria da Educação, do Fundo do Ensino Profissional. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 225)

[111] Oswaldo de Barros Santos recebeu essa homenagem da Revista Psicologia: Ciência e Profissão, de Brasília, em setembro de 2003:Tendo perdido os pais ainda menino, Oswaldo de Barros Santos foi educado por um casal de tios que o assumiu e que soube lhe imprimir, na educação dada, valores e princípios éticos. Graduou-se pelo Instituto de Educação da Universidade de São Paulo e pela Escola Superior de Educação Física, também da USP. Formou-se em 1950 também em Pedagogia e partiu para Paris para especializar-se no Institut D' Etudes du Travail Et d'Orientation Professionale. De lá, partiu para a Flórida State University, onde, em 1956, formou-se em Psicologia Clínica e pós-graduou-se pela Columbia University, em 1957. Oswaldo Santos partiu então para estágios na área de psicologia clínica em diversas localidades do mundo, destacando-se a Suíça, Bélgica, Japão, Inglaterra, Portugal, França e Itália. De professor primário, Oswaldo Santos logo deslocou sua atenção para a Psicotécnica e para a Orientação Profissional. Foi Diretor do Gabinete Psicotécnico da Escola Técnica Getúlio Vargas. Interessando-se pelos testes de pesquisa e aptidões, foi o criador do Teste de Inteligência AG-3, linha de utilização de instituições nacionais de renome, como o Serviço Nacional da Aprendizagem Comercial, Senac, e o Serviço Nacional da Aprendizagem Industrial, Senai. Professor de diferentes universidades estaduais, Oswaldo de Barros Santos foi um dos organizadores da Clínica de Psicologia da Pontifícia Universidade Católica, PUC, de Campinas. Foi pioneiro no país na Abordagem Centrada na Pessoa. Autor de inúmeros artigos, foi também um dos fundadores do Serviço de Aconselhamento Psicológico da USP, o primeiro serviço dessa natureza implantado numa universidade federal brasileira. Doutor em Psicoterapia pela USP, Oswaldo Santos organizou o primeiro curso brasileiro de Abordagem Centrada na Pessoa. Sua preocupação com a superdotação levou-o a escrever a obra: Superdotados: Quem são? Onde estão? além de outros livros.Foi um dos fundadores da Associação Brasileira de Superdotados, do Sindicato dos Psicólogos do estado de São Paulo, da Sociedade de Psicologia de São Paulo, da Associação Brasileira de Psicólogos e da Academia Paulista de Psicologia. Foi Conselheiro do Conselho Federal de Psicologia, CFP, e membro da Comissão de Normas e Procedimentos de Avaliação Psicológica do Conselho Regional de

companheiro de trabalho de destacada atuação no ensino profissional paulista. Coube a esse educador dedicado a missão de, com apoio permanente da direção do Departamento de Ensino Profissional, do Secretário da Educação Ministro Vicente de Paula Lima, e auxílio do Fundo de Ensino Profissional, instalar e colocar em funcionamento os primeiros cursos do Instituto Pedagógico de Ensino Industrial. Sucedeu o Prof. Oswaldo de Barros Santos, dando continuidade à ingente tarefa, o ilustre Prof. Alvaro Pestana Catão, atual Diretor dessa casa de ensino." (LAURINDO, 1962, v.1, p. 325)

Tabela 26 – Número de alunas formadas no curso de Auxiliares em Alimentação ou cursos derivados deste, levantado pela professora Neide Gaudenci de Sá, em 1987.

| **Auxiliares em Alimentação** | | **Formação de Dietistas** | | **Técnica de Dietética** | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Ano** | **Formadas** | **Ano** | **Formadas** | **Ano** | **Formadas** |
| 1940 | 43 | 1954 | 19 | 1965 | 41 |
| 1941 | 25 | 1955 | 8 | 1966 | 24 |
| 1942 | 22 | 1956 | 21 | 1967 | 39 |
| 1943 | 30 | 1957 | 21 | | |
| 1944 | 25 | 1958 | 28 | | |
| 1945 | 26 | 1959 | 22 | | |
| 1946 | 39 | 1960 | 22 | | |
| 1947 | 33 | 1961 | 29 | | |
| 1948 | 19 | 1962 | 28 | | |
| 1949 | 31 | 1963 | Sem formatura | | |
| 1950 | 47 | 1964 | Sem formatura | | |
| 1951 | 40 | | | | |
| 1952 | 32 | | | | |
| 1953 | 33 | | | | |

Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos (CARVALHO e COSTA, 2012)

Psicologia do estado de São Paulo. Seu nome é hoje referência nacional em Psicologia, principalmente quando se fala da Abordagem Centrada na Pessoa. <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-98932003000300014&lng=en&nrm=iso>, 9/01/2013.

No Rio de Janeiro o curso de Dietista, iniciado em 1948, no Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil, passou, em 1958, a ser denominado "Curso de Nutricionistas", com alteração curricular e carga horária de três anos, seguindo recomendações do I Congresso de Nutricionistas (ABN, 1991, p. 68). Para regulamentação da profissão, em 12 de setembro de 1960, a Associação Brasileira de Nutricionistas convocou uma Assembleia Geral Extraordinária, que aconteceu no Auditório da Sul América, na Av. Rio Branco, n° 138, 17° andar, no Rio de Janeiro, a fim de:

> "[...] tratar de assuntos de interesse da classe. Com a presença de grande número de Nutricionistas e presença da maioria da diretoria da A.B.N. a senhora Presidente levou ao conhecimento das associadas os seguintes assuntos: a) Expor o projeto 1939/56 que foi substituída na Câmara Federal, por outro projeto, no qual o primeiro tirou a chefia da nutricionista. B) No projeto 904/59, que substituiu o primeiro, no qual separa a carreira de Nutricionista dando liberdade a esta chefiar e ensinar em qualquer nível de ensino; que após o Congresso de Nutricionistas as Presidentes das Associações de Nutricionistas de São Paulo, juntamente com as Presidentes da A.B.N., reuniram-se no Rio de Janeiro, para discutirem o projeto 904/59 e se possível retirar o curso de auxiliar em alimentação, do citado projeto; e juntas discutiram o assunto com o Professor Josué de Castro, autor do projeto." (ABN, 1991, p. 189)

No item 5.2 deste capítulo, Neide Gaudenci, em seu depoimento, informou como funcionou o curso de Formação de Dietista, no período de 1953 a 1957. Por ser um período de carestia para o povo brasileiro, inclusive em São Paulo, Francisco Pompêo do Amaral revindicava recursos para o funcionamento adequado dos refeitórios escolares e do curso de Dietistas, em São Paulo. Neide relembra como foi o retorno do curso para a escola Carlos de Campos, em 1958, ao dizer:

> "Quando voltamos com o curso para a Escola Carlos de Campos, primeiro nós fomos para o prédio velho, que foi derrubado e a gente nem conhece mais. E foi um horror, porque estava velho, deteriorado, cheio de cupins, mas estavam também, nesse prédio, a cozinha dietética e o laboratório. Tínhamos que ficar lá mesmo. Depois quando precisaram derrubar o prédio velho, fomos uma parte para o Dispensário e, outra parte, para o prédio novo. No Dispensário de Puericultura ocupamos as salas: tinha a sala da dona Debble, que era coordenadora; a sala de reuniões. A sala grande (que era a sala de

espera das mães quando era Dispensário) nós usávamos para planejamento, para algumas aulas práticas e exposições dos trabalhos dos alunos. Na sala da dona Debble ficava a estante de madeira do Pompêo, que foi feita em Amparo e está no Centro de Memória. Eu me recordo que durante todo tempo que a gente ocupou uma sala, vamos dizer no prédio novo, aquele que dá para a Rua Oriente, que era a sala da coordenação, nos tínhamos esse armário lá e não cedíamos esse armário por nada, por que trazia muitas lembranças. Era a nossa pequena biblioteca que estava nele. E alguns dados importantes, pastas importantes, foi isso ate o momento em que me aposentei da Carlos de Campos, em 1984, estava lá nessa sala que era no primeiro andar, segunda ou terceira sala. Ali, tem um depósito, uma primeira sala que era da enfermagem, a seguinte era de nutrição, onde fazíamos reuniões, trabalhos, atendíamos alunos, etc. O meu diploma do Curso de Didática no IPEI é de 1965. Aconteceu o seguinte: eu fui para o Instituto Pedagógico para fazer Didática, mas eu não pude fazer. Primeiro eu tive que cursar Administração Escolar, por dois anos e meio. Não sei porque eu tive que fazer isto. Eu não lembro qual era a exigência. E, depois, o de Didática, eu não me lembro da duração do curso de Didática. Esses cursos eram todos os dias à noite, e a maioria dos professores era dispensada e afastada das escolas; vinha gente do interior, etc. Eu não, como era interina, eu não pude receber esse afastamento. Eu trabalhava o dia inteiro na Escola Carlos de Campos, e à noite, eu ia para o IPEI fazer o curso, que eu achava que era faculdade. Quando eu fui efetivada, acho que em 1962, eu pedi para fazer concurso, porque só podia se efetivar por concurso, e o Departamento não tinha essa possibilidade porque eram apenas dez cargos no estado inteiro de Professora de Dietética. Depois nós tivemos aquela situação terrível, em que fomos para Técnica em Dietética, e passamos a ganhar quase como a cozinheira da escola e continuávamos dando aula. Isso em 1959 ou 1960. Ficamos dez anos nessa situação, sendo professor e com o título de funcionário administrativo, técnico. Por que a idéia do Dr. Pompêo era a seguinte: eu quero que vocês sejam Técnicas. Porque vocês vão ganhar como Técnico em Educação. Era o maior salário que existia. Mas aconteceu o seguinte: os professores tinham referência 36, eu lembro bem. Aí houve uma reforma, os professores foram de 36 para 53 e nós fomos de 36 para 39. Ficamos dez anos nessa situação e ninguém deu apoio. Nesse período estávamos tentando fazer curso superior. E depois disseram que quem não tivesse o diploma de Pedagogia não continuaria no curso de Formação de Dietistas. Era uma lei federal. Então nós fomos fazer o Pedagógico, e daí não era mais curso superior. O professor Paulo Guaracy nos permitiu fazer essa complementação de Pedagogia com esse objetivo de não perder o emprego, a colocação. Depois uma lei transformou novamente de técnico para professor e aí nos ficamos como efetivos, e não sabemos nem como e nem o por quê. A essa altura a gente já tinha vinte anos de trabalho ou até mais. Eu

> vou dizer uma coisa para você: a gente deve muito a um deputado que era um conselheiro da Cooperativa Agrícola de Cotia, Ângelo Zanini. Ele entendeu o problema quando ele viu que era gente da nutrição, ele era mais ou menos do campo. E nos disse: ´Não, não pode vocês ficarem nessa situação`. Só nós dez que éramos professores de Dietética do estado. Ele entendeu que não podíamos ficar nessa situação. Os professores de Economia Doméstica não tinham esse problema, eles ganhavam como professores. Eu acho inclusive, que como o Dr. Pompêo não podia ser diretamente atingido, a não ser por esse afastamento, pegaram pelo lado mais fraco: suas funcionárias. Eram professoras sem esse problema: a Dalva, a Debble e a Yonne. As outras todas estavam nessa situação. Elas eram professoras de Educação Doméstica e também tinham o curso superior. Mas elas eram efetivas. Nós fomos nomeadas em 1952 como Professoras de Dietética, as primeiras e únicas do Estado. Elas estavam contratadas antes como professoras de economia doméstica. A professora Debble foi para os USA, em 1956, e, quando ela voltou, ela deu curso para a Nestlé. Ela foi para uma Universidade de Educação Doméstica. E ela aprendeu muito lá também e trouxe muita coisa interessante para a gente. A Dalva foi fazer curso em Viçosa, ela não teve condições de fazer aqui, e também a orientação era americana lá. A parte de nutrição era com uma professora americana. Programa MEC/USAID. E daí surgiu aquela campanha da soja. Mas o Dr. Pompêo não era contra soja, não. Um feijão, mas feijão, um excelente feijão, mas não é carne vegetal, leite vegetal, ovo vegetal, não. Principalmente para criança. Como feijão não há, se bem que ele é difícil de cozinhar, tem um princípio tóxico. Tudo aquilo ele sabia bem. Vivia gente lá, os americanos levando preparações lá na Rua Rego Freitas para o Dr. Pompêo experimentar. E ele dizia: ´Eles são tão idiotas, que em vez de chamar torta de soja, chamam de bagaço. Quem vai comer bagaço? Bagaço é para porco`. (risos) Sinto muito prazer em falar do meu curso." (Entrevista de Neide Gaudenci de Sá, em 18 de março de 2012)

## 5.4 Práticas de educação alimentar e nutricional em escolas técnicas: ontem, hoje e perspectivas futuras

### 5.4.1 Práticas escolares e pedagógicas nos cursos de Dietética criados por Francisco Pompêo do Amaral

Como nutrólogo e médico-chefe no Serviço Médico dos Serviços Técnicos e Pedagógicos (STP), responsável pelo Setor de Alimentação e Higiene Escolar, Francisco

Pompêo do Amaral atuou nos Subsetores de Alimentação e Nutrição e de Pesquisas e Ensino da Alimentação, daquela superintendência.

Pompêo do Amaral com sua equipe de dietistas desenvolveram diversos projetos de estudos e pesquisas no campo da educação e segurança alimentar e nutricional que foram publicados em livros, artigos técnicos e revistas. A seguir, a descrição de funcionamento do Subsetor de Alimentação e Nutrição no Departamento de Ensino Profissional (LAURINDO, 1962, v.1, p. 240):

> "Ao subsetor de Alimentação e Nutrição, por intermédio do seu pessoal técnico especializado e sob orientação médica, compete a seleção racional dos alimentos a serem constituídos nas diversas unidades escolares subordinadas ao Departamento de Ensino Profissional, a recomendação de métodos mais eficazes de apresentação e confecção de alimentos, a orientação ou realização de inquéritos econômico-sociais referentes a alunos que devam ser matriculados nos refeitórios das escolas a ministração de aulas teóricas e práticas a alunos, pais de alunos, cozinheiras, etc., sobre o valor dos alimentos, a elaboração de cardápios racionais de acordo com as possibilidades do mercado, do orçamento e das instalações disponíveis, a cooperação com instituições educativas, no desenvolvimento e difusão de conhecimentos da especialidade."

Quando Francisco Pompêo do Amaral criou os cursos de Dietética envolvendo as alunas do curso de Educação Doméstica, em 1939, estas já desenvolviam práticas escolares nos Dispensários de Puericultura, criados a partir de outubro de 1931 por Horácio Augusto da Silveira para práticas pedagógicas, sendo o primeiro na Escola Normal Feminina de Artes e Ofícios Carlos de Campos, em São Paulo.

Os Dispensários de Puericultura[112] das escolas profissionais continuaram como espaços de práticas escolares e pedagógicas nos cursos de Dietética, assim como foram criados o Refeitório Modelo e os refeitórios escolares para promover a alimentação racional e desenvolver práticas escolares de educação alimentar e nutricional com estudantes desnutridos

[112] Segundo Laurindo (1962, v.1, p. 150) pelo Decreto-lei n° 14.221, de 10-11-1944, os Dispensários de Puericultura passaram a subordinar-se à orientação técnica do Departamento Estadual da Criança, criado por essa mesma lei. O Decreto-lei n° 15.040, de 19-9-1945, que reorganiza o ensino profissional do Estado, assim dispunha em seu artigo 13: "Ficam mantidos, até quando o Govêrno julgar conveniente, junto à Escola Industrial Carlos de Campos e às demais escolas industriais em que funcionam cursos para frequência exclusivamente feminina, os Dispensários de Puericultura atualmente existentes, para prestar assistência higiênica à primeira infância e servir de campo de observação e experimentação das alunas da cadeira de educação doméstica".

identificados pelas equipes médicas nas unidades escolares, e cursos para divulgação de conhecimentos sobre alimentação para a comunidade.

Para compreender as estratégias e as táticas adotadas no Dispensário de Puericultura da primeira Escola Profissional Feminina da cidade de São Paulo para preparar meninas e adolescentes para a vida do lar, qualificando-as para a Educação Doméstica e Dietética para Donas de Casa ou para a Formação de Professoras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação, buscou-se o primeiro currículo organizado por Francisco Pompêo do Amaral, apresentado na figura 114, e empregou-se a cultura escolar como categoria de investigação para entender as práticas desenvolvidas nesses cursos.

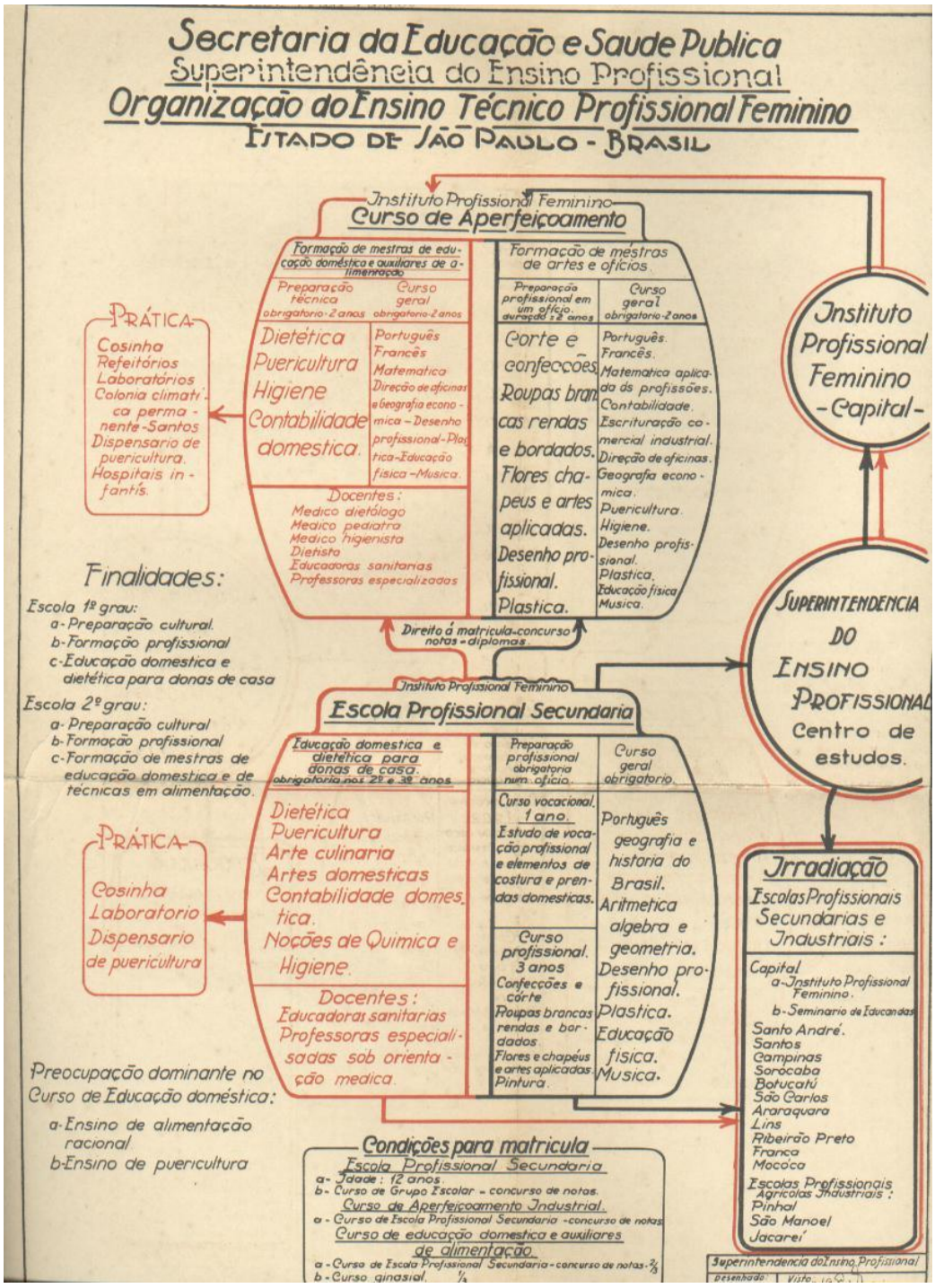
#### 5.4.1.1 Dispensários de puericultura do ensino profissional

O Dispensário de Puericultura da primeira Escola Profissional Feminina, da capital do Estado de São Paulo, por ter sido um local de práticas escolares e pedagógicas, desde 1931, é um dos objetos de meu estudo. Esse espaço arquitetônico na Escola Técnica Estadual Carlos de Campos é onde está localizado atualmente o Centro de Memória, e é um lugar que traz vestígios dessas práticas (figura 115). Outra razão para considerá-lo um objeto de estudo, se deve a um artigo encontrado durante pesquisa bibliográfica sobre essas práticas e publicado por Maria Alice Rosa Ribeiro, que escreveu: "quase nada encontrou sobre o Dispensário de Puericultura, ao consultar fontes oficiais, como os relatórios da Secretaria do Interior, da Secretaria da Educação e Saúde Pública, dos diretores das escolas" [113], e por dispor no Centro de Memória de um acervo documental textual e iconográfico repleto de informações valiosas sobre o dispensário de puericultura daquela escola, no bairro do Brás, na cidade de São Paulo.

Como aquele Dispensário de Puericultura era um local de práticas, estabelecido para tratar gratuitamente as crianças da comunidade do entorno da escola e, considerando o espaço, o tempo e a subjetividade dos seus protagonistas, me propus a "refletir acerca da relação entre a prática da pesquisa de campo e da produção do discurso historiográfico" (DE CERTEAU, 1982, citado por VIDAL, 2005, p. 22).

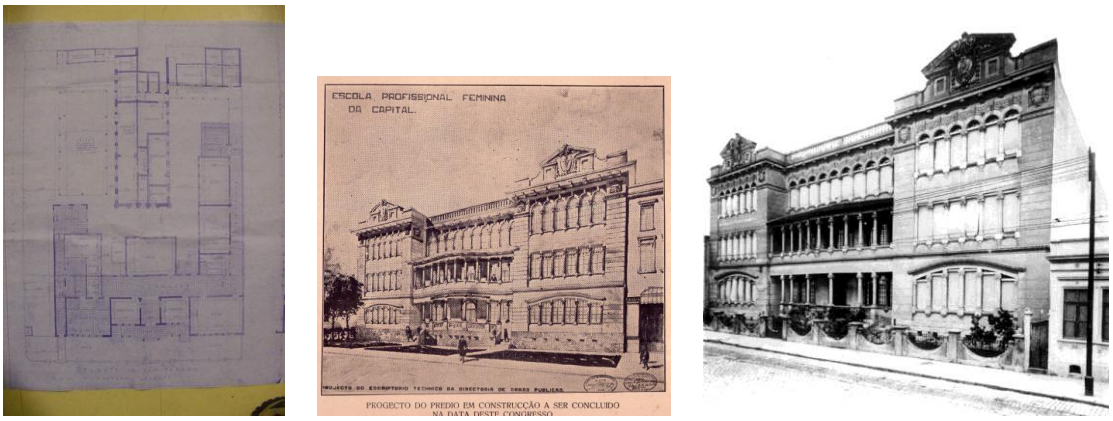
[113] Maria Alice Rosa Ribeiro no artigo "Qualificação da Força de Trabalho: a experiência das Escolas Profissionais do Estado de São Paulo (1911 – 1942)". Fonte: Acervo da professora Carmem Sylvia Vidigal Moraes no Centro de Memória da Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo, em 2001.

Figura 114 – Currículos dos cursos de Educação Doméstica das escolas profissionais femininas, incluindo os cursos de Dietética para Donas de Casa e Auxiliares em Alimentação, criados pelo decreto nº 10.033, de 03 de março de 1939, que modificou a organização dos cursos de Educação Doméstica.




Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012. (POMPÊO DO AMARAL, 1939a).

Figura 115 – Planta do pavimento térreo do prédio da Escola Profissional Carlos de Campos, (do lado esquerdo) onde funcionava o Dispensário de Puericultura, atual Centro de Memória da Escola, Projeto e Fachada da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, década de 1930.




Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2001.

Horácio Augusto da Silveira, quando apresentou no 2° Congresso Feminista, em São Paulo, em 1931, um plano de estudo para a cadeira de Puericultura, propondo a criação de um centro de puericultura ao lado daquela Escola, o fez de forma estratégica[114] e, considerando as possibilidades de atender as crianças pobres do bairro, fornecer receitas médicas e alimentação dietética às mães, oferecendo aulas práticas às alunas dos cursos de Educação Doméstica (SILVEIRA, 1931). Desde a fundação daquela Escola, em 1911, as alunas recebiam formação de verdadeiras donas de casa na cadeira de Economia Doméstica e Puericultura, faltando-lhes as aulas práticas, que poderiam ser realizadas com a criação de um Dispensário de Puericultura.

Em outubro de 1931, a cadeira de Puericultura[115] ganha relevância no curso de Formação de Professora de Educação Doméstica, quando as alunas passam a ter aulas teóricas

[114] De Certeau (1994, p. 99) chama de estratégia "[...] o cálculo (ou a manipulação) das relações de forças que se torna possível a partir do momento em que um sujeito de querer e poder pode ser isolado. A estratégia postula um lugar suscetível de ser circunscrito como algo próprio e ser a base de onde se podem gerir as relações de uma exterioridade de alvos e ameaças [...] gesto da modernidade científica [...] o ´próprio` é uma vitória do lugar sobre o tempo."

[115] Castro (1933, p. 121-2) apresentou muitos trabalhos em congressos e conferências, clamando pela inclusão da disciplina Puericultura nos programas escolares, pois desde 1916, o prof. José ESCOBAR, em carta dirigida ao então Secretário do Interior, chamava a atenção para a inclusão dessa disciplina. Ela informou que: ´O ensino de puericultura, que, em 1918, fora introduzido, por Oscar Thompson, nos programas dos quartos anos da escola primária, dele foi retirado em 1925`. Desde então, somente em 1926, Maria Antonieta conseguiu organizar na Inspetoria de Educação Sanitária, o primeiro curso regular de puericultura, no Centro Modelo, e segundo ela: ´apesar dos obstáculos oriundos da má vontade e da má compreensão de sua finalidade, quiçá dentro do próprio serviço`. Esse curso era destinado às alunas das classes adiantadas dos grupos escolares ´Prudente de Morais` e ´Regente Feijó`, contando a adesão de senhoras e senhoritas da sociedade e alunas da escola normal. As atividades desenvolvidas nos serviços de higiene infantil e do lactário, propiciavam um verdadeiro laboratório de dietética infantil, permitindo um curso prático com demonstrações sobre pesagem, banho, preparo de leites, etc.

e práticas no recém-criado Dispensário de Puericultura daquela escola. A figura 116 mostra o médico pediatra Dr. Jorge Morais de Barros[116] examinando uma criancinha e fazendo prelação às alunas, na década de 30, naquele Dispensário.

Na década de 1930 a mortalidade infantil mobilizava os educadores em prol do ensino da puericultura. Na tese "O Ensino da Puericultura nas Escolas e Agremiações Femininas", que Maria Antonieta de Castro apresentou na Conferência Nacional de Proteção à Infância, em setembro de 1933, está indicado de forma clara à necessidade de envolver a sociedade em defesa da criança (CASTRO, 1933, p. 117):

> "O interesse pelos problemas de assistência e proteção à infância vai se implantando, cada vez mais, na consciência coletiva. Sob o influxo das idéias renovadoras, as sombras do passado começam a dissipar-se ante a luz de novas auroras que fazem, de cada homem – o defensor dos direitos fundamentais da criança e, de cada lar – o baluarte da redenção da infância, que, de outro modo, entregue a si mesma, não seria capaz de defender-se, desertando cedo e, tragicamente, da vida."

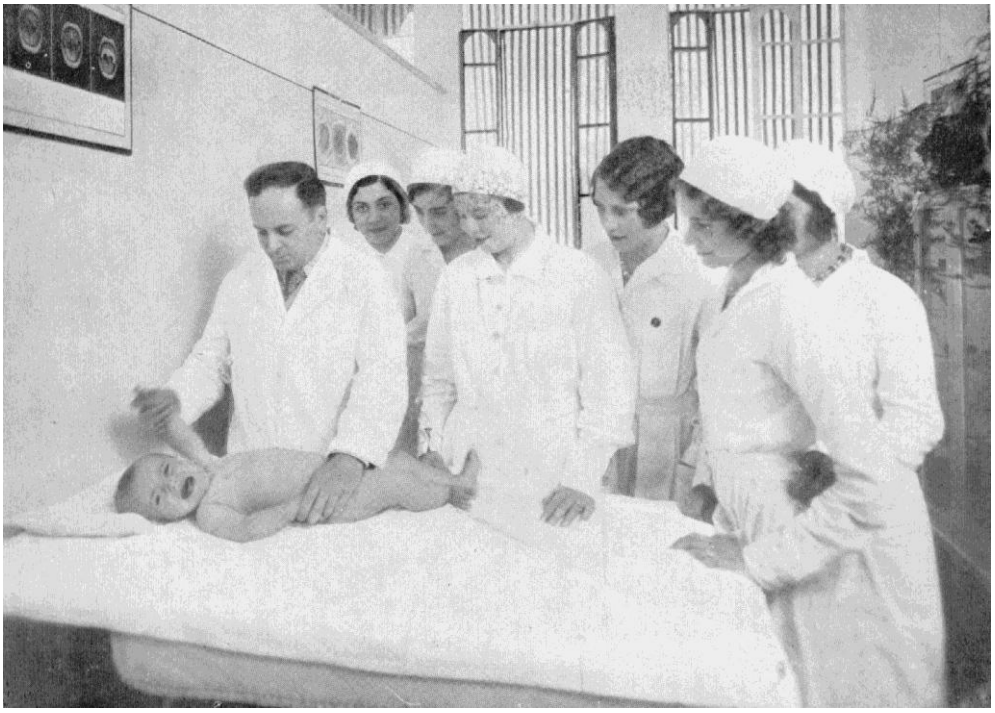
Maria Antonieta de Castro, educadora sanitarista, em 1933, considerava que a miséria e a ignorância eram as grandes aliadas da mortalidade infantil em todas as camadas sociais brasileiras, declarando que: "preparar, pois, a mulher, para a arte de bem criar os filhos, é uma necessidade que ninguém mais contesta." (CASTRO, 1933, p. 119) Naquela tese ela constatou que a escola constitui o aparelhamento ideal para a divulgação da Puericultura, podendo tal ensino se estender desde os últimos graus da escola primária até as normais, profissionais, domésticas, etc.

Horácio Augusto da Silveira, sujeito moderno[117], e atento às necessidades de sua época, no que diz respeito ao problema da alimentação coletiva, articulou e propiciou que Francisco Pompêo do Amaral organizasse os cursos de Dietética, divulgando a sua implantação para os diretores e os professores de Educação Doméstica, em um Congresso para Diretores do Ensino Profissional, que aconteceu em março de 1939, em São Paulo. E finalmente, com grande solenidade inaugurou os referidos cursos de Dietética, em 17 de Maio de 1939, novamente de forma estratégica, o curso de Dietética para Donas de Casa, e que, ao mesmo tempo,

[116] Relatórios dos Trabalhos Escolares em 1937, do Instituto Profissional Feminino. Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2006.
[117] "Para Foucault, o sujeito moderno não está na origem dos saberes; ele não é o produto de saberes mas, ao contrário, ele é um produto dos saberes. Ou, talvez melhor, o sujeito não é um produtor, mas é produzido no interior de saberes". (VEIGA-NETO, 2003, p. 53)

possibilitou a organização do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil, destinado à formação de "Auxiliares de Alimentação". A figura 114 permite identificar como estes cursos de Dietética foram inseridos nos currículos dos cursos, básico de "Educação Doméstica" e de aperfeiçoamento para a "Formação de Professora de Educação Doméstica" (POMPÊO DO AMARAL, 1939a).

Figura 116 – Dispensário de Puericultura do Instituto Profissional Feminino da Capital, do Estado de São Paulo, com o médico pediatra Dr. Jorge Morais de Barros examinando uma criancinha e fazendo prelação às alunas, na década de 30.



Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2006.

Em 1939, a Superintendência do Ensino Profissional já tinha implantado no Estado de São Paulo sete Dispensários de Puericultura nas escolas profissionais de: Campinas, Mococa, São Carlos, Sorocaba, Limeira, Ribeirão Preto e em Santos. Naqueles Dispensários para as Escolas Profissionais Secundárias Mistas do Interior e para a Escola Profissional Secundária do Instituto Profissional Feminino, da capital, do Estado de São Paulo, as aulas práticas da cadeira de Puericultura eram ministradas por uma educadora sanitária nos cursos de Educação Doméstica e Dietética para Donas de Casa. Mas no curso de aperfeiçoamento do Instituto Profissional Feminino, para Formação de Professoras de Educação Doméstica e Auxiliares em

Alimentação, as aulas teóricas e práticas da cadeira de Puericultura eram ministradas pelo médico e pela educadora sanitarista do Dispensário de Puericultura. A tabela 27 indica que num mesmo período existiam, em espaços diferentes, cursos profissionalizantes básico com estruturas de ensino distintas.

Para a implantação dos novos currículos para os cursos de Educação Doméstica, nas escolas profissionais da capital e do interior do Estado de São Paulo, Francisco Pompêo do Amaral organizou na Superintendência do Ensino Profissional o livro institucional "Os Cursos de Dietética", fomentando os programas da cadeira de Puericultura para o ensino básico e de aperfeiçoamento no ensino profissional, como práticas pedagógicas referentes às aulas teóricas e as práticas escolares daquela cadeira. (POMPÊO DO AMARAL, 1939a)

Uma análise histórica que reflita sobre as práticas pedagógicas, indicadas naquele livro institucional, poderia ser categorizada como gramática escolar, considerando o que declaram Tyack e Cuban (1999, p. 86):

> "A gramática escolar é um produto da história e não uma criação existente desde os primórdios dos tempos. Ela resulta dos esforços de grupos que se mobilizam para que tanto os problemas definidos por eles quanto suas soluções propostas correspondentes sejam respaldadas. Quanto mais poder e prestígio têm os grupos, tanto mais é provável que eles sejam capazes de sustentar suas reformas com leis, regulamentos e exigências de autorizações burocráticas. A escolha do momento certo para se fazer inovações também tem muito a ver com a eficiência de sua implementação."

Os Concursos de Robustez[118], promovidos pela imprensa todos os anos, poderiam ser considerados como táticas[119] para divulgar as práticas escolares desenvolvidas pelas alunas nas escolas profissionais no campo da alimentação e nutrição e orientadas por educadoras sanitaristas e médicos pediatras e higienistas. A figura 117 mostra as mães com suas crianças participando daquele concurso no Dispensário de Puericultura do Instituto Profissional

[118] Escola Profissional Feminina. Livro de Recortes. Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos.

[119] Para De Certeau (1994, p .98): "a força desses cálculos (estatísticos) se deve à capacidade de dividir, mas essa capacidade analítica suprime a possibilidade de representar trajetórias táticas que, segundo critérios próprios, selecionam fragmentos tomados nos vastos conjuntos da produção para a partir deles compor histórias originais. Contabiliza-se aquilo que é usado, não as maneiras de utilizá-los. Paradoxalmente, estas se tornam invisíveis no universo da codificação e da transparência generalizadas. Dessas águas que se vão insinuando em toda a parte só se tornam perceptíveis os efeitos (a quantidade e a localização dos produtos consumidos). Elas circundam sem ser vistas, perceptíveis somente por causa dos objetos que movimentam e fazem desaparecer. As práticas de consumo são os fantasmas da sociedade que leva o seu nome. Como os ´espíritos` antigos, constituem o postulado multiforme e oculto da atividade produtora."

Tabela 27 – Aulas teóricas e práticas nos cursos de Educação Doméstica e Dietética para Donas de Casa e curso de Formação de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação.

| **I – Nas Escolas Profissionais Secundárias Mistas do Interior** |
|---|
| 2º Ano: a) Arte culinária, artes domésticas, contabilidade doméstica – Professora-ajudante;<br>b) Noções de química e higiene – Professora.<br>3º Ano: a) Arte culinária – Professora;<br>b) Dietética: Aulas teóricas – Professora; No Laboratório – Professora e professora-ajudante;<br>c) Puericultura: Aulas práticas, no Dispensário de Puericultura – Educadora Sanitária;<br>d) Higiene – Professora. |
| **II – Na Escola Profissional Secundária do Instituto Profissional Feminino da Capital** |
| 2º Ano: a) Arte culinária – Professoras-auxiliares, sob a orientação da dietista e orientadora de química alimentar da Superintendência do Ensino Profissional;<br>b) Noções de química – Preparadora de química;<br>c) Artes domésticas – Professora-ajudante, designada pela Diretora do Instituto Profissional Feminino;<br>d) Higiene, puericultura e contabilidade doméstica - Professora.<br>3º Ano: a) Arte culinária - Professora-auxiliares, sob a orientação da dietista e orientadora de química alimentar da Superintendência do Ensino Profissional;<br>b) Dietética: Aulas teóricas - Profª. química; No Laboratório - Profª.química e auxiliar de laboratório;<br>c) Puericultura;<br>Aulas teóricas – Professora; Aulas práticas, no Dispensário de Puericultura – Educadora Sanitária<br>d) Higiene – Professora. |
| **III – No curso de aperfeiçoamento do Instituto Profissional Feminino da Capital, para Formação de Professoras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação** |
| 1º Ano: a) Puericultura<br>Aulas teóricas – Médico do Dispensário de Puericultura; Aulas práticas – Médico e Educadora Sanitária do Dispensário de Puericultura, no Dispensário de Puericultura e nos Hospitais Infantis;<br>b) Dietética<br>Aulas teóricas – Médico-chefe da Superintendência do Ensino Profissional<br>Na cozinha – Professora, sob a orientação da dietista e orientadora de química alimentar da Superintendência do Ensino Profissional; No laboratório – Professora de química;<br>c) Higiene – pelo Médico, para esse fim comissionado;<br>d) Contabilidade doméstica – Professora.<br>2º Ano: a) Puericultura<br>Aulas práticas – Médico e Educadora Sanitária do Dispensário de Puericultura, no Dispensário de Puericultura e nos Hospitais Infantis;<br>b) Dietética<br>Aulas teóricas – Médico-chefe da Superintendência do Ensino Profissional;<br>Aulas práticas nos Refeitórios e na Colônia Climática – Dietista e Orientadora de química alimentar, sob a orientação do Médico chefe da Superintendência do Ensino Profissional;<br>c) Higiene – Médico comissionado. |

Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.
(POMPÊO DO AMARAL, 1939a)

Feminino da capital, do Estado de São Paulo, na década de 1930 [120], enquanto que a figura 118 apresenta a entrada principal do dispensário, que mantém a mesma fachada de quando foi criado, em outubro de 1931. Esse prédio está tombado[121] desde 2002.

Durante a gestão administrativa da diretora Laia Pereira Bueno, de 1939 a 1953, naquela escola, as estratégias fomentadas por Francisco Pompêo do Amaral foram mantidas e desenvolvidas. No entanto, em 1950, aconteceu um evento que modificou as práticas escolares que até então eram realizadas naquele Dispensário na cadeira de Puericultura.

Em 2001, como pesquisadora no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, constatei que dispunha de um objeto de pesquisa e uma questão a desvendar: quais práticas escolares e pedagógicas eram empregadas no primeiro curso no campo da alimentação e nutrição? Considerei que no dispensário daquela escola encontraria vestígios e indícios dessas práticas. Nesse ano, realizei entrevistas com ex-alunas, ex-professoras e ex-professores que atuaram naquele Dispensário de Puericultura (figura 119) ou que ministraram a disciplina Puericultura naquela escola, colhendo depoimentos por meio das entrevistas de história oral para o "Projeto de Historiografia das Escolas Técnicas mais Antigas do Estado de São Paulo", realizado com o apoio da Fundação de Amparo a Pesquisa do Estado de São Paulo, em parceria com o Centro de Memória da Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo e o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, e os documentos textuais, iconográficos e tridimensionais empregados nessa pesquisa, que encontram-se localizados no acervo do Centro de Memória daquela Escola.

Para compreender os significados das mudanças que ocorreram na cadeira de Puericultura[122], com o ingresso do médico Henrique Grechi, naquela Escola, em 1950, por concurso público, as professoras Eliana Roda Ferreira, Suely Teresa de Oliveira e eu entrevistamos, em 20 de dezembro de 2001, o Dr. Henrique Grechi (figura 120), em sua residência, no bairro do Belém, em São Paulo, buscando indícios das práticas escolares naquele Dispensário de Puericultura. Segundo o Dr. Grechi:

---

[120]Relatório dos Trabalhos Escolares. Instituto Profissional Feminino, em 1938. Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2006.

[121] O Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo tombou o prédio da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, construído na década de 1930, registrado no Diário Oficial do Estado de São Paulo, no volume 112, n° 148, de 07 de agosto de 2002.

[122] Viñao Frago (1995, p. 66) relata que: "La historia de las disciplinas, su gênesis y configuración como tales, com um caráter autônomo, no puede pues hacerse sin analizar la formación, las credenciales y el proceso de selección de quienes a ella se dedican o pretenden hacerlo.(Tradução da pesquisadora: A história das disciplinas, suas gêneses e configurações como oficinas, com um caráter autônomo, não pode se realizar sem analisar a formação, as credenciais e o processo de seleção de quem a ela se dedica ou pretendem fazê-lo.)

"O Dispensário era aberto ao público, atendia puericultura, praticamente não era pediatria, era mais puericultura, quer dizer, medicina preventiva. Uma medicina para evitar que a criança fique doente, era isso que era feito. Os cuidados de prevenção. Alias, a minha cadeira também, embora eu fosse pediatra, na minha cadeira só se ensinava como defender a criança ou prevenir moléstias da criança. Nós não tratávamos de doenças na infância. Fazíamos só a parte de prevenção e higiene. No Dispensário, justamente quando eu entrei na Carlos de Campos, por concurso, eu tinha mais três colegas, estava o Laurindo[123] que ficou com a cadeira de higiene industrial, as duas cadeiras que foram criadas na Carlos de Campos, em 1953, por concurso. Eu entrei em 1950. Em 53 tinha uma Lei N° 2318, de 9 de outubro de 1953, foram criadas as cadeiras de Puericultura nos seguintes cursos: Formação de Mestres de Economia Doméstica e Trabalhos Manuais e o curso de Formação de Dietistas. Seria Técnico em Nutrição."

Figura 117 – Concurso de robustez infantil no Dispensário de Puericultura do Instituto Profissional Feminino da Capital, atual Etec Carlos de Campos, na década de 1930.



Fonte: Acervo iconográfico do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2006.

[123] Trata-se do professor Silvio Laurindo, irmão do Arnaldo Laurindo, que entre 1947 e 1962 foi o superintendente, e depois diretor do Departamento do Ensino Profissional.

Figura 118 – Entrada principal do Dispensário de Puericultura que funcionou na primeira Escola Profissional Feminina, da capital, entre 1931 e meados da década de 1970. Atualmente é o Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2002.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Figura 119 – Maria Lucia Mendes de Carvalho, Neide Gaudenci de Sá e Eliana Roda Ferreira, no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2001.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Figura 120 – A professora Eliana Roda Ferreira, o médico Henrique Grechi, e as professoras Maria Lucia Mendes de Carvalho e Suely Teresa de Oliveira, em 2001.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

O Dr. Henrique Grechi disse naquela entrevista, que a Lei Estadual Nº 2.318, de 9 de dezembro de 1953, modificou o Decreto Estadual Nº 10.033, de 03 de março de 1939, que criou o curso de Formação de Professoras de Educação Doméstica e Auxiliares de Alimentação, desdobrando aquele curso em dois cursos distintos: curso de Formação de Professoras de Educação Doméstica e Artes Manuais e o curso de Formação de Dietistas. Com o seu depoimento para o Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos foi possível elucidar quando ocorreram as mudanças nas práticas escolares referentes às aulas teóricas e práticas da cadeira de Puericultura nos cursos ministrados naquela Escola.

> "Quando o Dr. Moraes Barros se aposentou ou faleceu, não sei exatamente, porque ele saiu da escola a cadeira ficou vaga. Ele era o titular da cadeira, o médico do dispensário. Ele dava as aulas teóricas e depois dava as aulas práticas no dispensário. Eu não sei se ele era médico do serviço sanitário ou do Estado. O dispensário estava todo equipado para atender perfeitamente o público. Quando ele saiu, naquele tempo a gente não se aposentava, falecia, ele deixou vago o dispensário. Quem ficou no lugar dele era um assistente dele, chamado Mario Taddeo. O Dr. Mario Taddeo ficou no dispensário atendendo as crianças. Dava as aulas teóricas também. Acontece que aquela era uma disciplina da escola. Como ficou vago, então foi aberto um concurso. É

> nessa hora que eu entrei. Fui avisado seis meses antes pela D. Dirce, que era conhecida nossa. Ela falou: ´vai abrir uma vaga lá de Puericultura, você se inscreve, se prepara`. Eu peguei o programa, estudei. Eu nem fazia pediatria, eu era médico clínico geral. Então, eu gosto muito de magistério. Metade da minha vida é magistério. Então eu comecei estudar Puericultura e consegui primeiro lugar no concurso. O Taddeo ficou em segundo. O que acontece, o Taddeo tinha então que sair, tinha que me entregar o quê? Tinha que me entregar as aulas teóricas e tinha que me entregar o dispensário para continuar o que o Moraes Barros estava fazendo. Acontece que o Taddeo era médico do Estado, estava locado no dispensário. Então eu acho que houve ali um acerto para que ele não fosse para a rua e continuasse trabalhando lá. Então o dispensário ficou com ele e eu fiquei só com aulas teóricas. A partir desse dia que o dispensário ficou para ele (Taddeo), é como se o dispensário não pertencesse mais à escola Carlos de Campos. A partir desse dia que o dispensário ficou para ele e eu com as aulas teóricas. É como se o dispensário não tinha mais nada a ver com a direção da Carlos de Campos, nem responsabilidade, nem nada, ficou sendo um Posto de Puericultura do Estado." (Entrevista com o Dr. Henrique Grechi, em 20 de dezembro de 2001)

Em 15 de janeiro de 2002, a professora Neide Gaudenci de Sá deu um depoimento sobre as práticas escolares em 1950, naquele Dispensário, quando esta era aluna e cursava a cadeira de Puericultura na Escola Industrial Carlos de Campos:

> "Como prova de habilitação no final de curso, muitas vezes era alimentação infantil, e, então a gente utilizava o dispensário. E ali a gente tinha a oportunidade de assistir as consultas, e eram importantíssimas, porque naquele momento os doutores que eram nossos professores de puericultura explicavam muita coisa com a criança ali e então era muito fácil da gente entender. E a gente inclusive acompanhava, porque nós ficávamos três a quatro meses estagiando e a gente via essa criança voltando já com a situação dela resolvida, ou não. E eu assisti muita coisa. Um dia eu vi uma coisa que eu gostaria até de registrar: apareceu para consulta um nenezinho no colo da avó e com o pai. A mãe tinha falecido no parto, coisa que ocorria bastante naquela época. E aí o Dr. Mário perguntou: ´como vai ser o nome da menininha?` E o pai falou: ´Vai ser Póstuma, porque ela nasceu depois que a mãe morreu`. E eu assisti o Dr. Mário dar uma aula para esse pai, impedindo que a criança tivesse esse nome, porque ela iria lembrar a vida inteira que a mãe tinha morrido quando ela tinha nascido. Isso para mim foi uma lição muito importante também. E tudo o que aprendi naquele dispensário, ele não tinha registrado.

> Felizmente. O Dr. Mário dizia: - ´Põe Maria`. Ficou bravo, muito bravo. – ´Põe o nome da avó`".

Naquele depoimento Neide Gaudenci de Sá, como professora de nutrição daquela escola, informou que continuou utilizando-se das práticas escolares desenvolvidas naquele Dispensário, coletando dados sobre as curvas ponderais que eram obtidas a partir das pesagens mensais das crianças que frequentavam aquele estabelecimento. Quando questionada sobre a polêmica gerada, na década de 1950, entre o Dr. Grechi e o Dr. Taddeo e sobre o emprego de farinha nas preparações das mamadeiras, essa professora declarou:

> "O Dr. Grechi e o Dr. Taddeo não tinham as mesmas opiniões de alimentação de bebê. O Dr. Grechi é muito especial. Fez um trabalho sobre o excesso de hidrato de carbono industrializado. Ele acha que todas as doenças das crianças: otite, faringite, amidalite, são por excesso de hidrato de carbono industrializado. Ele falava: ´bate o leite com banana e o açúcar da banana está bom`. Mas que mãe que vai dar leite com banana para bebê? É meio difícil. Mas quando ele foi médico no SESI ele conseguiu um grupo de mães que fizeram a dieta dele. Só que é cara a dieta, como não tem hidrato de carbono você tem que dar proteína para a criança, queijo em grande quantidade, porque senão a criança volta e pede comida de novo. Enquanto você dá uma bolacha e acabou. Só mãe com poder aquisitivo melhor." (Entrevista com Neide Gaudenci de Sá, em 15 de janeiro de 2002)

Nos anais do II Congresso Brasileiro de Nutricionistas, em São Paulo, encontra-se o trabalho "Plano de alimentação infantil em São Paulo", que o Dr. Henrique Grechi[124] apresentou referente ao uso indiscriminado de hidratos de carbonos refinados (açúcar e farinha branca) ingeridos pelas crianças. (GRECHI, 1960). A figura 121 mostra o professor Mario Taddeo, em 1948, enquanto que a figura 122 apresenta o professor Henrique Grechi ministrando aulas práticas em sala de aula às alunas do referido curso, em 1981. Em seu depoimento, em dezembro de 2001, o Dr. Grechi disse:

> "As alunas: ´Eu pedia a elas que trouxessem uma criança da família delas, ou conhecida, naquela faixa de idade, quatro meses de idade`. Então eu passava a mostrar para as alunas, todas, o que era uma criança de quatro meses. Mostrava todos os caracteres, os progressos e

[124] Para Julia (2001, p. 19) "os textos normativos devem sempre nos reenviar às práticas; mais que nos tempos de calmaria, é nos tempos de crise e de conflitos que podemos captar melhor o funcionamento real das finalidades atribuídas à escola."

> as dificuldades, aquela parte psíquica da criança e também estudava com a mãe da criança a alimentação que ela estava recebendo. Nós tínhamos condições de pesar a criança lá, depois nós dávamos as orientações baseadas nas aulas teóricas que eu tinha ensinado."

Para continuar investigando o ensino da Puericultura, naquele Dispensário, decidi restringir o *corpus* do estudo e analisar aqueles dois livros, o *"*Os Cursos de Dietética*",* livro institucional[125], e "Manual de Puericultura e Dietética Infantil", livro didático, considerando-os como fonte de pesquisa em História da Educação, por fazerem parte da cultura escolar e por serem considerados instrumentos de aprendizagem no ensino de puericultura. Esses livros, figuras 123 e 124, foram empregados nas práticas pedagógicas e nas práticas escolares, naquela escola, em diferentes períodos. Para esta análise considerei o espaço, o tempo e a subjetividade dos integrantes daquele Dispensário.

Nesta investigação as práticas foram consideradas relevantes para a historicidade daquele Dispensário de Puericultura, portanto, assumindo uma perspectiva foucaultiana[126], decidi empregar como referencial teórico às definições de Gvirtz (2005), para as práticas discursivas:

> "A referência práticas discursivas escolares é explicitamente mencionada para diferenciá-la de outro tipo de práticas discursivas que aqui são chamadas de práticas discursivas pedagógicas. As primeiras se distinguem destas últimas à medida que se considera que são produção da escola e as segundas seriam produções sobre a escola, e que conformariam metadiscursividades como práticas discursivas (as pedagógicas) referidas a outras práticas discursivas." (GVIRTZ, 2005, p. 25)

O livro institucional é empregado como fonte de pesquisa para elucidar as práticas pedagógicas que Horácio Augusto da Silveira e Francisco Pompêo do Amaral apresentaram no livro "Os Cursos de Dietética" ao Dr. Álvaro de Figueiredo Guião, Secretário da Educação e

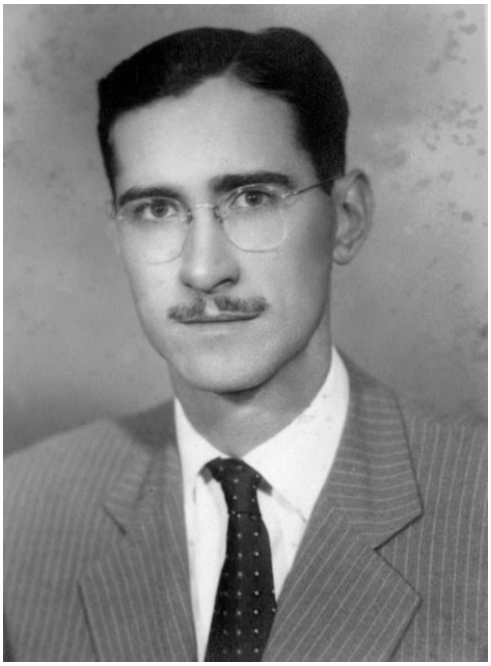
[125] Gvirtz (2005, p. 22) diz que: "[...] quando se trata de realizar uma abordagem da escola em tempos passados, se dificulta o acesso ao ensinado e maior peso adquirem aquelas fontes que se referem ao normativo e ao pedagógico (planos, programas, revistas especializadas, etc.), sendo necessário muitas vezes inferir delas o ensinado, com todas as dificuldades que acarreta."

[126] Veiga–Neto ( 2003, p. 54) informa que: "[...] pela palavra prática [Foucault] não pretende significar a atividade de um sujeito, [mas] designa a existência objetiva e material de certas regras a que o sujeito está submetido desde o momento em que pratica o – discurso –, os efeitos dessa submissão do sujeito são analisados sob o título: posições do sujeito (LECOURT, 1980,p. 91)"

Saúde Pública do Estado de São Paulo, para facilitar a implementação dos cursos de Dietética nas escolas profissionais, em 1939, dizendo que[127]:

> "Na campanha que ora se inaugura e que possue uma alevantada finalidade patriótica, cabe plenamente às Escolas Profissionais um papel saliente. Como mantêm cursos de economia doméstica, de puericultura e de diversas atividades técnicas especializadas, esses estabelecimentos podem e devem lançar, em nosso país, os primeiros cursos profissionais de dietética. Sentem-se habilitados a criar mais essa profissão, indispensável para que se processe, entre nós, a divulgação prática dos ensinamentos que conduzirão ao almejado fim." (POMPÊO DO AMARAL, 1939a, p. 3-4)

Figura 121 – Mario Taddeo era médico do Serviço de Saúde Escolar e atendia no Dispensário de Puericultura do Instituto Profissional Feminino, em 1948.



Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Passotti, em 2012.

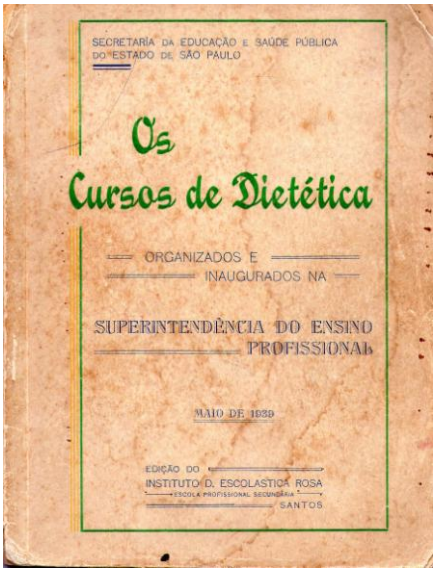
[127]. Os autores citam no seu artigo a posição do Ministério da Educação, no governo de Getúlio Vargas, quanto à escolarização das mulheres: "O tratamento especial que Capanema reserva às mulheres se desdobraria em dois planos. Por um lado, haveria que proteger a família; por outro, haveria que dar à mulher uma educação adequada ao seu papel familiar" (SCHWARTZMAN, BOMENY, COSTA, 2006).

Figura 122 – Alunas do curso Técnico de Nutrição e Dietética na disciplina de Puericultura, em sala de aula, recebendo instruções do Dr. Henrique Grechi sobre a técnica de pesagem dos nenês na Escola Técnica de 2º Grau Carlos de Campos, em 1981.



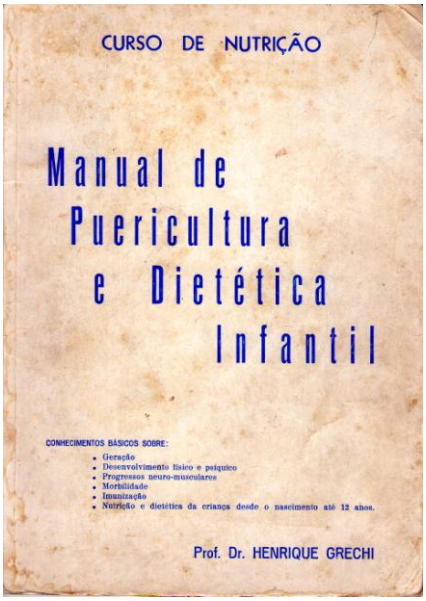
Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2006.

Figura 123 - Livro Institucional “Os Cursos de Dietética”, organizado pela Superintendência do Ensino Profissional.




Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012. (POMPÊO DO AMARAL, 1939a)

Figura 124 – Livro didático “Manual de Puericultura e Dietética Infantil” na cadeira de Puericultura e Dietética de autoria do Dr. Henrique Grechi, professor do Centro Estadual Interescolar Carlos de Campos, na década de 1970.




Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Para justificar a publicação daquele livro institucional a Superintendência do Ensino Profissional informou na apresentação do mesmo que, por tratar-se de cursos novos, inexistentes no país, muitos teriam interesse em conhecer os decretos que organizaram os cursos de dietética, os programas das diversas cadeiras que compõem aqueles cursos: curso de Dietética para Donas de Casa e curso de Auxiliares em Alimentação, inclusive a maneira pela qual foram estas cadeiras enquadradas entre as pré-existentes nos cursos técnicos especializados e o próprio desenvolvimento do ensino, ou seja, as práticas pedagógicas (POMPÊO DO AMARAL, 1939a).

Na capa daquele livro institucional constam descritos: “Secretaria da Educação e Saúde Pública do Estado de São Paulo”, no cabeçalho; no meio da capa o título da publicação “Os Cursos de Dietética”, citando ter sido “organizados e inaugurados na Superintendência do Ensino Profissional”, em maio de 1939, e o nome da editora, “Edição do Instituto D. Escolástica Rosa – Escola Profissional Secundária – Santos”. A publicação tem capa dura, nas dimensões de 15,5 cm x 20,5 cm, sem numeração de páginas. Aquela publicação pertenceu a

Isabel Marcondes Machado e encontra-se no acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos.

A leitura do livro apresenta indícios de que Francisco Pompêo do Amaral é o organizador e um dos autores dessa obra. Além disso, este médico apresentou a comunicação "Os cursos de Dietética da Superintendência do Ensino Profissional de São Paulo", em 4 de julho de 1939, à Seção de Higiene e Medicina Tropical da Associação Paulista de Medicina. (POMPÊO DO AMARAL, 1957) Ao avaliar o conteúdo do livro constatei tratar-se de uma obra elaborada para divulgar práticas pedagógicas às alunas dos cursos de Dietética e que só pode ter sido escrito por docentes da área.

> "Os Cursos de Dietética da Superintendência do Ensino Profissional se agrupam, conforme já ficou esclarecido em diversos trechos desta publicação, em ´CURSOS DE DIETÉTICA PARA DONAS DE CASA`, com finalidade puramente educativa e que, dentro de muito pouco tempo, devem funcionar em todos os estabelecimentos de ensino profissional feminino existentes no Estado, e ´CURSO DE AUXILIARES EM ALIMENTAÇÃO`, destinado à formação de técnicos em alimentação e, até o momento presente, único. A multiplicidade dos primeiros – principalmente na etapa inicial dos mesmos – constitue obstáculo evidente para a uniformidade do ensino, que a todo transe deve ser obtida, em benefício da ação educativa em mira. Para vencer tal dificuldade, a Superintendência do Ensino Profissional determinou que o corpo docente do ´Curso de Dietética para Donas de Casa`, do Instituto Profissional Feminino de São Paulo – constituído por professoras especializadas nas matérias a seu cargo – preparasse por escrito as aulas do mesmo, no que foi orientado pelos médicos especialistas que dirigem o ensino no ´Curso de Auxiliares em Alimentação`. Esse trabalho, que vem sendo realizado com muita regularidade, vae contribuir decisivamente para o ensino, desde seu inicio, assuma bem pronunciado caráter de uniformidade e mesmo de eficiência porque – graças á presteza com que têm vindo em nosso auxílio os nossos valiosos colaboradores do Instituto D. Escolastica Rosa, de Santos, também uma das nossas escolas profissionais secundarias – estão sendo os diversos pontos rapidamente impressos e distribuídos em larga escala a mestras e alunas, que, de outra forma, veriam seus esforços inutilizados pela carência de livros sobre alimentação e pelo elevado custo dos poucos existentes. É preciso que se saiba que foi essa a razão exclusiva que nos levou a imprimir tais aulas, que nada podem representar de definitivo. A evolução constante dos conhecimentos científicos – principalmente no domínio da nutrologia – bem como a experiência que só o ensino das cadeiras que lhes estão confiadas permitirá, obrigarão, por certo, os professores a

> estarem constantemente a melhora-las, a modifica-las e mesmo a reforçal-as, pois que até simples conjecturas de alguns de nossos estudiosos estão referidas no curso de taes exposições. Exclusivamente para relatar aos interessados, em detalhes, como se procederá o ensino nos cursos de dietética, passamos a transcrever aqui algumas das aulas já preparadas e impressas, acompanhadas de explicações indispensáveis á compreensão do espírito que presidiu à organização dos mesmos." (POMPÊO DO AMARAL, 1939a, p. 58-59)

Aquela publicação traz os planos elaborados para aulas teóricas e práticas da cadeira de Puericultura. Podemos considerar aqueles planos como práticas pedagógicas elaboradas para disseminar conhecimentos de forma uniforme entre os Dispensários de Puericultura das escolas profissionais no estado de São Paulo. Segundo Azanha (1991, p. 65):

> "Um mínimo de reflexão nos lembrará que, historicamente, o aparecimento de escolas representou a institucionalização de práticas que, pela sua crescente complexidade, exigiam a liberação parcial das famílias do esforço educativo. Esta transferência de responsabilidades foi um processo muito complexo e envolveu, em cada sociedade e em cada momento histórico, as cambiantes e problemáticas relações entre o público e o privado. Nesse quadro, não é obvio que a interpenetração máxima entre escola e comunidade seja indiscutivelmente um benefício para a educação das crianças."

Constam também naquela publicação os programas do curso de Educação Doméstica e Dietética para Donas de Casa e do curso de Auxiliares em alimentação para alunas do curso de aperfeiçoamento que se candidatarem ao exercício da profissão. Naqueles programas estavam descritas para cada cadeira pertencente aos cursos os conteúdos teórico e prático. As tabelas 28, 29 e 30 apresentam os conteúdos que deveriam ser desenvolvidos na cadeira de Puericultura para aqueles cursos. Segundo Julia (2001, p. 17): pode-se "[...] tentar reconstituir, indiretamente, as práticas escolares a partir das normas ditadas nos programas oficiais ou nos artigos das revistas pedagógicas".

Tabela 28 - Programa do curso de Educação Doméstica e Dietética para Donas de Casa, cadeira de Puericultura, em 1939. (POMPÊO DO AMARAL, 1939a)

| **2º Ano Profissional** |
|---|
| 1 – A criança. O que ela representa para a sociedade. Seus direitos. Defesa e proteção. Puericultura.<br>2 – Mortalidade e morbilidade. Dados estatísticos. Suas causas: fatores hereditários, ignorância, miséria etc. Combate à mortalidade infantil.<br>3 – Direitos da gestante. Higiene pré-natal.<br>4 – Primeiros cuidados com o recém-nascido, sobretudo os relativos ao cordão, à cicatriz umbelical, aos olhos e a pele. Técnica do banho. Higiene dos ouvidos, nariz e garganta. Vestuário. Enxoval do recém-nascido. Confecção de peças.<br>5 – Características principais do recém-nascido. Morfologia e fisiologia. Icterícia fisiológica, mecônico, colostro e descamação. Peso e altura. Pesagem sistemática. Curva de peso.<br>6 – Aleitamento materno e sua importância. Alimentação mercenária. Suas indicações e inconvenientes. Higiene da nutriz. Técnica de alimentação natural. Necessidade de vitaminas.<br>7 – Alimentação mista. Quando se torna necessária. Alimentos indicados. Técnica.<br>8 – Alimentação artificial. Alimentos usados em casos normais. Técnica. Higiene de mamadeiras e bicos.<br>9 – Desmame. Como e quando deve ser processado.<br>10 – Dentição. Combate as idéias errôneas sobre o assunto.<br>11 – Hábitos sadios. Asseio corporal, ar livre, sono, exercício e repouso. Posição, alimentação e eliminação de excretas.<br>12 – Personalidade sadia. Higiene. Perigo de superstições e crendices.<br>13 – Lar e comunidade sadios. Higiene da habitação. Defesa contra moléstias infecto-contagiosas no meio familiar: tuberculose, lepra e outras.<br>14 – Moléstias mais comuns na infância. Sua profilaxia. Imunização.<br>15 – A criança doente. Cuidados a tomar antes da chegada do médico. A mãe como auxiliar do médico. |
| **3º Ano Profissional** |
| 1ª parte: TEORIA<br>Revisão e desenvolvimento do programa de 2º ano.<br>Aprendizagem da escrituração dos Dispensários de Puericultura: fichas, estatísticas, gráficos, etc.<br>2ª parte: COZINHA DIETÉTICA<br>1 – Reconhecimento das farinhas e produtos caseinados.<br>2 – Leites em pó. Seu preparo simples ou com adição.<br>3 – Preparo de mingaus simples.<br>4 – Açucares nutritivos. Seu preparo.<br>5 – Leite albuminoso. Seu preparo (1º e 2º processos)<br>6 – Leitelho natural. Seu preparo. Dosagem do leitelho.<br>7 – Leitelho em pó. Seu preparo.<br>8 – Leite acidificado. Seu preparo.<br>9 – Leites caseinados. Seu preparo.<br>10 – Decotos e mucilagens. Seu preparo.<br>11 – Butiro farinácio. Seu preparo<br>12 – Sopa maltada de Killer. Seu preparo.<br>13 – Sôpas de legumes. Pastilhas. Seu preparo.<br>14 – Leite de amêndoas. Seu preparo.<br>15 – Pirão de legumes, batatas, pêras e maçãs.<br>16 – Caldo de frutas. Geléia de laranjas. Omelete de bananas. |

Tabela 29 – Programa do curso de Auxiliares em Alimentação para alunas do curso de aperfeiçoamento que se candidataram ao exercício da profissão, cadeira de Puericultura, em 1939. (POMPÊO DO AMARAL, 1939a)

| **1º e 2º Anos – Curso Teórico e Prático** |
|---|
| 1 – A criança. Seus direitos naturais dentro da sociedade. Meios de proteção ou defesa. Noções de eugenia. |
| 2 – Principais fatores de degenerescência humana: álcool, sífilis, tuberculose, consaguinidade. Exame pré-nupcial. |
| 3 – Causas da morbilidade e mortalidade infantis e sua profilaxia. |
| 4 – Higiene da gestante. Cuidados a serem observados. Assistência pré-natal. |
| 5 – Condições fisiológicas do recém-nascido; mecônio, colostro, descamação, icterícia fisiológica. |
| 6 – Os primeiros cuidados com o recém-nascido, desde o nascimento até a queda do cordão e cicatrização completa da ferida umbilical. |
| 7 – Desenvolvimento ponderal e estatural da criança, nos primeiros meses e o benefício da pesagem sistemática. |
| 8 – As afeções banais e graves dos primeiros dias de vida. Meios de evitá-las. |
| 9 – Aleitação natural, materna e mercenária. Os perigos que oferece com esta última, admitida sem escrúpulos. Higiene da nutriz. |
| 10 – Obstáculos na amamentação; multiplicidade de fatores que impedem o aleitamento natural. |
| 11 – Aleitação mista e artificial. A escolha do alimento. Produtos derivados do leite. Mamadeiras e bicos. |
| 12 – Desmame; quando e porque deve ser começado. Causas que determinam o desmame precoce. Necessidade de vitaminas. |
| 13 - Noções elementares sobre vitaminas. Substâncias que as contêm. Sua importância no organismo. Escorbuto e raquitismo. |
| 14 – Moléstias mais comuns na primeira infância. Necessidade do conhecimento das moléstias eruptivas e cuidados de isolamento, antes da chegada do médico. |
| 15 – Imunidade transmitida. Noções de imunização: B. C. G., anatoxina diftérica, vacina anti-variólica e anti-tífica. Necessidade de conhecer o tratamento de certas moléstias da infância, principalmente as moléstias eruptivas e as afecções das vias urinárias. |
| 16 – Necessidade de corrigir dois conceitos errôneos e altamente divulgados entre os leigos: diarréia produzida pela erupção dos dentes e 'ataque de bichas' . A verdade sobre o assunto. |
| 17 – O banho como sedativo e antitêrmico. O perigo e o inconveniente dos purgantes, clisteres e lavagens intestinais. |
| 18 – Educação física da criança. Necessidade de ar, luz e sol. Asseio corporal e higiene em geral. |
| 2ª parte: |
| a) – Observação no Dispensário de Puericultura do Instituto Profissional Feminino e nos Hospitais Infantis. |
| b) – Desenvolvimento da parte da escrituração. |

Tabela 30 - Tópicos tratados no Manual de Puericultura e Dietética Infantil (GRECHI, s/d)

| |
|---|
| **APRESENTAÇÃO**<br>- Campo de ação e importância da puericultura<br>- Ramos da puericultura<br>I – Puericultura Pré- Concepcional / II – Puericultura Pré-Natal / III – Puericultura Pós-Natal |
| **RECÉM-NASCIDO**<br>I Etapa (0 a 30 dias)<br>A- Peculiaridades Físicas: Aspecto; Crescimento, Ossificação e proporções corporais.<br>B- Peculiaridades Fisiológicas (Neuro-musculares, Psíquicas, Imunitárias e mórbidas, Adaptação e defesa, Nutricional e dietéticas). |
| **LACTENTE**<br>Etapa II – Lactente de 30 dias a 4 meses<br>- Peculiaridades Físicas (Aspecto, Crescimento)<br>- Peculiaridades Fisiológicas (Neuro-musculares, Peculiaridades Psíquicas, Peculiaridades imunitárias, Peculiaridades de adaptação e defesa, Peculiaridades nutricionais e dietéticas)<br>- Fórmulas lácteas para o lactente<br>- Uma advertência importante: "*Como advertência contra o entusiasmo crescente pelo aleitamento artificial na nossa época, vamos expor alguns dados sobre a superioridade do leite humano e do aleitamento natural, sob o ponto de vista da digestão, nutrição, imunidade e psiquismo do bebê"* (Digestibilidade, Poder nutriente, Imunidade e Psiquismo). |
| **LACTENTE (DE 4 A 8 meses)**<br>"Demarcam os limites inicia desta etapa os seguintes eventos: início da alimentação salina, início da coordenação muscular e o esgotamento da imunidade congênita.<br>III Etapa – Lactente 4 a 8 meses<br>- Peculiaridades físicas (Aspecto geral)<br>- Peculiaridades Fisiológicas (Neuro-musculares, Psíquicas, Peculiaridades Imunitárias, Adaptação e defesa, Peculiaridades e dietéticas) |
| **LACTENTE (de 8 a 12 meses)**<br>"Delimitam esta etapa o engatinhamento, a reação controlada, a submissão da criança, a linguagem dissilábica e a redução das refeições lácteas".<br>IV Etapa – Lactente 8 a 12 meses<br>- Peculiaridades Físicas (Aspecto, Ossificação e Crescimento)<br>- Peculiaridades Fisiológicas (Neuro-musculares, Psíquicos, Imunitárias, Adaptação e defesa, Peculiaridades nutricionais e dietéticas) |
| **LACTENTE (de 1 a 2 anos)**<br>"Delimitam esta etapa o início da marcha em pé, a passagem para a alimentação sólida, o ingresso no mundo infantil e o começo da linguagem articulada".<br>V Etapa – Lactente de 1 ano a 2 anos<br>- Peculiaridades físicas<br>- Peculiaridades fisiológicas (Neuro-musculares, Peculiaridades psíquicas, Peculiaridades imunitárias, Adaptação e defesa, Peculiaridades nutricionais e dietéticas)<br>- Regime alimentar correto da criança a partir de um ano/ - Restrições alimentares |
| **PRÉ-ESCOLAR (meninice)**<br>VI Etapa – Pré-escolar (de 2 a 6 anos)<br>- Crescimento padrão do pré-escolar do sexo masculino e feminino (gráfico)<br>- Peculiaridades físicas (Aspecto, Ossificação, Crescimento)<br>- Peculiaridades fisiológicas (Neuro-musculares, Psíquicas, Peculiaridades Imunitárias, Peculiaridades de adaptação e defesa, Peculiaridades nutricionais e dietéticas / - Programação Alimentar. |
| **ESCOLAR**<br>"Limites – Esta etapa compreende o período de vida da criança desde o início da dentição definitiva até a ativação dos órgãos de reprodução ou puberdade, entre o primeiro e o segundo estirão".<br>VII Etapa – 6 a 12 anos/ - Propriedades físicas (Aspecto, Crescimento)<br>- Peculiaridades fisiológicas (Neuro-musculares, Peculiaridades psíquicas, Peculiaridades imunitárias e mórbidas, Peculiaridades de adaptação e acidentes, Peculiaridades nutricionais e dietéticas). |

A terceira edição do livro institucional "Os Cursos de Dietética" foi publicada, em novembro de 1939, para ser divulgada na comemoração de dez anos de governo do Presidente Getúlio Vargas, no Rio de Janeiro. Com a manchete "O pavilhão de São Paulo na Feira de Amostras do Rio" da Folha de São Paulo de 2 de dezembro de 1939, informaram que:

> "À Superintendência coube o emprego de apresentar uma demonstração dos métodos de ensino profissional adotados em São Paulo. Os ramos de cultura técnica ali expostos foram: de mecânica, marcenaria, artes decorativas, plástica, escultura e artes gráficas. Escolas que enviaram trabalhos: Instituto Profissional Masculino da Capital, Instituto Profissional Feminino da Capital, Escola Profissional de Santos, Amparo, Franca, Campinas, Ribeirão Preto, Mocóca, Sorocaba, São Carlos e Rio Claro, além da Superintendência que remeteu uma série de gráficos, quadros murais e fotografias e uma coleção de sete publicações, organizadas especialmente para a Feira. Êsses visaram a divulgação dos métodos, da orientação e dos processos pedagógicos do ensino profissional. [...] Os Cursos de Dietética e os dispensários de Puericultura do Instituto Profissional Feminino e da Escola Profissional Agrícola de Pinhal apresentaram ainda gráficos, quadros murais e fotografias demonstrativas dos trabalhos realizados no campo da assistência à infância e da educação doméstica da mulher." (FREITAS, 1954, p. 113-115)

#### 5.4.1.2 Refeitório modelo e refeitórios escolares

Em 1940 Francisco Pompêo do Amaral envolveu as dietistas e alunas do curso de Auxiliares em Alimentação matriculadas no segundo ano desse curso para realizarem a coleta de dados em inquéritos socioeconômicos e alimentares com 800 meninas que estudavam no Instituto Profissional Feminino (POMPÊO DO AMARAL, 1945). Esses inquéritos que foram realizados como práticas escolares, associados aos exames médicos realizados com as alunas pelo Setor de Alimentação e Nutrição da Superintendência do Ensino Profissional, durante o ano letivo, contribuíram para selecionar as meninas desnutridas que precisavam de acompanhamento nutricional.

Ainda no mesmo ano, Francisco Pompêo do Amaral ministrou a conferência "A desnutrição entre os escolares" na Diretoria do Serviço de Saúde Escolar do Departamento de Educação, em uma Sessão da Sociedade Paulista de Medicina e Higiene Escolar, em 23 de novembro. Nessa conferência Pompêo do Amaral, como estratégia, fez uma retrospectiva dos

inquéritos alimentares realizados pelo seu professor na Faculdade de Medicina de São Paulo, o Dr. Almeida Júnior, com estudantes dos grupos escolares[128] de São Paulo. Com a certeza de que esse trabalho que realizava na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo chegaria até os governantes, nessa conferência disse que:

> "Os informes que acabo de referir foram perfeitamente comprovados em inquéritos realizados sobre as condições alimentares das famílias das alunas do Instituto Profissional Feminino. Estão sendo reunidos os elementos informativos, levantados com auxílio de funcionários e de alunas, os quais serão futuramente objeto de uma publicação, com número valioso de observações, que passarão a constituir de um dos maiores, se não o maior inquérito no gênero, em nossa literatura. Todos os dados colhidos pelos médicos citados anteriormente ou inclusos em relatórios de governantes, a propósito das precárias condições de alimentação de nossas crianças, têm significação verdadeiramente tremenda para o país. Revelam que não adianta criar sanatórios para tuberculosos porque seus leitos serão sempre em número muito reduzido para atender à contribuição constante, ininterrupta, que fatalmente estarão trazendo à peste branca esses organismos enfraquecidos pela alimentação insuficiente. E faltarão braços para a lavoura e soldados para a defesa do território porque indivíduos mal nutridos não terão ânimo e energia para tal. Muito esforço feito em favor da educação intelectual e física será em vão." (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 108)

Francisco Pompêo do Amaral conhecia as causas prováveis dessa desnutrição entre os escolares e mostrou por meio de fotografias (figura 125) e painéis explicativos (figuras 126 e 127) como era o funcionamento do refeitório modelo do Instituto Profissional Feminino, no Brás, em São Paulo, e os cuidados que os estudantes deveriam ter quanto à higiene escolar, ao justificar que:

> "Vários são os motivos que condicionam a deficiência alimentar dos alunos de nossas escolas. O horário frequentemente impróprio – com a abertura das aulas demasiado cedo, como se verifica em alguns de nossos grupos, ou com a realização delas exatamente na ocasião em que é hábito almoçar-se nos lares – contribue em parte para isso. Essa

[128] Pompêo do Amaral (1941, p. 108) destaca que o prefeito de São Paulo, Dr. Fábio da Silva Prado (1934-1938), apresentou à Câmara uma mensagem: "A alimentação para as crianças dos parques foi instituída depois das primeiras observações neles realizadas, pelas quais se pôde verificar que mais ou menos 70% das crianças que os frequentavam são sub-nutridas. Ante a verificação, não hesitou a Prefeitura em abrir o necessário crédito extraordinário para o copo de leite às crianças do parque. Primeiro, só as mais desnutridas e débeis, hoje toda a criançada – pois que a medida se tornou geral – recebe o copo de leite e até a sua merenda. Tanto para o leite como para a merenda, têm contribuído em parte gratuitamente não só estabelecimentos fornecedores da mercadoria, como as grandes emprezas de carne".

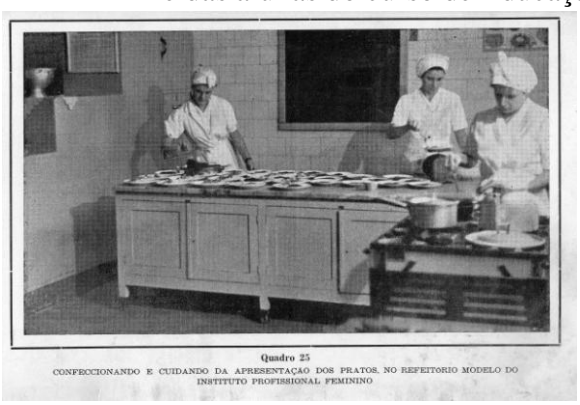
> falha seria, no entanto, facilmente sanada pelas nossas autoridades de ensino, agora quando já devem estar começando a convencer-se das indiscutíveis relações da higiene escolar com a pedagogia. Também acredito que, em grande parte, a defeituosa alimentação de nossos escolares e de toda a população em geral decorre da situação atual de quase completo desconhecimento, pelo povo, dos mais rudimentares princípios da dietética. Conviria, assim, conforme salientei numa das minhas últimas conferências, no propósito de enfrentar a questão, cuidar de criar em nossas escolas normais, cadeiras confiadas a bons técnicos em alimentação, afim de habilitar as jovens professoras a ensinar suas alunas a comer. Mas há também os casos de meninos que não dispõem de recursos para se alimentarem suficientemente e que precisam ser assistidos pelo Estado, o qual tem todo o interesse em mantê-los sãos. A solução dos mesmos não está infelizmente na ministração às crianças de um simples copo de leite, nem mesmo no auxílio que permite a filantropia das emprezas de carne. Também a sopa escolar[129] não remove a dificuldade. Precisamos criar, para preenchermos essa lacuna, refeitórios escolares em grande número." (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 109)

Francisco Pompêo do Amaral, a partir desses inquéritos socioeconômicos e alimentares (figura 128) e dos estudos nutricionais que os médicos realizavam nas escolas profissionais (figura 129) como práticas pedagógicas, utilizou esses dados coletados em seus estudos e pesquisas, e elaboraram vários trabalhos técnicos e científicos para congressos, seminários entre outros eventos.

Em 1941, Francisco Pompêo do Amaral apresentou no I Congresso Nacional de Saúde Escolar, realizado em São Paulo entre 21 e 27 de abril, três trabalhos referentes às pesquisas que desenvolvia sobre as práticas pedagógicas e escolares na instituição: "A Educação Alimentar promovida pela Superintendência do Ensino Profissional"; "O Refeitório Modelo do Instituto Profissional Feminino" e "A alimentação nos refeitórios dos internatos mantidos nos estabelecimentos subordinados à Superintendência do Ensino Profissional". A figura 130 mostra Francisco Pompêo do Amaral ao lado da diretora Laia Pereira Bueno e com as alunas do curso de Auxiliares em Alimentação, no Instituto Profissional Feminino, em 1941.

[129] Horácio Augusto da Silveira quando era diretor da Escola Profissional de Amparo, em 1920, começou a oferecer a sopa escolar, divulgada nos jornais local como uma sopa variada, com macarrão, arroz, batatas ou verduras e engrossada com carne e acompanhada de 2000 gramas de pão. (CARVALHO, 2011, p. 55)

Figura 125 – Fotografias do Refeitório Modelo do Instituto Profissional Feminino, e das alunas do curso de Educação Doméstica, em 1940.



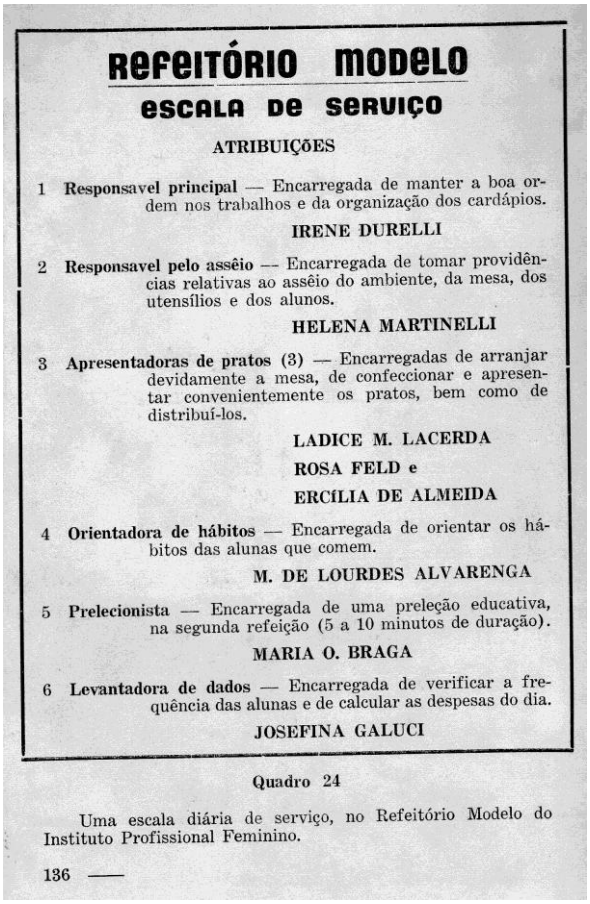
Quadro 25
CONFECCIONANDO E CUIDANDO DA APRESENTAÇÃO DOS PRATOS, NO REFEITORIO MODELO DO INSTITUTO PROFISSIONAL FEMININO



Quadro 26
CONTROLANDO A HIGIENE PESSOAL DAS ALUNAS, ANTES DE PERMITIR O INGRESSO DAS MESMAS Á SALA DE REFEIÇÕES, NO REFEITORIO MODELO DO INSTITUTO PROFISSIONAL FEMININO

Fonte: Livro "Alimentação – conferências" organizado na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo. (POMPÊO DO AMARAL, 1941).

Figura 126 - Atribuições de dietistas e funcionários do Refeitório Modelo.



**REFEITÓRIO MODELO**

**ESCALA DE SERVIÇO**

**ATRIBUIÇÕES**

1 **Responsavel principal** — Encarregada de manter a boa ordem nos trabalhos e da organização dos cardápios.

**IRENE DURELLI**

2 **Responsavel pelo assêio** — Encarregada de tomar providências relativas ao assêio do ambiente, da mesa, dos utensílios e dos alunos.

**HELENA MARTINELLI**

3 **Apresentadoras de pratos** (3) — Encarregadas de arranjar devidamente a mesa, de confeccionar e apresentar convenientemente os pratos, bem como de distribuí-los.

**LADICE M. LACERDA**
**ROSA FELD e**
**ERCÍLIA DE ALMEIDA**

4 **Orientadora de hábitos** — Encarregada de orientar os hábitos das alunas que comem.

**M. DE LOURDES ALVARENGA**

5 **Prelecionista** — Encarregada de uma preleção educativa, na segunda refeição (5 a 10 minutos de duração).

**MARIA O. BRAGA**

6 **Levantadora de dados** — Encarregada de verificar a frequência das alunas e de calcular as despesas do dia.

**JOSEFINA GALUCI**

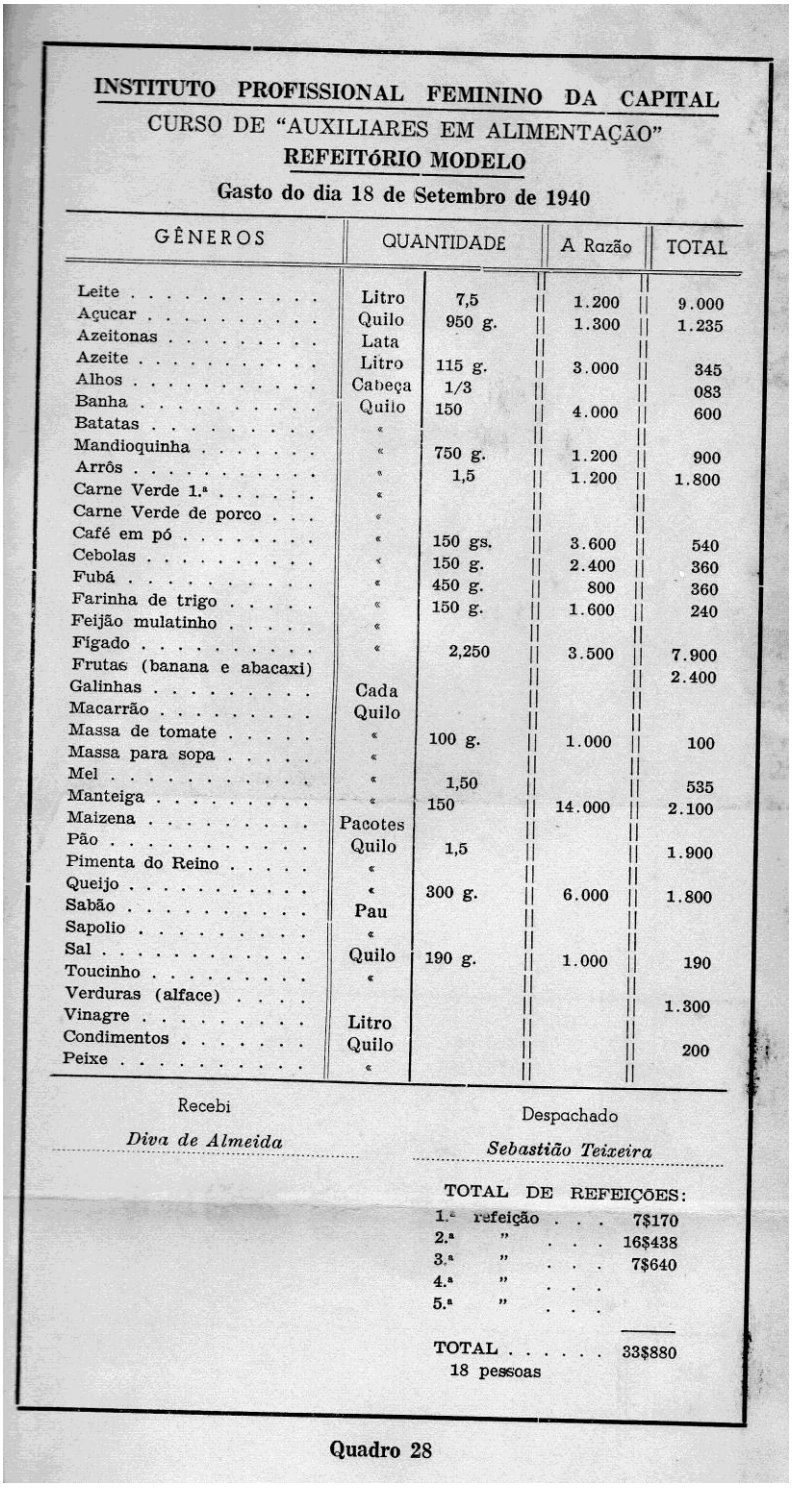
**Quadro 24**

Uma escala diária de serviço, no Refeitório Modelo do Instituto Profissional Feminino.

136 ——

Fonte: Livro "Alimentação – conferências" organizado na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo. (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 136)

Figura 127 – Lista de consumo de alimentos no Refeitório Modelo do Instituto Profissional Feminino, da Capital, em 18 de setembro de 1940.



**INSTITUTO PROFISSIONAL FEMININO DA CAPITAL**

CURSO DE "AUXILIARES EM ALIMENTAÇÃO"

**REFEITÓRIO MODELO**

**Gasto do dia 18 de Setembro de 1940**

| GÊNEROS | QUANTIDADE | | A Razão | TOTAL |
|---|---|---|---|---|
| Leite | Litro | 7,5 | 1.200 | 9.000 |
| Açucar | Quilo | 950 g. | 1.300 | 1.235 |
| Azeitonas | Lata | | | |
| Azeite | Litro | 115 g. | 3.000 | 345 |
| Alhos | Cabeça | 1/3 | | 083 |
| Banha | Quilo | 150 | 4.000 | 600 |
| Batatas | « | | | |
| Mandioquinha | « | 750 g. | 1.200 | 900 |
| Arrôs | « | 1,5 | 1.200 | 1.800 |
| Carne Verde 1.ª | « | | | |
| Carne Verde de porco | « | | | |
| Café em pó | « | 150 gs. | 3.600 | 540 |
| Cebolas | « | 150 g. | 2.400 | 360 |
| Fubá | « | 450 g. | 800 | 360 |
| Farinha de trigo | « | 150 g. | 1.600 | 240 |
| Feijão mulatinho | « | | | |
| Fígado | « | 2,250 | 3.500 | 7.900 |
| Frutas (banana e abacaxi) | | | | 2.400 |
| Galinhas | Cada | | | |
| Macarrão | Quilo | | | |
| Massa de tomate | « | 100 g. | 1.000 | 100 |
| Massa para sopa | « | | | |
| Mel | « | 1,50 | | 535 |
| Manteiga | « | 150 | 14.000 | 2.100 |
| Maizena | Pacotes | | | |
| Pão | Quilo | 1,5 | | 1.900 |
| Pimenta do Reino | « | | | |
| Queijo | « | 300 g. | 6.000 | 1.800 |
| Sabão | Pau | | | |
| Sapolio | « | | | |
| Sal | Quilo | 190 g. | 1.000 | 190 |
| Toucinho | « | | | |
| Verduras (alface) | | | | 1.300 |
| Vinagre | Litro | | | |
| Condimentos | Quilo | | | 200 |
| Peixe | « | | | |

Recebi

*Diva de Almeida*

Despachado

*Sebastião Teixeira*

TOTAL DE REFEIÇÕES:

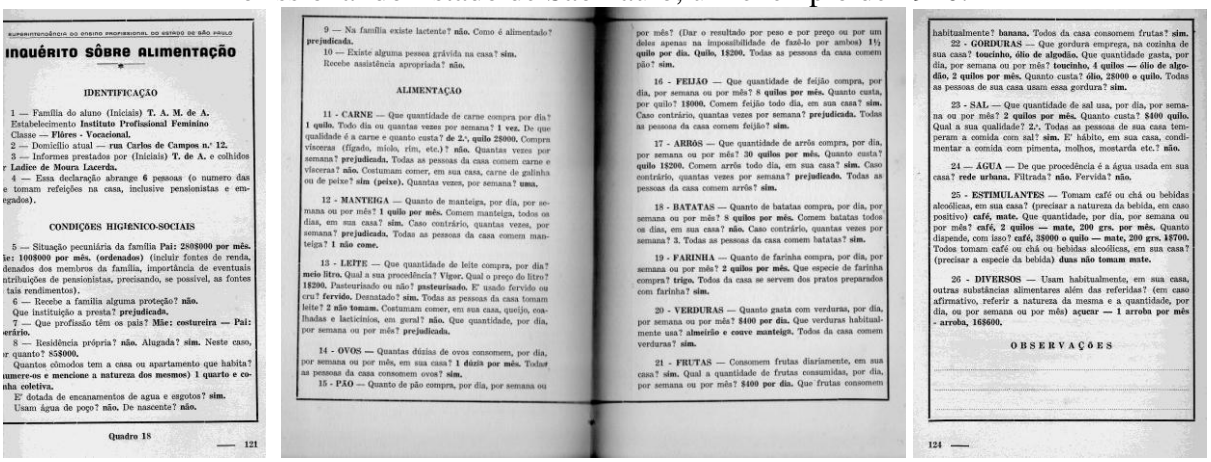
| | | |
|---|---|---|
| 1.ª | refeição | 7$170 |
| 2.ª | " | 16$438 |
| 3.ª | " | 7$640 |
| 4.ª | " | |
| 5.ª | " | |
| TOTAL | | 33$880 |

18 pessoas

**Quadro 28**

Fonte: Livro "Alimentação – conferências" organizado na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo. (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 139).

Figura 128 – Formulário do Inquérito sobre Alimentação da Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, um exemplo de 1940.



SUPERINTENDÊNCIA DO ENSINO PROFISSIONAL DO ESTADO DE SÃO PAULO

**INQUÉRITO SÔBRE ALIMENTAÇÃO**

**IDENTIFICAÇÃO**

1 — Família do aluno (Iniciais) **T. A. M. de A.**
Estabelecimento **Instituto Profissional Feminino**
Classe — **Flôres - Vocacional.**
2 — Domicílio atual — **rua Carlos de Campos n.º 12.**
3 — Informes prestados por (Iniciais) **T. de A.** e colhidos **Ladice de Moura Lacerda.**
4 — Esta declaração abrange **6** pessoas (o numero das que tomam refeições na casa, inclusive pensionistas e empregados).

**CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SOCIAIS**

5 — Situação pecuniária da família **Pai: 2$0$000 por mês. Mãe: 100$000 por mês, (ordenados)** (incluir fontes de renda, provenientes dos membros da família, importância de eventuais contribuições de pensionistas, precisando, se possivel, as fontes de taes rendimentos).
6 — Recebe a família alguma proteção? **não.**
Que instituição a presta? **prejudicada.**
7 — Que profissão têm os pais? **Mãe: costureira — Pai: operário.**
8 — Residência própria? **não.** Alugada? **sim.** Neste caso, por quanto? **85$000.**
Quantos cômodos tem a casa ou apartamento que habita? **Numere-os e mencione a natureza dos mesmos) 1 quarto e cosinha coletiva.**
E' dotada de encanamentos de agua e esgotos? **sim.**
Usam água de poço? **não.** De nascente? **não.**

**Quadro 18**

— 121

9 — Na familia existe lactente? **não.** Como é alimentado? **prejudicada.**
10 — Existe alguma pessoa grávida na casa? **sim.**
Recebe assistência apropriada? **não.**

**ALIMENTAÇÃO**

11 - **CARNE** — Que quantidade de carne compra por dia? **1 quilo.** Todo dia ou quantas vezes por semana? **1 vez.** De que qualidade é a carne e quanto custa? **de 2.$, quilo 2$000.** Compra vísceras (figado, miolo, rim, etc.)? **não.** Quantas vezes por semana? **prejudicada.** Todas as pessoas da casa comem carne e vísceras? **não.** Costumam comer, em sua casa, carne de galinha ou de peixe? **sim (peixe).** Quantas vezes, por semana? **uma.**

12 - **MANTEIGA** — Quanto de manteiga, por dia, por semana ou por mês? **1 quilo por mês.** Comem manteiga, todos os dias, em sua casa? **sim.** Caso contrário, quantas vezes, por semana? **prejudicada.** Todas as pessoas da casa comem manteiga? **1 não come.**

13 - **LEITE** — Que quantidade de leite compra, por dia? **meio litro.** Qual a sua procedência? **Vigor.** Qual o preço do litro? **1$200.** Pasteurizado ou não? **pasteurisado.** E' usado fervido ou cru? **fervido.** Desnatado? **sim.** Todas as pessoas da casa tomam leite? **2 não tomam.** Costumam comer, em sua casa, queijo, coalhadas e lacticinios, em geral? **não.** Que quantidade, por dia, por semana ou por mês? **prejudicada.**

14 - **OVOS** — Quantas dúzias de ovos consomem, por dia, por semana ou por mês, em sua casa? **1 dúzia por mês.** Todas as pessoas da casa consomem ovos? **sim.**
15 - **PÃO** — Quanto de pão compra, por dia, por semana ou por mês? (Dar o resultado por peso e por preço ou por um delos apenas na impossibilidade de fazê-lo por ambos) **1½ quilo por dia. Quilo, 1$200.** Todas as pessoas da casa comem pão? **sim.**

16 - **FEIJÃO** — Que quantidade de feijão compra, por dia, por semana ou por mês? **8 quilos por mês.** Quanto custa, por quilo? **1$000.** Comem feijão todo dia, em sua casa? **sim.** Caso contrário, quantas vezes por semana? **prejudicada.** Todas as pessoas da casa comem feijão? **sim.**

17 - **ARRÔS** — Que quantidade de arrôs compra, por dia, por semana ou por mês? **30 quilos por mês.** Quanto custa? **quilo 1$200.** Comem arrôs todo dia, em sua casa? **sim.** Caso contrário, quantas vezes por semana? **prejudicado.** Todas as pessoas da casa comem arrôs? **sim.**

18 - **BATATAS** — Quanto de batatas compra, por dia, por semana ou por mês? **8 quilos por mês.** Comem batatas todos os dias, em sua casa? **não.** Caso contrário, quantas vezes por semana? **3.** Todas as pessoas da casa comem batatas? **sim.**

19 - **FARINHA** — Quanto de farinha compra, por dia, por semana ou por mês? **2 quilos por mês.** Que especie de farinha compra? **trigo.** Todas da casa se servem dos pratos preparados com farinha? **sim.**

20 - **VERDURAS** — Quanto gasta com verduras, por dia, por semana ou por mês? **$400 por dia.** Que verduras habitualmente usa? **almeirão e couve manteiga.** Todos da casa comem verduras? **sim.**

21 - **FRUTAS** — Consomem frutas diariamente, em sua casa? **sim.** Qual a quantidade de frutas consumidas, por dia, por semana ou por mês? **$400 por dia.** Que frutas consomem habitualmente? **banana.** Todos da casa consomem frutas? **sim.**

22 - **GORDURAS** — Que gordura emprega, na cozinha de sua casa? **toucinho, ólio de algodão.** Que quantidade gasta, por dia, por semana ou por mês? **toucinho, 4 quilos — ólio de algodão, 2 quilos por mês.** Quanto custa? **ólio, 2$000 o quilo.** Todas as pessoas de sua casa usam essa gordura? **sim.**

23 - **SAL** — Que quantidade de sal usa, por dia, por semana ou por mês? **2 quilos por mês.** Quanto custa? **$400 quilo.** Qual a sua qualidade? **2.$.** Todas as pessoas de sua casa temperam a comida com sal? **sim.** E' hábito, em sua casa, condimentar a comida com pimenta, molhos, mostarda etc.? **não.**

24 — **ÁGUA** — De que procedência é a água usada em sua casa? **rede urbana.** Filtrada? **não.** Fervida? **não.**

25 - **ESTIMULANTES** — Tomam café ou chá ou bebidas alcoólicas, em sua casa? (precisar a natureza da bebida, em caso positivo) **café, mate.** Que quantidade, por dia, por semana ou por mês? **café, 2 quilos — mate, 200 grs. por mês.** Quanto dispende, com isso? **café, 3$000 o quilo — mate, 200 grs. 1$700.** Todos tomam café ou chá ou bebidas alcoólicas, em sua casa? (precisar a especie da bebida) **duas não tomam mate.**

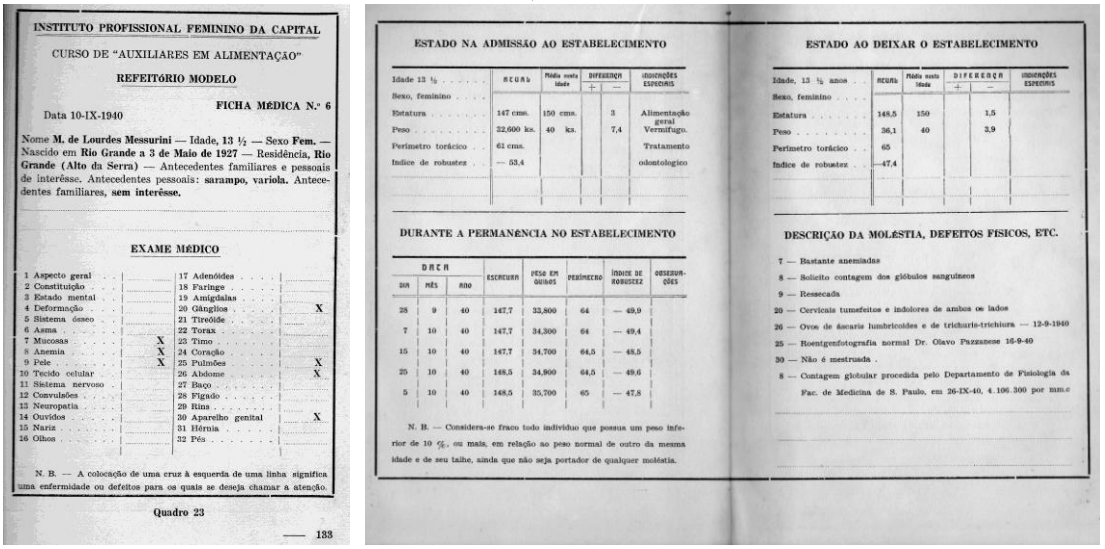
26 - **DIVERSOS** — Usam habitualmente, em sua casa, outras substâncias alimentares além das referidas? (em caso afirmativo, referir a natureza da mesma e a quantidade, por dia, ou por semana ou por mês) **açucar — 1 arroba por mês - arroba, 16$600.**

**OBSERVAÇÕES**

124 —

Fonte: Livro "Alimentação – conferências" organizado na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo. (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 121).

Figura 129 – Ficha médica do Refeitório Modelo do curso de "Auxiliares em Alimentação", no Instituto Profissional Feminino, em 1940.



**INSTITUTO PROFISSIONAL FEMININO DA CAPITAL**

CURSO DE "AUXILIARES EM ALIMENTAÇÃO"

**REFEITÓRIO MODELO**

**FICHA MÉDICA N.º 6**

Data 10-IX-1940

Nome **M. de Lourdes Messurini** — Idade, **13 ½** — Sexo **Fem.** — Nascido em **Rio Grande a 3 de Maio de 1927** — Residência, **Rio Grande (Alto da Serra)** — Antecedentes familiares e pessoais de interêsse. Antecedentes pessoais: **sarampo, variola.** Antecedentes familiares, **sem interêsse.**

**EXAME MÉDICO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 Aspecto geral | | 17 Adenóides | |
| 2 Constituição | | 18 Faringe | |
| 3 Estado mental | | 19 Amigdalas | |
| 4 Deformação | | 20 Gânglios | X |
| 5 Sistema ósseo | | 21 Tireóide | |
| 6 Asma | | 22 Torax | |
| 7 Mucosas | X | 23 Timo | |
| 8 Anemia | X | 24 Coração | |
| 9 Pele | X | 25 Pulmões | X |
| 10 Tecido celular | | 26 Abdome | X |
| 11 Sistema nervoso | | 27 Baço | |
| 12 Convulsões | | 28 Figado | |
| 13 Neuropatia | | 29 Rins | |
| 14 Ouvidos | | 30 Aparelho genital | X |
| 15 Nariz | | 31 Hérnia | |
| 16 Olhos | | 32 Pés | |

N. B. — A colocação de uma cruz à esquerda de uma linha significa uma enfermidade ou defeitos para os quais se deseja chamar a atenção.

**Quadro 23**

— 133

**ESTADO NA ADMISSÃO AO ESTABELECIMENTO**

| | Acusa | Média nesta idade | Diferença + | Diferença − | Observações especiais |
|---|---|---|---|---|---|
| Idade 13 ½ | | | | | |
| Sexo, feminino | | | | | |
| Estatura | 147 cms. | 150 cms. | | 3 | Alimentação geral |
| Peso | 32,600 ks. | 40 ks. | | 7,4 | Vermífugo. |
| Perimetro torácico | 61 cms. | | | | Tratamento |
| Indice de robustez | — 53,4 | | | | odontologico |

**DURANTE A PERMANÊNCIA NO ESTABELECIMENTO**

| Data | | | Escolaridade | Peso em quilos | Perimetro | Indice de robustez | Observações |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Dia | Mês | Ano | | | | | |
| 28 | 9 | 40 | 147,7 | 33,800 | 64 | — 49,9 | |
| 7 | 10 | 40 | 147,7 | 34,300 | 64 | — 49,4 | |
| 15 | 10 | 40 | 147,7 | 34,700 | 64,5 | — 48,5 | |
| 25 | 10 | 40 | 148,5 | 34,900 | 64,5 | — 49,6 | |
| 5 | 10 | 40 | 148,5 | 35,700 | 65 | — 47,8 | |

N. B. — Considera-se fraco todo individuo que possua um peso inferior de 10 Cg., ou mais, em relação ao peso normal de outro da mesma idade e de seu talhe, ainda que não seja portador de qualquer moléstia.

**ESTADO AO DEIXAR O ESTABELECIMENTO**

| | Acusa | Média nesta idade | Diferença + | Diferença − | Observações especiais |
|---|---|---|---|---|---|
| Idade, 13 ½ anos | | | | | |
| Sexo, feminino | | | | | |
| Estatura | 148,5 | 150 | | 1,5 | |
| Peso | 36,1 | 40 | | 3,9 | |
| Perimetro torácico | 65 | | | | |
| Indice de robustez | —47,4 | | | | |

**DESCRIÇÃO DA MOLÉSTIA, DEFEITOS FISICOS, ETC.**

7 — Bastante anemiadas
8 — Solicito contagem dos glóbulos sanguineos
9 — Ressecada
20 — Cervicais tumefeitos e indolores de ambos os lados
26 — Ovos de áscaris lumbricoides e de tricharis-trichiura — 12-9-1940
25 — Roentgenfotografia normal Dr. Olavo Pazzanese 16-9-40
30 — Não é mestruada .
8 — Contagem globular procedida pelo Departamento de Fisiologia da Fac. de Medicina de S. Paulo, em 26-IX-40, 4.106.300 por mm.c

Fonte: Livro "Alimentação – conferências" organizado na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo. (POMPÊO DO AMARAL, 1941, p. 133).

Figura 130 – Francisco Pompêo do Amaral, do seu lado esquerdo a diretora Laia Pereira Bueno e Debble Smaíra e, do lado direito, a professora Zenith Freire e, em pé, as alunas do curso de Auxiliares em Alimentação, em 1941.



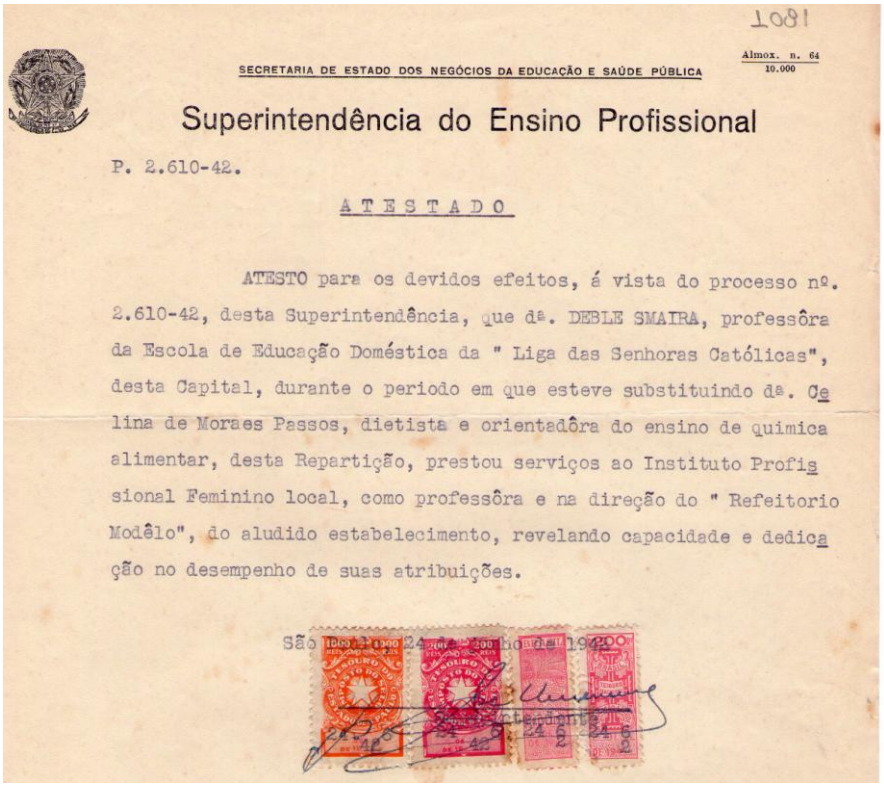
Fonte: Acervo pessoal de Francisco Pompêo do Amaral, em 2010.

Em 1942, Debble Smaíra Pasotti era responsável pelo Refeitório Modelo do Instituto Profissional Feminino, em São Paulo (figura 131). O apoio institucional para desenvolver as práticas escolares e pedagógicas no campo da alimentação e nutrição, nesse instituto, é percebido no relato de Horácio da Silveira, primeiro superintendente da educação profissional e um dos pioneiros na introdução do ensino agrícola no Estado de São Paulo (SILVEIRA, 1942, p. 83):

> "Os agrônomos e veterinários encarregar-se-ão de difundir conhecimentos técnicos das respectivas especializações. E o médico, auxiliado pela dietista e pelo professor de educação física, cuidará da valorização biológica dos educandos. Nem mesmo será esquecido o perfeito balanceamento da alimentação dos alunos, organizando-se para eles cardápios racionais, com aproveitamento dos produtos da

própria fazenda-escola[130] e da região, dentro de um interesse e econômico plano de autosuficiência das escolas."

Figura 131 – Debble Smaira responsável pela direção do Refeitório Modelo do Instituto Profissional Feminino, em 1942.



1081

Almox. n. 64
10.000

SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA EDUCAÇÃO E SAÚDE PÚBLICA

Superintendência do Ensino Profissional

P. 2.610-42.

A T E S T A D O

ATESTO para os devidos efeitos, á vista do processo nº. 2.610-42, desta Superintendência, que dª. DEBLE SMAIRA, professôra da Escola de Educação Doméstica da " Liga das Senhoras Católicas", desta Capital, durante o periodo em que esteve substituindo dª. Celina de Moraes Passos, dietista e orientadôra do ensino de quimica alimentar, desta Repartição, prestou serviços ao Instituto Profissional Feminino local, como professôra e na direção do " Refeitorio Modêlo", do aludido estabelecimento, revelando capacidade e dedicação no desempenho de suas atribuições.

São [illegible] de 1942

Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013.

Em 1943 uma matéria jornalística no Diário Popular, de 26 de agosto, (figura 132) com a manchete "A confecção de variados e completos cardápios. Os ensinamentos ministrados às alunas do Instituto Profissional Feminino – Vem dando bons resultados a organização do Refeitório Modelo – Uma escola dietética", divulgou as práticas escolares e pedagógicas no refeitório modelo do Instituto Profissional Feminino, em São Paulo:

> "O repórter fez uma visita ao ´Refeitório Modelo` e recebeu os seguintes esclarecimentos: A sua criação data de 1939. Esse refeitório preenche dois utilíssimos fins – a preparação dos alimentos compete as

[130] Em 1957 Jânio criou escolas agrícolas – 10 Escolas Práticas de Agricultura – mas transformou algumas delas no mesmo ano em Instituto Penal Agrícola. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 183-5)

> alunas deste estabelecimento e os pratos vão servir às que se acham necessitadas duma alimentação mais adequada. Na preparação dos cardápios, se alunas que fazem o curso da cozinha dietética, recebem uma orientação segura, teórica primeiramente, e em seguida se entregam à prática. Ali aprendem elas a confeccionar os mais variados e completos cardápios que possam fornecer uma alimentação completa, por pouco dinheiro relativamente. Os pratos assim preparados, que são os resultados da aprendizagem dietética, passam agora a servir a um fim prático e utilitário. Temos aqui na escola um grupo de 15 alunas escolhidas entre todas as que se acham sub-alimentadas. Essa escolha não é feita assim a esmo. Investigamos as condições sociais e econômicas da família. Para isso, fazemos pessoalmente uma visita aos pais das alunas. Daí então desde que a nossa educanda se encontre mesmo desnutrida, ela é admitida ao pensionato aqui instituído, sendo também previamente examinada por um facultativo que determine o grau de desnutrição, a isenção de moléstias que pudessem advir dessa desnutrição etc. As refeições são em número de três por dia. A primeira, às oito horas da manhã, que consta de café, leite, pão, às vezes creme ou geléia, manteiga. A segunda às onze e meia horas, constando dum almoço completo. E finalmente às quinze horas outro lanche que geralmente consta de canjica ou outros alimentos substanciais. Em resumo, as nossas pensionistas recebem o número de calorias suficiente para um dia. Passados alguns dias, são elas novamente pesadas, a fim de se verificar se houve aumento de peso, medida esta que põe a claro a eficiência da boa alimentação. Havendo o aumento de peso as educandas podem verificar na prática as afirmações da teoria." (Livro de Recortes do Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em 2012)

Outra matéria jornalística encontrada no acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos (figura 133) traz a manchete "A seleção de alunos que reclamam assistência alimentar. Os critérios usados no estrangeiro – As bases em que se opera tal trabalho na Escola Carlos de Campos da Superintendência do Ensino Profissional de São Paulo", onde consta:

> "Na Escola Carlos de Campos, a seleção de alunos desnutridos se operou mediante determinação do peso e da estatura, os quais foram confrontados com os dados de tabelas geralmente aceitas entre nós. Consideraram-se desnutridas, assim, as crianças que acusaram diferenças ponderais ou estaturais que atingissem 10% em relação às referidas cifras. Sobre um total de 201 meninas matriculadas no referido estabelecimento, 26 foram encontradas com peso inferior de 10% ou mais aos dados da tabela e uma com talhe também reduzido de mais de 10% em relação ao de tabela. EXAME MÉDICO DOS

DESNUTRIDOS. Na ocasião de propiciar-se-lhes alimentação conveninente, as desnutridas foram submetidas a exame clínico e também determinadas provas fisiológicas [...] E recorreu-se também a outros exames clínicos especializados, quando havia indicação. O médico do refeitório armou-se, assim, dos reparos indispensáveis à sua prescrição e ao controle dos resultados da conduta preconizada, enquanto que as alunas do Curso de Auxiliares em Alimentação tiveram os dados precisos para apreciarem os bons efeitos que a alimentação correta – por elas mesmas preparadas, sob vigilância das técnicas do serviço – permite a organismos antes em condições precárias."

Figura 132 – Matéria jornalística sobre o Refeitório Modelo no Diário Popular, em 1943.


A confecção de variados e completos cardapios

Os ensinamentos ministrados ás alunas do Instituto Profissional Feminino — Vem dando bons resultados a organização do Refeitório Modelo — Uma escola dietética

Aspecto do Refeitorio Modelo do Instituto Profisisonal Feminino

Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Figura 133 - Matéria jornalística sobre estudo nutricional na Escola Carlos de Campos, s/d.



A seleção de alunos
que reclamam assistencia alimentar
Os criterios usados no estrangeiro — As bases em que se opera tal trabalho na Escola Carlos de Campos da Superintendencia do Ensino Profissional de São Paulo

UM INQUERITO: O PASSO INICIAL

A SELEÇÃO PELAS CONDIÇÕES FISICAS DOS ALUNOS

No refeitorio da Escola Carlos de Campos, as alunas reconhecidas como desnutridas [illegible] medidas e pesadas mensalmente. Quando se reconhece que as condições de saude das mesmas se tornaram satisfatorias, — o que se verifica não só pelos dados referidos, mas ainda pe[illegible]

Fonte: Livro de Recortes no do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Em 1946, Debble Smaira Pasotti, utilizando as práticas escolares e pedagógicas desenvolvidas no curso de Auxiliares em Alimentação, escreveu o trabalho "A importância dos inquéritos alimentares e de educação sanitária na solução do Problema Nacional de Alimentação Popular", e apresentou na da I Jornada Brasileira de Bromatologia, que aconteceu em São Paulo.

Com os inquéritos socioeconômicos e alimentares realizados na educação profissional, Francisco Pompêo do Amaral escreveu o livro "A alimentação em São Paulo no período 1940-51", realizado a partir das práticas escolares e pedagógicas com a colaboração das dietistas Neide Gaudenci, Debble Smaira Pasotti, Yonne Cintra de Souza, Dalva Oliveira, Eunice de Oliveira e Arcelina Ribeiro, e que culminou com o Prêmio Nacional de Alimentação de 1954, promovido pelo Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) (POMPÊO DO AMARAL, 1960).

Durante a gestão do Governador Jânio Quadros (1955 – 1959), a educação profissional passa a ter problemas com a redução nos recursos para gerir sua administração (LAURINDO, 1962, v.2, p. 149-154). O relatório de atividades do Setor de Alimentação e Higiene Escolar elaborado por Francisco Pompêo do Amaral, referente ao ano de 1957 (anexo D), deixa claro as dificuldades encontradas para dar continuidade à alimentação escolar:

> "A eficiência dos trabalhos de assistência alimentar, aos alunos dos estabelecimentos subordinados ao Departamento de Ensino Profissional, se tornou muito menor, desde que se deixou de submeter, como se fazia no ano anterior (1956), os pedidos de empenho de verba ao Setor de Alimentação e Higiene Escolar. Tornando-se impossível, a este Setor, controlar a aquisição de gêneros alimentícios, nossas instruções deixaram de ser observadas em vários estabelecimentos de ensino (por exemplo, na Escola Industrial Carlos de Campos, na Escola Industrial Escolástica Rosa, em Santos, e na Escola Industrial Julio Cardoso, de Franca, para só citar as que confessam ter agido assim) evidentemente com prejuízo do desenvolvimento, da saúde e da eficiência física Nem foi possível sequer tentar reunir dietistas dos estabelecimentos do interior, na Capital, para instruções necessárias à eficiência os trabalhos do Setor, dadas as constantes dificuldades econômicas que enfrentamos mesmo para manutenção dos trabalhos rotineiros. No entanto, a assistência alimentar que se tem proporcionado aos alunos, graças à orientação desse Setor – e onde ela é exatamente cumprida evidentemente – é tão aprimorada que o Egrégio Conselho Técnico da Secretaria da Educação não hesitou em recomendar, por impressionante unaminidade, que fosse extendida aos demais estabelecimentos de ensino do Estado (ver ´Diário Oficial`, de 25-7-1956, pag. 29), o que lamentavelmente não aconteceu até agora. Vale a pena insistir, aqui, pois, no fato de reconhecer-se, em todos os meios adiantados, que a alimentação racional é indispensável para permitir o desenvolvimento adequado da juventude escolar e para protegê-la contra a incidência de moléstias infecciosas tremendas como a tuberculose – que ESCUDEIRO vê como moléstia de nutrição e muito justificadamente – bem como para aumentar-lhe a capacidade de aprender. É mais fácil, assim, formar uma ideia exata da gravidade de semelhante omissão. Em 1957, o número de refeições servidas nos refeitórios das escolas técnicas, industriais e artesanais foi de 796.470. Nelas se despenderam Cr 5.383.885,44, sendo de Cr$ 27,52 o custo médio diário da alimentação individual (4 refeições diárias). Juntamos, à parte, outros informes coligados pela distinta dietista Prof. YONNE CINTRA DE SOUZA, que esteve à testa do Sub-Setor de Alimentação e Nutrição, deste Setor, dado o impedimento do dr. JOSE BARRETO DIAS. Cabe lembrar aqui que vimos insistindo, há vários anos, em reclamar, pelo menos, uma dietista para cada estabelecimento de

> ensino do Estado, no sentido de obter que a assistência alimentar dos alunos seja perfeita. Não bastam as indispensáveis verbas para a aquisição de gêneros alimentícios, para alimentar convenientemente os alunos, se falta nos estabelecimentos de ensino pessoal técnico habilitado a zelar pela preparação adequada da alimentação. E vale a pena lembrar que, eliminado toda espécie de desperdícios, a dietista se torna um fator de economia para o Estado e não de maiores despesas, em contrario as que em geral se pensa."

No acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos encontra-se o "Estatuto do órgão de Cooperação Escolar do Colégio de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas Estadual Carlos de Campos", onde consta que, em 9 de outubro de 1958, foi publicado no Diário Oficial pela Secretaria de Estado dos Negócios da Educação, o Ato N° 43[131], atendendo ao que lhe representou o Diretor do Departamento de Ensino Profissional:

> "Artigo1º- Ficam extensivas às Escolas subordinadas ao Departamento de Ensino Profissional, aplicadas no que couber, as disposições dos artigos 79 e 81, do Ato N° 10, de 27/1/1950, desta Secretaria. Artigo 2º - Fica aprovado o Estatuto – Padrão, em anexo, do Órgão de Cooperação Escolar, dos estabelecimentos de ensino subordinados ao Departamento de Ensino Profissional. Parágrafo único – As instituições do gênero denominadas ´Caixas de Cooperação Escolar`, que vêm funcionando junto às escolas, deverão adaptar-se à forma ora estabelecida. Alipio Correa Neto"

Em 1960, Debble Smaira Pasotti participou como membro ativo e vice-presidente da Associação de Dietistas, e defendeu a classe de Dietistas, juntamente com outras dietistas do Departamento de Ensino Profissional, da organização do II Congresso Brasileiro de Nutricionistas. Esse congresso foi organizado por nutricionistas e dietistas e foi promovido pela Associação de Nutricionistas da Universidade de São Paulo e pela Associação de Dietistas do Estado de São Paulo, com a colaboração da Associação Brasileira de Nutricionistas.

Nesse congresso a professora Neide Gaudenci de Sá apresentou o trabalho "Inquéritos sobre alimentação: técnica de sua realização" e o Dr. Henrique Grechi o trabalho "Plano de

[131] Ato da Secretaria da Educação N° 43 – de 8-10-1958: Estende às Escolas subordinadas ao Departamento de Ensino Profissional a faculdade da instituição de "Órgãos de Cooperação Escolar", e aprova o seu Estatuto – padrão. (LAURINDO, 1962, v.2, p. 232)

Alimentação Infantil em São Paulo", enquanto que os professores Francisco Pompêo do Amaral, José Barreto Dias, Jarbas Karman, Yonne Cintra de Souza e Dalva Maria Oliani apresentaram o trabalho "Instruções para o funcionamento de refeitórios de cantinas escolares". Nesse último trabalho os autores apresentaram os tópicos a seguir: I – Medidas de ordem geral relativas à conduta dos funcionários e alunos na cozinha e na copa; II – Medidas de ordem geral relativas à conduta dos funcionários e alunos no salão de refeições; III – Dependências, instalações e equipamentos; IV – Outras medidas de ordem geral; V – Seleção de alunos para a frequência dos refeitórios; VI – Cálculo do preço da ração diária individual; VII – Aquisição de gêneros e IX – Da escolha do regime; X – Cantina Escolar e XI – Período de funcionamento dos refeitórios e cantinas.

Em 1961, por meio da Lei 6.052[132], de 03 de fevereiro, o Departamento de Ensino Profissional reorganizou os setores dos Serviços Técnicos e Pedagógicos, ficando responsável pela Educação Doméstica no Setor de Cultura Técnica Industrial a professora Celina de Moraes Passos. Enquanto que no Setor de Alimentação e Higiene Escolar fica como responsável, substituindo Francisco Pompêo do Amaral, que se aposentou em janeiro, o médico Emiliano Nóbrega, e os subsetores de Alimentação e Nutrição e de Pesquisas e Ensino da Alimentação ficaram sob a responsabilidade da professora Yonne Cintra de Souza.

O médico Emiliano Nóbrega, que atuou no Serviço Médico, descreve em um artigo como iniciou a alimentação escolar nas escolas profissionais:

[132] A lei 6052/61 foi regulamentada por meio do Decreto Estadual N° 38.643, de 27 de junho de 1961, e no título sétimo que trata "Dos Serviços de Saúde e de Alimentação das Escolas" está descrito: " no artigo 126, os estabelecimentos de Ensino Industrial e de Economia e de Artes Aplicadas deverão dispor de um serviço de saúde que lhes assegure condições adequadas de higiene escolar; no artigo 127, as atividades médicas na escola deverão incluir: 1) exame médico do aluno, de forma a verificar sua adaptação física ao curso pretendido, 2) controle médico periódico do aluno, durante sua vida escolar, para acompanhá-lo em seu desenvolvimento e em seu ajustamento aos trabalhos escolares, 3) assistência médica ao aluno em regime de internato; 4) verificação das condições higiênico-sanitárias dos locais de ensino e dependências escolares, 5) apreciação, do ponto de vista médico, da organização das colônias de férias, 6) entrosamento das atividades médico-escolares do estabelecimento de ensino com as dos departamentos, centros de saúde, hospitais, clínicas e serviços que com elas se relacionem; 7) incumbência de ministrar aulas, palestras ou instruções sobre assuntos médicos na falta de professores designados para esse fim, 8) colaboração nas atividades de alimentação do estabelecimento e nos moldes prescritos pelo órgão competente; no artigo 128, Cada estabelecimento de Ensino Industrial ou de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas disporá de serviços de assistência dentária e de outros tipos de serviço assistenciais, de acordo com a legislação específica sobre a matéria; artigo 129, cada estabelecimento de ensino providenciará a instalação de cozinha e de refeitório, quando os alunos permanecerem na escola por período superior a 6 horas diárias ou quando a distribuição dos trabalhos escolares assim exigir, § 1° - os alunos pagarão a refeição consoante a tabela a ser organizada pela escola, previamente aprovada pelo Departamento de Ensino Profissional, em escala, em escala de preços decrescentes, de acordo com as condições econômicas dos alunos, § 2° - o critério de enquadramento do aluno na tabela de preços das refeições será determinado por uma comissão composta de um funcionário indicado pelo Diretor, da Dietista e do Orientador Educacional ou Assistente Social, § 3° - qualquer funcionário do estabelecimento ou estranho a ele que tomar refeições pagará, pelo menos, o preço de custo total de cada refeição; artigo 130, a orientação e o controle dos serviços de alimentação nas escolas caberá a Dietista ou Nutricionista e de acordo com instruções do Departamento de Ensino Profissional." (Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo, 2012). <file://I:\decretos\decreto_n_38_643,de_27_06_1961.htm>, 15/10/2012.

> "[...] devo registrar que os alunos do Ensino Profissional, estão sujeitos a dois turnos: de 7 às 11 horas, de hábito frequentam às aulas de cultura geral e de 13 às 17 horas, o aprendizado de oficinas, [...] observou o Serviço Médico em suas inspeções que a frequência das escolas, nas cidades do interior, caiam consideravelmente no segundo semestre, de cada ano. Procurando a causa, concluiu tratar de deficiência alimentar dos alunos em grande parte residiam distantes das escolas e tinham como meio de transporte os trens, que transitavam pela madrugada e regressavam só em horas adiantadas da noite. Assim grande parte dos alunos de doze a quinze anos, traziam lanches para o almoço e só ao regressar à casa, poderiam receber a segunda refeição. Pleiteou e conseguiu o Serviço Médico, do então Superintendente, verba para a alimentação desses alunos. Contando em algumas escolas com a cooperação das Caixas Escolares, iniciou-se em 1943, um almoço para os desnutridos e os que residiam distantes das escolas, atingindo só em 1948 a mais de um milhão de refeições. Ao iniciar os anos letivos, era solicitado por circulares as seguintes providências: fichar com o auxílio do médico do estabelecimento ou dos Centros de Saúde locais, todo o aluno que ingressar na escola [...] controlar o peso e altura dos alunos que frequentavam os refeitórios escolares." (NOBREGA, 1961, p. 34)

A produção de refeições e lanches que foram fornecidos aos estudantes nas escolas subordinadas ao Departamento de Ensino Profissional, no período de 1943 a 1961, está apresentada na tabela 31 (LAURINDO, 1962, v. 1, p. 244).

#### 5.4.1.3 Cursos e exposições envolvendo a comunidade

Francisco Pompêo do Amaral foi comissionado, em 14 de junho de 1941, junto à Secretaria da Agricultura, e passa a atuar como membro da Comissão de Alimentação Pública, instituída pelo governo do estado de São Paulo. No mesmo ano organizou a Exposição de Alimentação, a primeira no gênero no país, inaugurada em 11 de novembro de 1941. Para essa exposição utilizou os dados coletados nos inquéritos socioeconômicos e alimentares como práticas escolares com a segunda turma do curso de Auxiliares em Alimentação, envolvendo 793 famílias, que correspondeu a 5.053 pessoas, e representando as condições de vida da população paulistana, com eles Pompêo do Amaral produziu diversos painéis, e que, segundo esse médico, foram elaborados da seguinte forma:

Tabela 31 – Números de refeições e lanches fornecidos nas escolas do Departamento do Ensino Profissional do Estado de São Paulo (1943 – 1961).

| Ano | Escolas Técnicas, Industriais e Agrícolas (até 1955) Refeições fornecidas | Escolas Artesanais (antigos cursos Práticos de Ensino Profissional) Lanches Fornecidos |
|---|---|---|
| 1943 | 327.635 | - |
| 1944 | 410.405 | - |
| 1945 | 642.057 | - |
| 1946 | 514.564 | - |
| 1947 | 469.847 | - |
| 1948 | 896.330 | - |
| 1949 | 610.799 | 17.790 |
| 1950 | 831.841 | 48.274 |
| 1951 | 1.002.908 | 71.946 |
| 1952 | 987.669 | 89.952 |
| 1953 | 1.051.139 | 107.896 |
| 1954 | 1.146.117 | 86.235 |
| 1955 | 372.082 | 100.878 |
| 1956 | 724.147 | 130.000 |
| 1957 | 680.515 | 106.955 |
| 1958 | 801.995 | 83.572 |
| 1959 | 653.778 | 68.427 |
| 1960 | 760.418 | 64.562 |
| 1961 | 728.102 | 166.634 |
| Total | 14.119.348 | 1.143.121 |

Fonte: Livro “50 anos de Educação Profissional”. (LAURINDO, 1962, v.1, p. 244)

> “Feita a seleção das fichas e dos informes nelas contidos, realizou-se a passagem daqueles que consideramos úteis, para oito mapas. Êsse trabalho, iniciado por pessoas de nossa família e por nós, foi completado pelas nossas alunas IRENE DURELLI e IONE CINTRA DE SOUZA, que o executaram com todo o carinho. Assim, ficou muito facilitado o cálculo dos resultados finais do inquérito, processado pelas referidas dietistas, pela srnha. NAIR ORTIZ, funcionária do Departamento de Assistência ao Cooperativismo, e pelo nosso amigo dr. JOSÉ BONIFÁCIO DE SOUZA AMARAL, economista da Secretaria da Agricultura. Devemos assinalar ainda que, para esse trabalho – que se prestou para a confecção de um dos melhores gráficos exibidos na ´Exposição de Alimentação` – criaram grandes facilidades, sobretudo cedendo o material especial indispensável para o cálculo, os drs. OCTACÍLIO TOMMANICK e JOSÉ CASSIANO GOMES DOS REIS, respectivamente diretores do Departamento de Assistência ao Cooperativismo e da Seção de Fruticultura do Departamento de Fomento da Produção Vegetal da Secretaria da Agricultura.” (POMPÊO DO AMARAL, 1945, p. 18)

A Exposição de Alimentação, a primeira no gênero no país, foi realizada nos pavilhões oficiais da Feira Nacional das Indústrias, quando a educação profissional pública no Estado de São Paulo comemorava 30 anos, e teve caráter totalmente educativo com a finalidade de:

> “[...] ensinar o povo a alimentar-se mais bem e com economia, bem como nortear as atividades dos produtores, de modo que os seus esforços fossem dirigidos no sentido de contribuir para realização da condição precedentemente mencionada. Procurou-se recomendar ao público certas substâncias alimentares pouco usadas até agora, desconhecidas mesmo às vezes, as quais podem ser obtidas a preços muitos reduzidos. O desperdício alimentar, sob todas as formas, foi nela rudemente combatido. Em numerosos mostruários, confrontou-se o valor nutritivo dos produtos, que tem merecido a preferência do público, com de outros correspondentes escassamente usados e incomparavelmente melhores. Revelaram-se os inconvenientes fisiológicos e econômicos, que decorem de tal predileção, não só por meio de cartazes e de gráficos educativos, mas também de folhetos largamente distribuídos e em curso de divulgação dos preceitos e práticas de alimentação correta, nos quais informes precisos sobre a utilização os produtos recomendados foram ministrados a duzentas alunas matriculadas. Em refeitório bem montado e no qual mestras de arte culinária trabalhavam sob a direção de dietistas, apresentou-se ao público série de preparações culinárias pouco conhecidas e, não obstante, muito convenientes, pelo seu alto valor nutritivo e reduzido custo. O fubá integral, bem oportuno para a alimentação de nossa

> gente, foi preparado no próprio recinto da mostra, em moinho especialmente instalado para esse fim. Coleção de mais de vinte variedades de pães mistos muito discutidos foi confeccionada e submetida a apreciação do público, que gostou principalmente dos produtos que incluíam cará e leite desnatado. O soja mereceu mostruário especial, no qual figurava a farinha de soja, o leite de soja, a coalhada de soja, o molho de soja, etc. Coleção muito completa das leguminosas mais usadas na alimentação esteve exposta. O público pode saborear a manteiga de amendoim." (POMPÊO DO AMARAL, 1945, p. 250)

Para orientar a população sobre a alimentação racional, Francisco Pompêo do Amaral envolveu sua equipe de dietistas na coordenação das práticas pedagógicas e escolares para preparar pães, em que se substituía o trigo por outros produtos brasileiros que oferecessem digestibilidade e valores nutricionais adequados para uma alimentação saudável, como o milho e a mandioca. Segundo Pompêo do Amaral (1945, p. 216):

> "O pão de leite desnatado, preparado para a Ɛxposição de Alimentação`, apresentava todos os característicos de um produto de primeira ordem. De aspecto excelente, com miolo alvíssimo e sobremodo saboroso, agradou a todos os que o experimentaram."

Nessa Exposição de Alimentação foram divulgadas várias publicações da Secretaria da Agricultura produzidas por Francisco Pompêo do Amaral, como: "A criança no dia da alimentação"; "As substâncias alimentares de procedência animal"; "A utilização dos produtos que sobram da industrialização do leite em alimentação"; "O cálcio e sua importância em alimentação para a nossa alimentação" e "A importância do milho". (POMPÊO DO AMARAL, 1963; LAURINDO, 1962)

Para Pompêo do Amaral (1945, p. 252), "a educação alimentar do povo se atingirá verdadeiramente, através de cursos regulares destinados a divulgar, entre os jovens que frequentam as nossas escolas, os preceitos e as práticas de alimentação correta". Segundo esse médico:

> "É fácil depreender-se as vantagens de proporcionar às donas de casa ensinamentos de higiene alimentar e de economia doméstica. Desde que disponham de tais conhecimentos, lhes será possível atender convenientemente aos problemas de nutrição do lar, até mesmo, às

> vezes, em situações difíceis. Devidamente instruída em questões que digam respeito à alimentação, a dona de casa não organizará cardápios pobres, sob o ponto de vista de valores nutritivos que inclue, com substâncias que lhe tenham custado muito. Sem deixar de atender às preferências de todos os comensais, comporá refeições capazes de satisfazer às exigências fisiológicas de cada, com preparações culinárias saborosas e baratas. Sabendo escolher convenientemente os alimentos, não usufruirá da utilização de seus conhecimentos apenas os benefícios requeridos. Defenderá anda a saúde dos seus, quando rejeitar ovos velhos, carne estragada, doces mascarados com corantes nocivos etc., que se vendem frequentemente no comércio, seja pela má fé de alguns, seja pela incúria de outros." (POMPÊO DO AMARAL, 1945, p. 255)

Em abril de 1950, um jornal de São Paulo, publicou a manchete (figura 134) - "Os homens não tem coração, mas estômago... Grande sucesso obtém o curso de divulgação para donas de casa. Tornando conhecidas, modernas e úteis noções sobre alimentação – Mulheres de todos os bairros frequentam o curso da Escola Industrial "Carlos de Campos" – Divulgação nas fábricas – O grande entusiasmo das noivas – Impressões colhidas pela nossa reportagem."

> "Beneméritos os que pregam a reforma da alimentação que, se pudesse ser feita, transformaria a raça fortalecendo-a e valorizando-a para o trabalho, para a riqueza e para a civilização. Quereis salvar realmente o Brasil?... Termina assim Rubens do Amaral, o prefácio do livro ´Comer para viver`.... do sr. Pompêo do Amaral, médico-chefe da Superintendência do Ensino Profissional e que tem sido o nosso principal doutrinador em matéria de alimentação. Mas não apenas doutrinariamente, pelo livro ou pelo jornal, tem sido o sr. Pompêo do Amaral o paladino da boa alimentação; praticamente, também, tem ele trabalhado sem descanso, sob inspiração. Sob inspiração sua foram organizados os Cursos de Dietética em funcionamento, da Superintendência do Ensino Profissional, subdivididos em Cursos de Dietética, para Donas de Casas e Curso de Auxiliares em Alimentação, funcionando nas escolas industriais do Estado."

Francisco Pompêo do Amaral criou os cursos rápidos de alimentação para donas de casa, instituídos em 1949 pela Superintendência e que funcionaram sob sua responsabilidade até 17 de janeiro de 1958, beneficiando alunas matriculadas nos cursos ordinários do ensino profissional em várias cidades do Interior: Lins, Ribeirão Preto, Jundiaí, Sorocaba, Franca, Jaú, Assis, Santos, Campinas, Ibitinga, São Carlos e Ipaussu, a fora da capital. No relatório de

atividades do setor de Alimentação e Higiene Escolar, de 1957, elaborado por esse médico consta que foram formadas entre 1949 e 1957, no curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação, na capital, 1.440 alunas, e no interior do estado de São Paulo, 2.649 alunas, indicados nas tabelas 32 e 33.

Figura134 - Matéria jornalística sobre o Curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação na Escola Industrial Carlos de Campos, em 1950.



"OS HOMENS NÃO TEM CORAÇÃO, MAS ESTOMAGO..."

Grande sucesso obtem o curso de divulgação para donas de casa

Tornando conhecidas modernas e uteis noções sobre alimentação – Mulheres de todos os bairros frequentam o curso da Escola Industrial "Carlos de Campos" — Divulgação nas fabricas — O grande entusiasmo das noivas – Impressões colhidas pela nossa reportagem

"Pancadas de que precisa a refeição da alimentação que se produzir deve ser feita. Transformará a raça fortalecendo-a e valorizando-a para o trabalho, para a riqueza e para a civilização. Queremos saber realmente o Brasil? Isto de comer aos trapézios" . . . Tambem assim Rubens de Amaral, o professor do livro "comer para viver" . . . do dr. Pompeo do Amaral, medico-chefe da Superintendencia do Ensino Profissional e que tem sido o nosso principal doutrinador em materia de alimentação.

Mas não apenas doutrinariamente, pelo livro ou pelo jornal temos o dr. Pompeo do Amaral o mestre da boa alimentação: praticamente, tambem, tem se trabalhado sem descanso. Sob inspiração sua foram organizados os Cursos de Dietas em funcionamento, da Superintendencia do Ensino Profissional, subdivididos em Curso de Dietetica, para Donas de Casas e Curso de Auxiliares de Alimentação, funcionando nas escolas industriais do Estado.

CURSO DE DIVULGAÇÃO PARA DONAS DE CASA

Os resultados apresentados por tais cursos, desde o inicio de seu funcionamento, têm sido os melhores possiveis, comprovado pela aceitação que têm tido. Mas não estava ainda contente o idealizador: submeteu à aprovação [illegible]

O reporter do "Jornal de São Paulo" assiste, na cosinha da Escola Industrial "Carlos de Campos" a uma pratica do Curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação para Donas de Casa

Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.

Nesse relatório de atividades de 1957, elaborado por Francisco Pompêo do Amaral ao diretor Arnaldo Laurindo do Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo (anexo D), esse médico relatou que:

> "Estamos, assim, com 4.089 alunas, tendo-se beneficiado de nossos cursos de divulgação de conhecimentos sobre alimentação. E já é possível dizer que o Setor de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento de Ensino Profissional vem realizando a maior campanha no gênero que se promove no país, já no momento, pois que, em outros setores, só já projetos grandiosos mas nada

efetivamente realizado. Isso porque tais planos grandiosos são necessariamente dispendiosos. E o que temos feito o tem sido sem nenhuma despesa para o Estado, afora o pagamento de aulas extraordinárias, pois que as despesas com gêneros precisos para o ensino nas cozinhas ou o fornecimento deles está a cargo das alunas, que aprendem a executar as preparações culinárias e as consomem, em seguida. Compreender-se que, nos casos em que a desnutrição – um mal nacional – não decorra de dificuldades econômicas, a simples orientação, proporcionada em cursos femininos (nas escolas profissionais), bastará para sanar a condição. Ademais, tais cursos têm a vantagem de esclarecer suas frequentadoras sobre um problema médico, higiênico, social e político, que, entre nós, adquire especial gravidade."

Tabela 32 – Número de formandas no curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação do Departamento de Ensino Profissional, na Capital, no Estado de São Paulo, entre 1949 e 1957

| Ano | Diurno | | Noturno | | Total |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1° Semestre | 2° Semestre | 1° Semestre | 2° Semestre | |
| 1949 | - | 18 | - | 47 | 65 |
| 1950 | 36 | 37 | 39 | 50 | 162 |
| 1951 | 20 | 36 | 43 | 50 | 149 |
| 1952 | 22 | 58 | 34 | 54 | 168 |
| 1953 | 50 | 50 | 50 | 50 | 200 |
| 1954 | 50 | 50 | 50 | 50 | 200 |
| 1955 | - | 50 | - | 50 | 100 |
| 1956 | 50 | 50 | 50 | 50 | 200 |
| 1957 | 50 | 46 | 50 | 50 | 196 |
| Total na Capital do Estado de São Paulo | | | | | 1.440 |

Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013. (anexo D)

Tabela 33 – Número de formadas nos cursos de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação, em escolas profissionais, no interior, no Estado de São Paulo, entre 1949 e 1957.

| Cidade | Ano | 1° Semestre | 2° Semestre | Total |
|---|---|---|---|---|
| Assis | 1955 | - | 27 | |
| | 1956 | 30 | 46 | |
| | 1957 | 30 | 28 | |
| | | | | 161 |
| Campinas | 1957 | 80 | 80 | |
| | | | | 160 |
| Franca | 1953 | | 81 | |
| | 1954 | 20 | 20 | |
| | | | | 121 |
| Ibitinga | 1957 | 21 | 38 | |
| | | | | 59 |
| Ipaussu | 1957 | 88 | 65 | |
| | | | | 153 |
| Jaú | 1954 | - | 116 | |
| | 1955 | 100 | 82 | |
| | 1956 | 70 | 78 | |
| | | | | 446 |
| Jundiaí | 1953 | - | 81 | |
| | 1954 | - | 55 | |
| | 1955 | 50 | 25 | |
| | | | | 211 |
| Lins | 1953 | - | 65 | |
| | 1954 | 43 | 43 | |
| | 1955 | - | 18 | |
| | 1956 | - | 66 | |
| | | | | 235 |
| Ribeirão Preto | 1953 | - | 73 | |
| | 1954 | 29 | 36 | |
| | 1957 | 64 | - | |
| | | | | 202 |
| Santos | 1956 | 29 | 38 | |
| | | | | 67 |
| São Carlos | 1957 | 28 | 66 | |
| | | | | 94 |
| Sorocaba | 1953 | - | 78 | |
| | 1954 | 93 | 100 | |
| | 1955 | 110 | 68 | |
| | 1956 | 87 | 84 | |
| | 1957 | 58 | 62 | |
| | | | | 740 |
| Total no interior do Estado de São Paulo | | | | 2.649 |

Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2013. (anexo D)

Os certificados das professoras Debble Smaíra Pasotti e Dalila Ramos (figura 135) demonstram que Francisco Pompêo do Amaral, médico chefe do Serviço Médico por meio do Serviço de Alimentação e Higiene Escolar, ministrava cursos de capacitação para docentes promovidos pelo Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo, como esta Semana de Estudos para Dietistas que aconteceu de 7 a 12 de fevereiro de 1955.

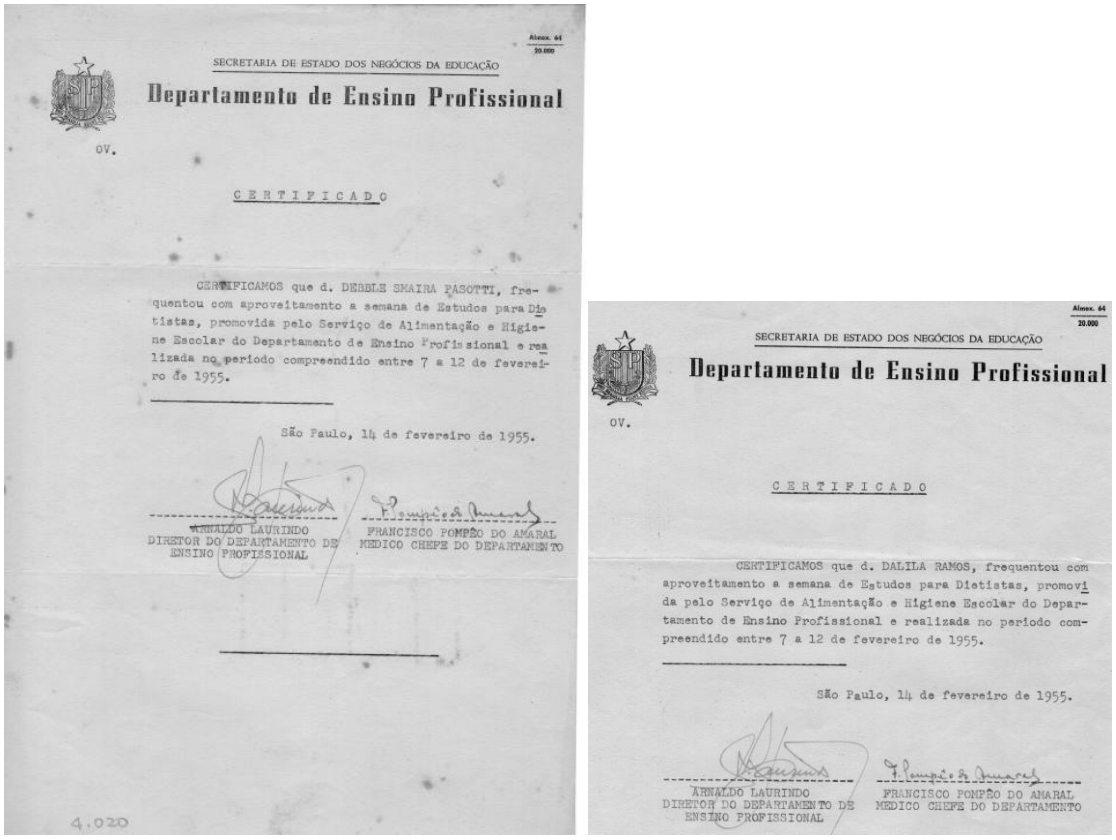
A figura 136 indica que a professora Debble Smaíra Pasotti participou de outro curso ministrado pelo médico Francisco Pompêo do Amaral, o curso "Aspectos Sociais do Problema da Alimentação", promovido pela Academia de Medicina de São Paulo, em 1955. Essas práticas pedagógicas de capacitação aconteciam de forma continua, considerando que 1957, a professora Dalila Ramos fez o curso "Patologia da Nutrição e Dietoterapia", ministrado por esse médico, e novamente, na Academia de Medicina de São Paulo (figura 137).

Francisco Pompêo do Amaral era um profissional articulado politicamente com as associações de classe. Como médico, foi um dos trinta membros titulares da Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo e na revista dessa sociedade publicou diversos artigos no seu campo de atuação. Com a população, articulou-se por meio de suas matérias jornalísticas sobre alimentação e nutrição publicadas na imprensa. Após a sua aposentadoria no Departamento de Ensino Profissional, em janeiro de 1961, este médico continuou atuando no campo da alimentação e nutrição e escrevendo artigos para revistas conceituadas, sendo eleito como membro correspondente nacional da Academia Nacional de Medicina em 30 de junho de 1969.

### 5.4.2. Práticas pedagógicas de educação alimentar e nutricional sustentável no Centro Paula Souza

Para apresentar as práticas pedagógicas de educação alimentar e nutricional sustentável que são desenvolvidas no Centro Paula Souza, sob a minha responsabilidade enquanto professora coordenadora de projetos nas áreas de segurança alimentar e nutricional, e de memórias e história da educação profissional, começo delineando sobre a minha trajetória profissional enquanto química e engenheira agrícola. Como pesquisadora, atuei em Centros de Pesquisas em Indústrias Químicas desenvolvendo sínteses de produtos para aditivos alimentícios e de agrotóxicos e para outros segmentos de mercado, entre 1981 e 1994.

Figura 135 – Certificados da Semana de Estudos para Dietistas no Departamento de Ensino Profissional do Estado de São Paulo, em 1955.



SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA EDUCAÇÃO

**Departamento de Ensino Profissional**

OV.

C E R T I F I C A D O

CERTIFICAMOS que d. DEBBLE SMAIRA PASOTTI, frequentou com aproveitamento a semana de Estudos para Dietistas, promovida pelo Serviço de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento de Ensino Profissional e realizada no periodo compreendido entre 7 a 12 de fevereiro de 1955.

São Paulo, 14 de fevereiro de 1955.

ARNALDO LAURINDO
DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ENSINO PROFISSIONAL

FRANCISCO POMPÊO DO AMARAL
MEDICO CHEFE DO DEPARTAMENTO

4.020

SECRETARIA DE ESTADO DOS NEGÓCIOS DA EDUCAÇÃO

**Departamento de Ensino Profissional**

OV.

C E R T I F I C A D O

CERTIFICAMOS que d. DALILA RAMOS, frequentou com aproveitamento a semana de Estudos para Dietistas, promovida pelo Serviço de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento de Ensino Profissional e realizada no periodo compreendido entre 7 a 12 de fevereiro de 1955.

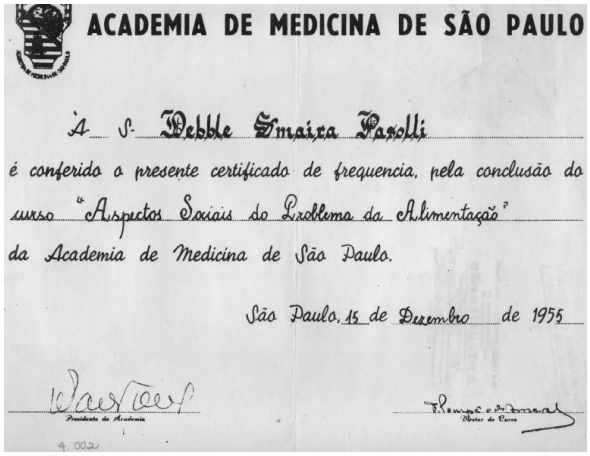
São Paulo, 14 de fevereiro de 1955.

ARNALDO LAURINDO
DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE ENSINO PROFISSIONAL

FRANCISCO POMPÊO DO AMARAL
MEDICO CHEFE DO DEPARTAMENTO

Fontes: Acervos pessoais de Debble Smaira Pasotti e de Dalila Ramos, em 2012.

Figura 136 – Curso ministrado por Francisco Pompêo do Amaral na Academia de Medicina Paulista, em 1955.



**ACADEMIA DE MEDICINA DE SÃO PAULO**

À S. Debble Smaira Pasolli

é conferido o presente certificado de frequencia, pela conclusão do curso "Aspectos Sociais do Problema da Alimentação" da Academia de Medicina de São Paulo.

São Paulo, 15 de Dezembro de 1955

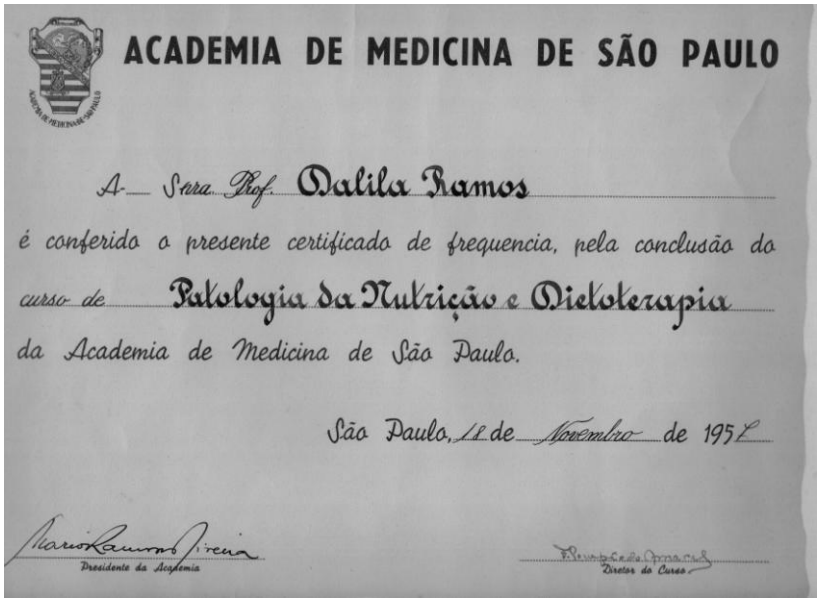
Presidente da Academia

Diretor do Curso

4 002

Fonte: Acervo pessoal de Debble Smaira Pasotti, em 2012.

Figura 137 – Certificado do curso ministrado por Francisco Pompêo do Amaral na Academia de Medicina Paulista, em 1957.



ACADEMIA DE MEDICINA DE SÃO PAULO

A Snra. Prof. Dalila Ramos

é conferido o presente certificado de frequencia, pela conclusão do curso de Patologia da Nutrição e Dietoterapia da Academia de Medicina de São Paulo.

São Paulo, 12 de Novembro de 1957

Presidente da Academia

Diretor do Curso

Fonte: Acervo pessoal de Dalila Ramos, em 2012.

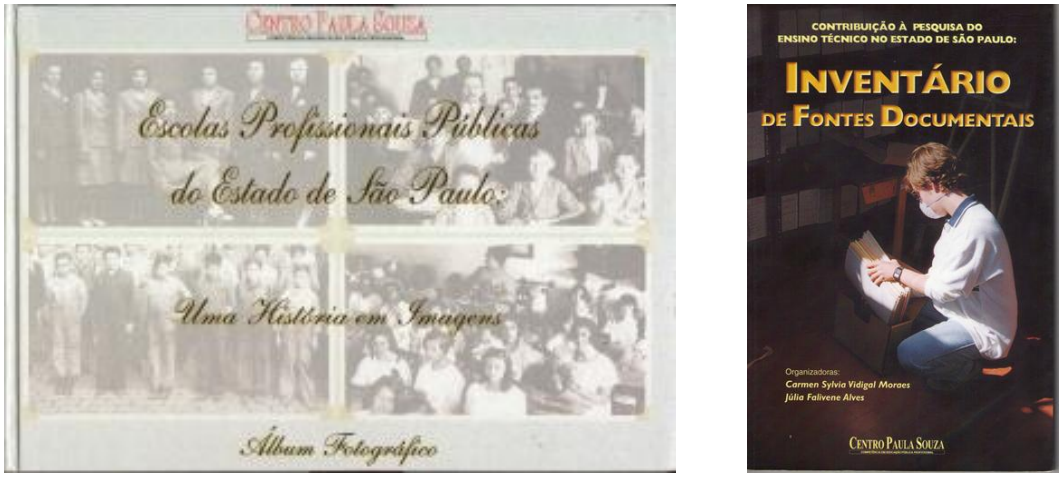
Durante dez anos atuei com o desenvolvimento e produção de produtos de cosméticos e de higiene pessoal. Em 1999, já aposentada, prestei dois concursos para ingressar na educação profissional, comecei ministrando aulas de Tecnologia dos Alimentos e de Bromatologia no curso Técnico em Nutrição e Dietética, e de Tecnologia e Meio Ambiente também para esse curso e para o Técnico em Edificações na Escola Técnica Estadual Carlos de Campos.

Em 2000, organizando práticas escolares sobre o meio ambiente, decidi conhecer a história do patrono da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, o que me levou ao Centro de Memória da escola e a permanecer estudando esses lugares de memórias da educação profissional até os dias de hoje. Em 2001 fui convidada pela professora Julia Falivene Alves para substituir a arquiteta e professora Fabiana Valeck de Oliveira, pois essa professora estava deixando a escola e era uma das bolsistas da Fundação de Apoio à Tecnologia no Estado de São Paulo no projeto "Historiografia das Escolas Técnicas Estaduais mais Antigas do Estado de São Paulo".

Assim que entrei para a equipe de historiografia, encontrei os arquivos escolares inventariados com uma classificação documental definida em séries e subséries. Iniciei pesquisando a documentação iconográfica e textual no acervo escolar para compreender a

história da educação profissional e selecionar material para a produção de um Álbum Fotográfico e de um livro sobre o Inventário de Fontes Documentais (figura 138).

Figura 138 – Publicações produzidas com o projeto de Historiografia das Escolas Técnicas mais Antigas do Estado de São Paulo.




Fonte: Acervo próprio. (MORAES e ALVES, 2002a, 2002b)

Mas o acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos precisava ser desvendado. Encontrei no volume um do livro "50 anos de Educação Profissional" elaborado pelo segundo superintendente e depois diretor Arnaldo Laurindo, que geriu o Departamento do Ensino Profissional de 1947 a 1962, um percurso da trajetória do ensino profissional no Estado de São Paulo quanto ao número de escolas, professores que atuaram em diferentes setores desse departamento, aos cursos oferecidos em diferentes épocas, aos vestígios do curso de Auxiliares em Alimentação, mas constatando a necessidade de pesquisar nos acervos escolares da instituição para reconhecer os sujeitos, os espaços e o tempo das memórias e história da educação profissional.

Muitos dos documentos do curso Técnico em Nutrição e Dietética estavam armazenados em prateleiras para serem inventariados e foi nesse espaço, que descobri no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos: o documento da Aula Inaugural do curso de Auxiliares em Alimentação, de 17 de maio de 1939 (figura 139). Esse documento traz o discurso do médico Francisco Pompêo do Amaral afirmando ser primazia da educação profissional a criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no país, o de

Auxiliares em Alimentação, na primeira Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo (POMPÊO DO AMARAL, 1939).

Figura 139 – Documento da Aula Inaugural do curso de "Auxiliares em Alimentação", ministrada por Pompêo do Amaral, em 17 de maio de 1939. (anexo A)




Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2002.

Essa primazia é declarada pelo próprio Francisco Pompêo do Amaral (POMPÊO DO AMARAL, 1985, p. 99) ao publicar um artigo na Revista Socialismo e Democracia, n° 8, de out.-dez. de 1985, intitulado "Alimentação de povos subdesenvolvidos e alimentação de povos desenvolvidos", em que esse médico se apresenta:

> "Francisco Pompêo do Amaral é membro da Academia Nacional de Medicina e da Academia de Medicina de São Paulo; ganhou uma vez o Prêmio Nacional de Alimentação e duas vezes o Prêmio Academia Nacional de Medicina; sugeriu a criação, organizou e orientou durante 20 anos o primeiro curso de formação de técnicas em alimentação do país e é autor de mais de uma dezena de livros sobre nutrição."

No mesmo ano que ingressei no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, fui participar da I Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo, que aconteceu de 07 a 09 de dezembro de 2001, promovida pelo Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos da Secretaria Municipal de Abastecimento de São Paulo (figura 140). Desde então, represento o Centro Paula Souza nos Conselhos Municipal e Estadual de

Segurança Alimentar e Nutricional como membro titular, participando de reuniões e de conferências municipais, estaduais, e nacionais, e desenvolvendo projetos educacionais em parceria com outras instituições (figuras 141 e 142).

Figura 140 – Certificado de Maria Lucia Mendes de Carvalho na I Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo, em 2001.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE ABASTECIMENTO
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE ALIMENTOS

CERTIFICADO

Certificamos que a Sra. MARIA LÚCIA MENDES DE CARVALHO participou da I Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo, de 07 a 09/12/2001, como conferencista.

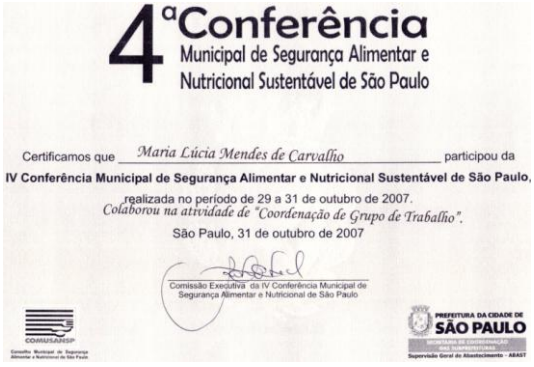
São Paulo, 21 de dezembro de 2.001

WALDEMAR JOSÉ SÁ DE AZEVEDO
RF. 696.763.9.00
DIRETOR DE DEPTO. TÉCNICO
SEMAB / DIMA

ROSELI L. MACEDO LEAL
RF. 533.314.8.00
SEÇÃO TÉCNICA DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA
SEMAB / DIMA

Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Figura 141 – Certificados de Maria Lucia Mendes de Carvalho e do Centro Paula Souza como Membro da IV Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo, em 2007.

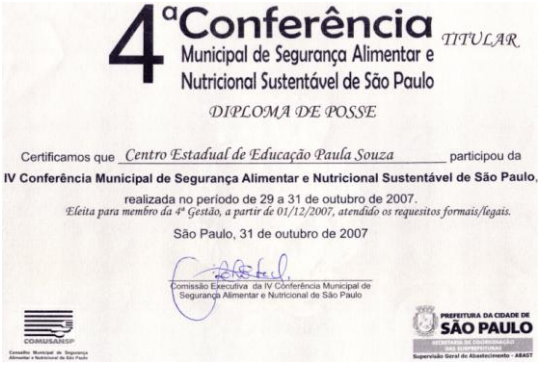


4ª Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de São Paulo

Certificamos que Maria Lúcia Mendes de Carvalho participou da IV Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de São Paulo, realizada no período de 29 a 31 de outubro de 2007.
Colaborou na atividade de "Coordenação de Grupo de Trabalho".
São Paulo, 31 de outubro de 2007

Comissão Executiva da IV Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo

CONSEA/SAESP
PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO



4ª Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de São Paulo — TITULAR

DIPLOMA DE POSSE

Certificamos que Centro Estadual de Educação Paula Souza participou da IV Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de São Paulo, realizada no período de 29 a 31 de outubro de 2007.
Eleita para membro da 4ª Gestão, a partir de 01/12/2007, atendido os requesitos formais/legais.
São Paulo, 31 de outubro de 2007

Comissão Executiva da IV Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo

CONSEA/SAESP
PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO

Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Figura 142 - Certificado de Maria Lucia Mendes de Carvalho na III Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional como delegada do Estado de São Paulo, em 2007.




Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

### 5.4.2.1 Projetos de memórias e história da educação profissional no campo da alimentação e nutrição

A Escola Técnica Estadual Carlos de Campos sempre esteve envolvida nos principais fatos históricos do nosso país: em 1932 as alunas, professores e voluntárias preparavam refeições para fornecerem aos soldados durante a revolução; em 1942, arrecadaram 40 toneladas para a Campanha do Metal e, no ano seguinte, 10 toneladas para a Campanha da Borracha, sempre mobilizando a população do entorno da escola. Como professora de Técnologia e Meio Ambiente e da Nutrição, e atuando no Centro de Memória da escola, envolvi os alunos num projeto de combate ao desperdício de água.

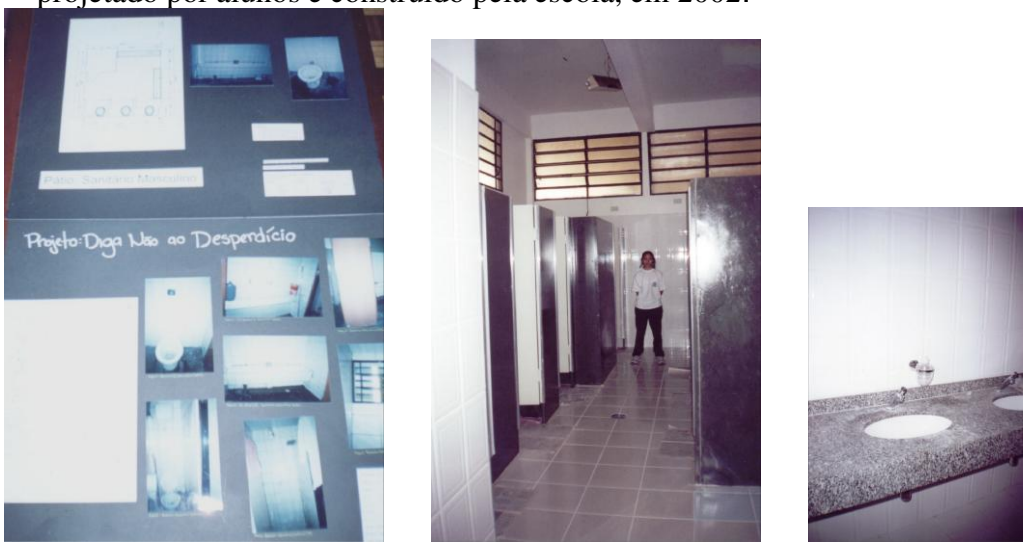
Como práticas escolares os alunos buscaram informações sobre as plantas dos edifícios da escola na mapoteca do Centro de Memória para realizarem vistorias e identificarem vazamentos nos nove banheiros da escola, na época. Essas ações mobilizadoras foram realizadas com alunos do ensino médio em abril de 2001. Em agosto do mesmo ano essas ações foram continuadas com os alunos do 2° módulo do curso de edificações, quando partiram dos trabalhos elaborados pelos seus colegas do ensino médio e propuseram reformas

nos banheiros da escola, com plantas e orçamentos, tendo como princípio o consumo consciente e responsável.

No ano seguinte, o governo liberou verbas para iniciar as reformas na escola e a direção, com o apoio da Associação de Pais e Mestres, reformou os banheiros do pavimento térreo, considerando as propostas dos alunos que incluíram na planta um banheiro para pessoas com deficiências. Os alunos do 3° módulo do curso de *Design* de Interiores foram envolvidos, posteriormente, e fizeram um *redesign* do projeto inicial, incluindo os acabamentos, mas mantendo o banheiro para pessoas com deficiências e as torneiras com controles de vazão para reduzir o consumo de água (figura 143). Esse projeto foi premiado no Desafio Escolar 2002, promovido pelo jornal "O Estado de São Paulo", em setembro de 2002.

Os resultados desse projeto e de inquéritos socioeconômicos realizados pelos alunos com a comunidade no entorno da escola foram apresentados no Seminário Regional de Educação Profissional Industrial, que aconteceu em São José dos Campos no estado de São Paulo. (CARVALHO, TOYOHARA, 2003)

Figura 143 – Banheiro para deficiente na Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, projetado por alunos e construído pela escola, em 2002.




Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Entre 2001 e 2003 decidi buscar subsídios na história oral por identificar que dispunha de um objeto de pesquisa e questões a desvendar sobre a história da educação profissional: "Quem criou o primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil?" e "Quais

práticas escolares e pedagógicas eram empregadas no primeiro curso no campo da alimentação e nutrição?"

A descoberta do documento da Aula Inaugural do curso de Auxiliares em Alimentação, referindo-se ao primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil, proferida em 17 de maio de 1939, por Francisco Pompêo do Amaral, me causou inquietação. Por tratar-se de mais uma primazia na Primeira Escola Profissional Feminina, da cidade de São Paulo, pois, em outubro de 1931, o seu diretor Horácio Augusto da Silveira havia criado o primeiro Dispensário de Puericultura em uma escola com a intenção de promover práticas escolares para atender a comunidade local. (CARVALHO, 2011)

No documento da Aula Inaugural do curso de Auxiliares em Alimentação (anexo A) consta que o médico Francisco Pompêo do Amaral criou esse curso a semelhança do existente no Instituto Municipal de Nutrição, em Bueno Aires, dirigido por Pedro Escudeiro.

O acervo do Centro de Memória da escola, embora organizado até a década de 1950, não permitia desvendar a seguinte questão: "Quem criou o primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil?" Como professora-pesquisadora decidi entrevistar docentes que fizeram parte da equipe do médico Francisco Pompêo do Amaral, autor do documento. A primeira entrevista com a professora Neide Gaudenci de Sá aconteceu em 26 de dezembro de 2001, no Centro de Memória. Durante a entrevista, a professora disse que:

> "O Dispensário de Puericultura era uma coisa muitíssimo importante na época, socialmente, inclusive, porque atendia as crianças do bairro e orientava sobre higiene, alimentação, e com rigor. Eu era aluna do Curso de Formação de Professores de Educação Doméstica e Auxiliares de Alimentação e nós tínhamos as aulas práticas de Puericultura lá no dispensário com o Dr. Jorge Morais Barros e o Dr. Mário Taddeo. A dona Maria de Lourdes era a educadora sanitária que tomava conta. Nós aprendíamos a pesar as crianças, a registrar os dados e preparávamos as mamadeiras. Depois eu vou me deter um pouco sobre isso. Tínhamos aulas também com professoras de Educação Doméstica de como preparar suquinhos, sopinhas, toda essa parte de alimentação infantil [...]. Nós tínhamos as aulas teóricas de puericultura e as aulas práticas, que eram todas realizadas no dispensário. A parte de alimentação, nós entrávamos às 6h30 da manhã, porque a primeira mamadeira das crianças era às 7h e praticamente às 7h já tinham que estar prontas, milhares de mamadeirinhas. Não sei quantas, eram para as mães que moravam a volta do dispensário, aqui no bairro. Vinham buscar essas mamadeiras,

> eram galheteiros com meia dúzia de mamadeiras que nós preparávamos com a orientação da professora, lavávamos todos os frascos, colocávamos os alimentos nas mamadeirinhas devidamente esterilizadas, com etiquetas, com os nomes das crianças e os horários que aquela alimentação. E, era de graça, era um dispensário do Estado. [...] Eu tenho a impressão que o Dr. Morais Barros e o Dr. Mario Tadeo devem ter feito algum trabalho com esses resultados. Eu utilizei muito desses resultados como professora de Nutrição. Eu fui ao Dispensário fiz algumas pesquisas, porque me interessava muito a alimentação do bebê."

Nessa época eu desconhecia a metodologia de história oral de vida e, por acreditar que as práticas escolares do curso de Auxiliares em Alimentação aconteciam no Dispensário de Puericultura, decidi pesquisar esses lugares de memória por seis anos. Propus projetos que foram desenvolvidos com professores em outros Centros de Memória da instituição sobre os Dispensários de Puericultura (figura 144) de Campinas, Sorocaba, Franca e Ribeirão Preto, com a finalidade de encontrar pistas que validassem aquele documento da aula inaugural. Mas a continuidade da pesquisa para desvendar essa questão demonstrou a importância do método quando utiliza-se da história oral para conhecer as trajetórias profissional e pessoal de docentes que fizeram parte da comunidade escolar.

Com base nesse primeiro depoimento de Neide Gaudenci de Sá e buscando entender as práticas escolares e pedagógicas, considerei fundamental continuar pesquisando sobre o Dispensário de Puericultura no acervo do Centro de Memória da escola com a finalidade de encontrar essas práticas, pois era nos arquivos do Dispensário que a professora Neide Gaudenci de Sá coletava os dados para as suas pesquisas. Nessa época não percebi o que diz Patai (2010, p. 20):

> "[...] a existência da história oral depende da intervenção de um entrevistador que coleta e apresenta uma versão das histórias colhidas. [...] feitos umas poucas perguntas e principalmente escutado, as fitas resultantes devem ser entendidas como um ponto de intersecção entre duas subjetividades – a delas e a minha, as suas visões culturais e as minhas, as suas memórias e as minhas perguntas, a sua percepção de si e a minha própria, as suas hesitações e as minhas palavras ou gestos de estímulo (ou vice-versa, algumas vezes), e muito, muito mais."

Figura 144 – Dispensários de Puericultura criados em escolas técnicas Carlos de Campos (1931), em São Paulo; Bento Quirino (1933), em Campinas; e Dr. Júlio Cardoso (1943), em Franca.



Fonte: "Álbum Fotográfico – Uma História em Imagens" (MORAES e ALVES, 2002b

Em 2002, encerrou-se o projeto de parceria com o Centro de Memória da Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo, sob a coordenação da professora Carmen Sylvia Vidigal de Moraes, e o apoio financeiro da Fundação de Apoio a Pesquisa no Estado de São Paulo. A partir de 2003, sob a coordenação da professora Júlia Falivene Alves, foram desenvolvidos projetos, com horas atividades específicas patrocinadas pela instituição, alguns propostos e outros acompanhados pela Unidade de Ensino Médio e Técnico e realizados por professores que atuavam nos Centros de Memórias de Amparo, Campinas, Franca, Jacareí, Santos, São Paulo e Sorocaba (figura 145), de forma a contribuir para a manutenção de estudos e pesquisas nas unidades escolares sobre memórias e história da educação profissional.

Para responder àquelas indagações sobre a gênese do curso de Auxiliares em Alimentação, continuei pesquisando no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em Centros de Memória ou de Documentação de outras instituições e realizando entrevistas de história oral em diferentes períodos e com docentes que atuaram naquele curso, tendo como foco da pesquisa a segurança alimentar e nutricional sustentável.

Com o intuito de envolver docentes em projetos de estudos e pesquisas nos Centros de Memória do Centro Paula Souza para encontrar vestígios das práticas escolares e pedagógicas dos cursos de Dietética, no período de 1931 a 1977, foi proposta a linha de pesquisa "História da Educação Profissional da Alimentação e Nutrição", em 2003, sob a minha coordenação de projetos na Unidade de Ensino Médio e Técnico, e que perdura até o momento. A tabela 34 indica os trabalhos que foram apresentados em congressos, seminários, entre outros eventos,

sobre a história da educação profissional, principalmente no campo da Alimentação e Nutrição, entre 2002 e 2008.

Figura 145 – Julia Falivene Alves, a primeira à esquerda, e sua equipe de professores no projeto de Historiografia das Escolas Técnicas mais antigas do estado de São Paulo, em reunião realizada no Arquivo Municipal de São Paulo, em 2002.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Em 2007 elaborei um trabalho para apresentar em um seminário sobre história da educação denominado "Dispensário de Puericultura da Escola Profissional Feminina: reflexões sobre a cultura escolar" e encaminhei à professora Neide Gaudenci de Sá, solicitando a sua leitura por conter trechos de sua entrevista de 26 de dezembro de 2001. Nessa monografia eu analisei um livro institucional denominado "Os Cursos de Dietética", organizado pela Superintendência do Ensino Profissional e publicado pela Secretaria da Educação e Saúde Pública, em 1939. A professora Neide Gaudenci de Sá, após leitura desse trabalho, me informou se tratar de um livro elaborado por Francisco Pompêo do Amaral, fato confirmado posteriormente em um documento encontrado no acervo da Academia Nacional de

Medicina (POMPÊO DO AMARAL, 1963). Na época, como o livro não citava a autoria desse médico, continuei tratando o livro como institucional.

As pesquisas de história oral realizadas em 2001 foram compreendidas pela pesquisadora como metodologia naquela época. Após as entrevistas eram realizadas transcrições e, destas, recortes para justificar acontecimentos. E a seleção desses recortes envolvia a subjetividade da autora.

Esse desconforto em saber se história oral era uma metodologia ou um recurso para retornar ao passado, levou-me a descobrir a história oral de vida, que ampara a narrativa dependente da memória: "dos ajeites, contornos, derivações, imprecisões e até das contradições naturais da fala", segundo Meihy e Holanda (2007, p. 35), realizando entrevistas livres, ao contrário dos questionários usados na história oral temática.

Com a perspectiva de propor um projeto sobre práticas pedagógicas nas escolas agrícolas, em 2008, decidi realizar pesquisas historiográficas "in loco" buscando subsídios para um estudo de caso no campo da segurança alimentar e nutricional. O objetivo desse projeto era identificar condições que propiciassem o desenvolvimento local no município onde a escola agrícola estava inserida. Foram visitadas seis escolas técnicas agrícolas, do Centro Paula Souza, fundadas entre as décadas de 1950 e 1970 e localizadas na região administrativa de Marília, no Estado de São Paulo. Foram realizadas reuniões nas escolas com professores e administradores, no período de dois meses, elucidando as práticas escolares e pedagógicas do passado a partir de fontes documentais iconográficas e do reconhecimento dos espaços físicos, em função do tempo de existência das escolas, registrando as falas dos participantes como método qualitativo e empregando como técnica a análise do discurso. A figura 146 apresenta os espaços e os prédios de três escolas agrícolas visitadas que indicam práticas escolares ou demonstram o projeto arquitetônico da época. No curso de Educação Doméstica a horta era responsabilidade das meninas (CARVALHO, FAGNANI, 2010).

Quando os oito Centros de Memória do Centro Paula Souza foram criados, entre 1998 e 2002, o objetivo principal do projeto de Historiografia naquele período foi oferecer subsídios para contribuir com estudos e pesquisas que focalizassem a relação entre a educação escolar e o mundo do trabalho com o intuito de identificar, sistematizar e organizar as fontes provenientes de diferentes conjuntos documentais presentes nas escolas técnicas do Centro Paula Souza. Com a implantação do projeto de Historiografia os resultados esperados eram:

> "viabilizar ao público o acesso a estes conjuntos documentais; minimizar obstáculos como a dispersão, a alienação e a destruição de documentos; favorecer o reconhecimento de registros de campo não-arquivísticos para a elucidação das práticas escolares, promovendo estudos, atividades culturais e pedagógicas; redescobrir a ´historicidade` – temporalidade do homem social, seus produtos e suas experiências – fundamental a criação de novas formas, novas representações; construir um ´acervo documental permanente` na unidade escolar, a partir de um banco de dados informatizado para divulgação de documentos textuais, iconográficos, museológicos, depoimentos e entrevistas; e pesquisar para elaborar monografias e livro sobre a história da unidade escolar (origem e ensino técnico profissional), visando ampliar os estudos monográficos sobre o estabelecimento do ensino profissional."

Para Buarque (2004, p. 81), "o futuro pode ser construído pela sociedade, mas entende que essa construção tem raízes na história, no passado recente e na realidade atual, definidora dos limites do possível". Foram estas palavras que contribuíram para delinear um programa de pesquisa em Memórias e História da Educação Profissional no Centro Paula Souza, considerando a necessidade de estimular professores e estudantes a criarem projetos para recuperação e preservação do patrimônio histórico, educativo e tecnológico na instituição.

Em 2008 organizei o I Encontro de Memórias da Educação Profissional, que aconteceu na cidade de São Paulo, no Parque da Juventude, no dia 13 de Novembro, envolvendo educadores, pesquisadores e estudantes para comemorar os 10 anos do projeto de Historiografia. Participaram desse evento, com a apresentação de comunicações orais, os professores e estudantes que atuavam nos Centros de Memória das Escolas Técnicas de Campinas, Franca, Jacareí, Jundiaí, Limeira, Orlândia e São Paulo.

Nesse encontro um grupo de estudos e pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional no Centro Paula Souza (GEPEMHEP) foi formado com a finalidade de propor e desenvolver projetos para levantar, analisar e divulgar informações sobre práticas escolares e pedagógicas em documentos textuais, iconográficos e tridimensionais existentes nos Centros de Memória da instituição, de forma a propiciar o acesso a pesquisadores de outras instituições.

Tabela 34 – Trabalhos apresentados pela pesquisadora em congressos, seminários e eventos sobre a história da educação profissional, 2002 a 2008.

| Ano | Título | Livros/Revistas/Congressos |
|---|---|---|
| 2002 | Capítulo da "Escola Técnica Estadual Carlos de Campos".<br>FERREIRA, E. R., RIDOLFI, D.M., CARVALHO, M.L.M. | Inventário de Fontes Documentais. São Paulo: Imprensa Oficial, 2002, apoio FAPESP. |
| 2002 | Capítulo da "Escola Técnica Estadual Carlos de Campos".<br>FERREIRA, E. R., RIDOLFI, D.M., CARVALHO, M.L.M. | Álbum Fotográfico Escolas Profissionais Públicas do Estado de São Paulo: uma História em Imagens. São Paulo: Imprensa Oficial, 2002, apoio FAPESP. |
| 2003 | Pesquisa sobre o Ensino Público Profissional no Estado de São Paulo: Memória Institucional e Transformações Histórico-Espaciais Regionais.<br>ALVES, J.F., VENDRAMENTO, M.C., CARVALHO, M.L.M. | Seminário Internacional Memória, Rede e Mudança Social, SESC Vila Mariana, em São Paulo/SP, de 12 a 14 de agosto. |
| 2005 | A ligação entre o rádio e a educação por meio de uma análise da historicidade da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos.<br>CARVALHO, M. L. M, KELMAN, B.C.M.C. | XXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, Rio de Janeiro/ RJ, em setembro. |
| 2006 | História do Currículo do Técnico em Nutrição e Dietética: na Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em São Paulo, com ênfase na puericultura. CARVALHO, M. L. M. | Jornada Nacional da Produção Científica em Educação Profissional e Tecnológica, Brasília/ DF, março. |
| 2006 | Dispensário de Puericultura: Escola Profissional Feminina na Assistência e Proteção à Infância.<br>CARVALHO, M. L. M. | VI Congresso Luso-Brasileiro de História da Educação "Percursos e Desafios da Pesquisa e do Ensino de História da Educação", Uberlândia/MG, em abril. |
| 2006 | Dispensário de Puericultura: Historicidade na Escola Profissional Feminina.<br>CARVALHO, M. L. M. | III Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária, Florianópolis/SC, novembro. |
| 2007 | Dispensário de Puericultura da Escola Profissional Feminina: reflexões sobre histórias de vida, identidades e cultura escolar.<br>CARVALHO, M. L. M. | III Seminário de Educação – Memórias, Histórias e Formação de Professores, São Gonçalo/RJ, em setembro. |
| 2007 | Dispensário de Puericultura nas Escolas Profissionais: influência sociocultural no ensaio de higiene e alimentação racional em São Paulo.<br>CARVALHO, M. L. M., SOUZA, L.S., BROSCO, R.A.L. | III Congresso Latino-Americano de Higienistas de Alimentos, Porto – Seguro/BA, Revista Higiene Alimentar. São Paulo: Prol Editora Gráfica, 2007, v. 21, p. 3-552. |
| 2007 | Dispensário de Puericultura da Escola Técnica Estadual Fernando Prestes, em Sorocaba (1930-1946).<br>BROSCO, R.A. L. CARVALHO, M. L. M. | 8° Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida, São Paulo/ SP, em outubro. |
| 2008 | A contribuição do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos e da Comunicação online na elucidação da origem do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil<br>CARVALHO, M.L.M. | VI Seminário Nacional do Centro de Memória – Memória e Patrimônio, Universidade Estadual de Campinas, outubro de 2009. |

Figura 146 – Escolas Técnicas Estaduais Agrícolas na região de Marília no Estado de São Paulo, em 2008.




Fonte: Arquivo próprio, 2013.

Na Unidade de Ensino Médio e Técnico criou-se um site para ser um elo de comunicação entre educadores, pesquisadores e estudantes que atuam ou têm interesse por projetos de memórias e história da educação profissional, com o *link* www.cpscetec.com.br/memorias. Os eixos temáticos estabelecidos para o grupo de estudos e pesquisas desenvolver projetos nas unidades escolares nos dois anos seguintes foram:

– Currículos e as disciplinas dos cursos que foram oferecidos nas escolas técnicas e tecnológicas;
– Cultura, saberes e práticas escolares e pedagógicas nas escolas técnicas e tecnológicas;
– As escolas Técnicas e Tecnológicas e suas relações com o Trabalho, as Ciências, as Artes e as tecnologias no processo histórico de transformação da sociedade;
– O público da escola: perfil; práticas escolares e hábitos culturais; apropriação dos espaços e modalidades de ensino nas escolas técnicas e tecnológicas;
– Políticas de educação, inclusive no campo da alimentação e saúde para a juventude na nossa instituição.

A figura 147 apresenta os docentes que participam do GEPEMHEP desenvolvendo projetos nas unidades escolares com horas atividades específicas, que variam entre cinco e 10 horas semanais. Esses professores periodicamente se reúnem nos Clubes de Memórias (figura 148) que são oferecidos como capacitação para docentes e espaço de discussão sobre os projetos em andamento nas escolas. Em setembro de 2010 o grupo realizou o "II Encontro de Memórias e História da Educação Profissional: cultura, saberes e práticas" que propiciou uma publicação em 2011 (CARVALHO, 2011).

Figura 147 – Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional durante a comemoração do centenário, em novembro de 2011



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Figura 148 **-** Clube de Memórias XII sobre Educação Patrimonial e Acervos Escolares, realizado no Parque da Juventude, em 16 de fevereiro de 2012.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Mas fui instigada pela professora Neide Gaudenci de Sá a pesquisar sobre o médico Francisco Pompêo do Amaral e, a partir de 2008, direcionei as minhas pesquisas em busca de suas obras e das políticas de educação e saúde para compreender a história da educação profissional no campo da Alimentação e Nutrição. Interrompi os estudos sobre os Dispensários de Puericultura na instituição e sobre a trajetória do primeiro superintendente do Ensino Profissional, Horácio Augusto da Silveira, para responder a minha primeira indagação sobre o documento da Aula Inaugural do curso de Auxiliares em Alimentação, cuja questão era "Quem criou o primeiro curso no campo da alimentação no Brasil?"

Segundo Bosi (2004, p. 56):

> "Quanto mais o pesquisador entra em contato com o contexto histórico preciso onde viveram seus depoentes, cotejando e cruzando informações e lembranças de várias pessoas, mais vai-se configurando a seus olhos a imagem do campo de significações já pré-formada nos depoimentos. Para os depoimentos que são autobiográficos vale considerar que estas são, além de testemunho histórico, a evolução da pessoa no tempo. [...] somente, através de estudo biográfico perceberíamos a pessoa historicamente."

Atuando em projetos de educação e segurança alimentar e nutricional no Centro Paula Souza, decidi pelo emprego da história oral de vida como ferramenta metodológica, considerando como primeiro passo para a conscientização da população sobre a importância de uma alimentação saudável compreender as raízes da história da Alimentação e Nutrição, identificando os profissionais que contribuíram com esse campo na área da educação e saúde no país.

As pesquisas realizadas sobre as obras e o papel do médico Francisco Pompêo do Amaral na criação do curso de Auxiliares em Alimentação na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo propiciaram organizar no Centro Paula Souza a jornada "Da alimentação à nutrição: setenta anos de educação profissional (1939 a 2009)", no Parque da Juventude, em São Paulo, para homenagear, em memória, Francisco Pompêo do Amaral e Debble Smaíra Pasotti e, pessoalmente, Neide Gaudenci de Sá, no dia 15 de Maio de 2009 (CARVALHO, 2009b).

Nesse evento, os estudantes do curso Técnico em Museu colaboraram na organização dos espaços para exposições, uma delas com obras de Francisco Pompêo do Amaral e de

Neide Gaudenci de Sá (figura 149), e na realização das entrevistas de história oral com os parentes dos homenageados: Sérgio Henrique Ferreira e Julio César Smaíra da Silva, e com a professora Neide Gaudenci de Sá, sob a orientação da pesquisadora. (figura 150)

Para esse evento montamos a exposição de painéis que foi denominada "História da educação profissional no campo da alimentação e nutrição (1939 – 2009)". Na elaboração dos painéis utilizei documentos textuais, iconográficos e tridimensionais do arquivo pessoal da professora Debble Smaira Pasotti e outros existentes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos. A identidade visual dos painéis foi criada e montada pela estudante Beatriz Chiavini Mendes de Carvalho Kelman do curso de Comunicação Social com habilitação em Publicidade e Propaganda da Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo. Os painéis se encontram no apêndice IV.

Durante a jornada "Da alimentação à nutrição: 70 anos de educação profissional (1939 a 2009)", Carla Brito Souza Ribeiro, Gabriela Carvalho e Rubens Ramos Ferreira, estudantes do curso Técnico em Museu da Escola Técnica Parque da Juventude, foram orientados para realizar uma entrevista com a professora Neide Gaudenci de Sá, gravada em vídeo pelos estudantes (figura 151), transcrita pela pesquisadora e transcriada com a colaboradora. As perguntas foram:

> "Estudantes questionam: ´Então professora Neide, a senhora poderia falar um pouco como era o curso de nutrição quando a senhora cursou. Como vê o curso no presente? E quais são as perspectivas para o ensino de Nutrição no Brasil? Quais as principais necessidades do curso de Nutrição no Brasil?` Quando eu entrei, o curso era de Formação de Professoras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação. A preparação de Auxiliares em Alimentação era já aquela ideia do Dr. Pompêo de colocar, no campo de trabalho, auxiliares do médico para explicar ao paciente a receita dietética. Ele dizia mesmo que era para ´aviar a receita dietética`. Então o médico nutrólogo prescrevia a dieta para a pessoa e nós iríamos trocar em miúdos. Porque você chega, por exemplo, em uma farmácia e não vai dizer: ´eu quero trinta gramas de proteínas, tanto de vitamina C, etc.` As pessoas precisam saber quais são as fontes alimentares desses nutrientes e, então, nós iríamos orientar sobre como fazer isso. Levar para as pessoas já tudo mastigado - ´o senhor vai comer tanto de feijão, tanto de arroz, vai consumir estas frutas, estas hortaliças, vai compor seu cardápio assim, etc.` E esse foi o início do curso. Realmente, o Dr. Pompêo se inspirou na Escola Nacional de Dietistas, dirigida pelo Dr. Pedro Escudeiro, nutrólogo argentino respeitado. De lá veio essa ideia.

Essa escola era de nível médio, Aperfeiçoamento, era pós-ginásio. Aí esse curso foi se transformando com o tempo, porque as necessidades do campo de trabalho foram ficando diferentes. Esse curso foi se transformando, com o tempo passou de Auxiliar em Alimentação para Dietista. Quando as Dietistas, juntamente com as Nutricionistas, tiveram a sua profissão regulamentada e ficaram no mesmo patamar, portanto de nível superior, aí nasceu o Curso Técnico de Nutrição e Dietética, formando agora Técnicos em Nutrição e Dietética. Eu tenho a honra de ter escolhido esse nome e me baseei no fato que a Nutrição é o estudo da ciência e a Dietética é a aplicação da ciência, e o técnico em Nutrição vai muito mais fazer a aplicação, isso não significa que ele não tenha que estudar a ciência, tem que estudar a ciência, mas ele precisa mais dessa parte prática. No primeiro ano, eu apertava mesmo os alunos para que eles decidissem se era aquilo mesmo que queriam fazer. Eu dizia ´se não é isso que você quer, vai fazer outra coisa`. No segundo ano, eu já baixava a guarda, e no terceiro ano, eu era incentivadora. No quarto ano, eu era parte da equipe, fazíamos pesquisas e eu era colega de turma, igual em tarefas e responsabilidades. Era avaliada como membro do grupo. Era ótimo! Isso eu quero falar. Meus bisavôs vieram da Áustria. A Áustria não permitia imigração para o Brasil, mas eles queriam vir. Os dois já tinham sessenta anos e nove filhos já adultos. Lá eles não conseguiam ter terra, eles eram os ´sem terra` de lá. A terra era dos nobres, nunca, mesmo que tivessem bilhões em dinheiro, não iam poder comprar a terra e eles queriam a terra deles e aí vieram para o Brasil. Sabe como a minha bisavó veio? Disseram para ela que aqui o sol aparecia todos os dias, porque lá eram seis meses de neve, se eles não trabalhassem o verão todo, não tinham como sobreviver no inverno. Era uma vida difícil, plantavam uvas. Tenho um texto chamado ´Anotações de um sonhador` em que narro a história dos meus bisavôs. Num trecho, conto que ele cultivava uvas aqui em São Paulo (Vinhedo, antiga Rocinha) e, na hora da colheita, os filhos disseram: ´Olha, pai, não está mais na hora da gente ficar colhendo as uvas e levando para o mercado. Nós vamos vender a produção no pé, a turma do mercado vem e leva`. Ele foi obrigado a consentir. Quando, porém, viu o pessoal jogando as uvas dele nas caixas, martelando as tampas, esmagando os frutos, ele expulsou todo mundo, devolveu o dinheiro e disse ´ninguém vai fazer isso com as minhas uvas`."

Figura 149 – Professores visitando a Exposição “História da educação profissional no campo da alimentação e nutrição (1939 – 2009)”, em 15 de maio de 2009.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Figura 150 – Jornada “Da alimentação à nutrição: 70 anos de educação profissional (1939 a 2009)”, em 15 de maio de 2009.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Figura 151 – Depoimento de Neide Gaudenci de Sá no Parque da Juventude, em São Paulo, em 15 de maio de 2009.




Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Nos depoimentos de Neide Gaudenci de Sá é possível observar que além das questões temáticas propostas no campo da Alimentação e Nutrição, primeiro sobre o Dispensário de Puericultura, em 2001 e, depois, sobre os cursos de Auxiliares em Alimentação e do Técnico em Nutrição e Dietética, em 2009, a professora conta sobre a sua história de vida. Segundo Patai (2010, p. 30):

> "O ato de contar uma história de vida envolve uma racionalização do passado conforme ele é projetado e levado a um presente inevitável. E, de fato, uma versão especial da história de vida de alguém pode tornar-se um componente essencial do senso de identidade em um dado momento. Do imenso depósito de memórias e reações possíveis evocadas pela situação de entrevista, o entrevistado seleciona e organiza certos temas, episódios e lembranças, então comunicados de maneira particular. [...] a memória em si é gerada e estruturada de maneira específica, em função da oportunidade de contar uma história de vida e das circunstâncias em que isso acontece. Em outro momento de vida, ou diante de outro interlocutor, é provável que surja uma história bem diferente, com ênfases diferentes."

É interessante observar que a professora Neide Gaudenci de Sá, referência entre seus pares, e que em 1979, lançou o seu primeiro livro, um marco na difusão de conhecimentos de Nutrição

Humana no Brasil, continua publicando, escrevendo sobre a sua história de vida. Nos seus relatos é possível observar o que diz Bosi (2004, p. 114):

> "Dentro da biografia há alguns momentos privilegiados: o nascimento, as crises da juventude, a formatura, o casamento, a chegada ou a perda de pessoas amadas... E há espaços privilegiados: a casa da infância, os trajetos do bairro, recantos da cidade, lugares inseparáveis dos eventos que neles ocorreram. A cidade possui alguns focos sugestivos que amparam nossa identidade, percepção e memória."

Nestes tempos de diversidade cultural, o diálogo entre os profissionais de diferentes áreas se torna fundamental para a implementação de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional. Pensando no passado e prospectando o futuro, homenageamos em 15 de maio de 2009, o médico Francisco Pompêo do Amaral e a farmacêutica e nutricionista Debble Smaira Pasotti (ambos, in memória) e a nutricionista e pedagoga Neide Gaudenci de Sá, que nos deixou uma mensagem no seu depoimento durante a sua entrevista na Jornada "Da alimentação a nutrição: 70 anos de educação profissional (1939 a 2009)", ao declarar:

> "Hoje nós estamos comemorando 70 anos da fundação do Curso Técnico de Nutrição e Dietética. Mas nada de achar que a missão está cumprida, que já está tudo terminado, que já está tudo ótimo. Não, não é assim. É apenas uma pausa para festejar. Continuar trabalhando, trazer sempre novidades. Adequar-se ao mercado de trabalho e agir com ética, com resiliência, com compromisso. Porque uma vez que você entra no curso técnico de Nutrição, você assume um compromisso com a população do seu país de procurar garantir a todos uma alimentação correta. Isso é um compromisso, seja qual for o seu campo de trabalho, você tem obrigação de pensar nisso e se vocês forem considerados sonhadores e visionários, como nós sempre fomos, confortem os seus corações com as palavras de nosso grande poeta Mário Quintana: *´Se as coisas são inatingíveis, ora não é motivo para não querê-las, que tristes seriam os caminhos, se não fôra a luz das estrelas.*`"

Em 2010 propus um projeto denominado "Saberes e sabores: memórias da educação profissional (1955 – 2010)", na Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza, envolvendo sete escolas técnicas de Araras, Botucatu, Limeira, Pindamonhangaba, Ribeirão Preto e duas escolas de São Paulo: Carlos de Campos e Getúlio Vargas (figura 152) com a

finalidade de identificar se houve avanço ou retrocesso na tecnologia de alimentos empregando uma apostila de receitas culinárias, de 1955, do acervo pessoal da professora Debble Smaira Pasotti.

Essa apostila era utilizada nos cursos de Divulgação de conhecimentos sobre Alimentação para as escolas técnicas do interior do estado de São Paulo. Durante o projeto foram realizadas entrevistas de história oral de vida, sob a supervisão de nutricionistas, docentes nas escolas técnicas, e responsáveis pelo projeto nos municípios onde foram promovidas práticas de educação alimentar e nutricional com estudantes do ensino médio referentes ao projeto na unidade escolar. Os resultados dos projetos foram apresentados na "Jornada Saberes e Sabores: memórias da educação profissional (1955 a 2010)", que aconteceu na Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza, em São Paulo, em 25 de novembro de 2010, e que mais informações encontram-se no *link*. www.cpscetec.com.br/memorias/jornada2010/poster. Alguns trabalhos foram produzidos com estes resultados e apresentados na 12ª Rede de Popularização das Ciências, em maio de 2011, no Museu de Ciências da Universidade Estadual de Campinas, em Campinas – SP. (CARVALHO e RIBEIRO, 2011)

Esta tese de doutoramento é o resultado destas pesquisas sobre a história da educação profissional com a finalidade desvendar raízes e retratos no campo da Alimentação e Nutrição no Brasil e com a contribuição do Centro Paula Souza. A tabela 35 apresenta os trabalhos elaborados e apresentados em congressos, seminários, simpósios, entre outros eventos, referentes a esta pesquisa de doutoramento.

Em 2012 o Centro Paula Souza realizou o "III Encontro de Memórias e História da Educação Profissional: patrimônio, currículos e processos formativos", que aconteceu na Etec de Artes, no Parque da Juventude, entre 11 e 12 de setembro. Para esse evento a *designer* Marta de Almeida, da Assessoria de Comunicação do Centro Paula Souza, criou uma logomarca para o Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional (figura 153). Os professores que participaram desse terceiro encontro estão na figura 154.

Figura 152 – Nutricionistas que participaram do projeto Saberes e Sabores: memórias e história da educação profissional (1955 a 2012)



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Nesse evento, o III Encontro de Memórias e História da Educação Profissional, apresentei o trabalho "Saúde, Alimentação e Nutrição: os refeitórios nas escolas profissionais, em São Paulo (1939 a 1961)" com a finalidade de buscar no passado compreender as práticas escolares e pedagógicas que foram desenvolvidas para a promoção da alimentação correta nos refeitórios das escolas profissionais do estado de São Paulo, e de contribuir para estudos que visem à implementação da Lei Federal N° 11.947, de 16 de julho de 2009, nas escolas. Essa lei, aos alunos da educação básica, inclui o ensino médio. No artigo 2°, dessa lei, que trata das diretrizes da alimentação escolar, o inciso segundo cita a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem que perpassa pelo currículo escolar, abordando o campo Alimentação e Nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional. (CARVALHO, 2013)

Tabela 35 - Trabalhos apresentados pela pesquisadora em congressos e seminários sobre a história da alimentação na educação profissional, de 2010 a 2012.

| Ano | Título | Livros/Revistas/Congressos |
|---|---|---|
| 2010 | Francisco Pompêo do Amaral criou o curso de Auxiliares em Alimentação no Brasil. CARVALHO, M. L. M. | XV Congresso Brasileiro de História da Medicina, em 08 de outubro, Rio de Janeiro/RJ. |
| 2010 | A escola agrícola como elemento catalisador para o desenvolvimento local: reflexões sobre o passado, o presente e as perspectivas. CARVALHO, M. L. M.; FAGNANI, M.A | VII Congreso Latinoamericano de Sociologia Rural, em novembro, em Porto de Galinhas/PE. |
| 2011 | Francisco Pompêo do Amaral: educação e alimentação do povo brasileiro (1939 a 1945) CARVALHO, M. L. M. | XXVIII Congresso da Associação Latinoamericana de Sociologia, em 08 de setembro, em Recife/PE. |
| 2011 | Neide Gaudenci de Sá: professora, pesquisadora e autora no campo da alimentação e nutrição**.** CARVALHO, M. L. M. | IX Encontro Regional Sudeste de História Oral. Regional Sudeste/USP, de 16 a 17 de agosto, em São Paulo/ SP. |
| 2011 | Francisco Pompêo do Amaral: professor de dietética e autor de Política Alimentar no Brasil (1945) CARVALHO, M. L. M.; FAGNANI, M.A. | XVI Coloquio Nacional de Historia de la Educación. Universidad de Valladoli/CEINCE, de 11 a 13 de julho, em El Burgo de Osma-Soria. |
| 2011 | A trajetória administrativa de Horácio da Silveira na primeira Superintendência da Educação Profissional em São Paulo (1934 a 1947) CARVALHO, M. L. M. | Cultura, saberes e práticas. Memórias e História da Educação Profissional. Centro Paula Souza. São Paulo. CARVALHO, M. L. M. (org).Imprensa Oficial, 2011. |
| 2012 | História oral: importância do método em pesquisa o campo da alimentação e nutrição CARVALHO, M. L. M. | VII Seminário Nacional de Centro de Memória – Memória, Cidade e Educação das Sensibilidades, 13 a 15 de fevereiro, em Campinas/SP. |
| 2012 | Contribuição de Debble Smaira Pasotti para a pesquisa histórica no campo da alimentação e nutrição no Brasil CARVALHO, M. L. M. | Simpósio Iberoamericano História**,** Educação**,** Patrimônio Educativo, Grupo de Estudos e Pesquisas em História da Educação, Cultura Escolar e Cidadania (CIVILIS) da Faculdade de Educação da UNICAMP, 30 de maio, em Campinas /SP. |
| 2012 | Francisco Pompêo do Amaral: professor e autor de – A alimentação em São Paulo no período de 1940 - 1951 CARVALHO, M. L. M. | IX Congresso Luso**-**Brasileiro de História da Educação **–** Rituais**,** Espaços e Patrimónios Escolares**,** Instituto de Educação da Universidade de Lisboa/ Portugal, julho, em Lisboa/PT. |
| 2012 | Cem anos de educação profissional e tecnológica pública no estado de São Paulo: entre a celebração e a avaliação CARVALHO, M.L.M.; BATISTA, S.S.S. | Educação Tecnológica. ALMEIDA, B. P. A. e BATISTA, S. S. S. (orgs). Paco Editorial, 2012, ISBN 978-85-8148-088-6. |
| 2012 | PATRIMÔNIO, TRABALHO E EDUCAÇÃO. A arquitetura escolar como lugar de memórias e de história da educação profissional pública em São Paulo CARVALHO, M.L.M. | 5º Jornada de Recuperación Del Patrimonio Histórico Educativo: arquitectura escolar**,** Memoria de La Educación Argentina – MEDAR do Ministério de Educação e da Diretoria da Biblioteca Nacional de Maestros, em Buenos Aires/AR, 7 de agosto. |
| 2012 | Uma classe de profissionais de que a nação carece (1939 a 2011) CARVALHO, M.L.M.; COSTA, M. O. | II Seminário Internacional Mundos do Trabalho. Centro de Documentação da Fundação Getúlio Vargas, de 27 a 30 de novembro, no Rio de Janeiro/RJ. |

Figura 153 - Logomarca do Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional no Centro Paula Souza, desde 2012

Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Figura 154 – Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional, durante o III Encontro de Memórias e História da Educação Profissional no Centro Paula Souza, em setembro de 2012



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

### 5.4.2.2 Projetos de segurança e educação alimentar e nutricional sustentável

Como professora do curso Técnico em Nutrição e Dietética da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos nos componentes curriculares Tecnologia e Meio Ambiente, Tecnologia de

Alimentos e Bromatologia, no período de 2000 a 2002, desenvolvi com os alunos diversos projetos voltados ao meio ambiente e à educação alimentar e nutricional na escola.

Desde aquela época até hoje é fundamental envolver os estudantes com práticas de educação alimentar e nutricional nas escolas, considerando que a globalização alimentar tem interferido na cultura alimentar dos países em desenvolvimento. O tradicional arroz com feijão há muito vem sendo substituído por alimentação *fast food,* e nesta categoria não estamos considerando somente as grandes empresas como McDonald's, Bob's, mas também os "dogueiros-motorizados" que fornecem aos jovens que há tempos deixaram de ter o hábito alimentar de almoçar adequadamente e passaram a consumir um sanduíche de "cachorro-quente". Em função, inclusive, da conjuntura social: baixos salários, desemprego juvenil, oferta de alimentos inadequados nas cantinas escolares, entre outros.

Nos três anos que atuei na Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, como professora, comemorei o Dia Mundial da Alimentação, em 16 de outubro, realizando atividades internas (figura 155) e externas a escola. Nas atividades externas, apresentávamos os projetos que desenvolvíamos na escola e todos os anos incluímos oficinas relacionadas ao meio ambiente ou à educação alimentar, criadas pelos adolescentes e realizadas com as crianças da creche municipal do Pari, próxima à escola. Também promovi concursos internos, como a criação de panfletos para o consumo responsável da água, que foi divulgada no dia 22 de março de 2001, na feira do Brás, aos consumidores ao redor da escola. Na semana do Dia Mundial da Água sempre convidei profissionais da Companhia de Saneamento Básico do Estado de São Paulo e de empresas que forneciam equipamentos e materiais hidráulicos para ministrarem palestras sobre o consumo de água responsável.

Em função dos nossos projetos de educação alimentar e nutricional na escola, em 09 de maio de 2002, fomos convidados para participar da 2ª Mostra de Educação para o Consumo no Currículo, promovida pela Fundação de Proteção e Defesa do Consumidor (Procon), com exposições de trabalhos dos alunos no saguão da Assembleia Legislativa do Estado de São Paulo, onde ministrei no auditório Franco Montoro, a palestra "Relato de experiência da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos".

Em 2001 e 2002, participei do 1° e 2° Prêmio Escola Voluntária - Rádio Bandeirantes e Fundação Itaú com os estudantes da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, criando dois programas de rádio para divulgar os projetos desenvolvidos com a comunidade interna e

externa à escola. Em 2001 ficamos entre os 11 finalistas selecionados para participar do projeto, enquanto que, em 2002, a escola foi premiada e a equipe recebeu menção honrosa e um computador para a biblioteca. O primeiro programa de rádio foi apresentado no XXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, em 2005, no Rio de Janeiro, por meio do trabalho "A ligação entre o rádio e a educação por meio de uma análise da historicidade da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos".

Figura 155 – Certificado de Maria Lucia Mendes de Carvalho na Etec Carlos de Campos referente à coordenação da I Semana de Educação Alimentar, em 2002




Arquivo próprio, em 2013.

Com o projeto de consumo responsável da água participamos com toda a escola do Desafio Escolar 2002, cuja temática foi "Cidade Sustentável", promovido pelo Jornal "O Estado de São Paulo". E a escola foi premiada em 1° lugar, apresentando os projetos desenvolvidos com os estudantes e participando de atividades esportivas no SESC do Carmo.

Por estar representando o Centro Paula Souza no Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional em São Paulo (COMUSANSP), envolvi, durante três anos, estudantes

de quatro escolas técnicas dos cursos Técnico em Nutrição e Dietética, que em parceria com a Ação da Cidadania e outras instituições atuantes no COMUSANSP, promoveram o Café da Manhã na Praça da Sé, no Dia Mundial da Alimentação.

Entre 2002 e 2004, coordenei equipes de estudantes e professores do curso Técnico de Nutrição e Dietética das escolas técnicas Carlos de Campos, Getúlio Vargas e Prof. Camargo Aranha, de São Paulo, e Rubens de Faria e Souza, de Sorocaba, em um projeto de parceria da Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza com a Coordenadoria de Vigilância Sanitária (COVISA) na área de segurança alimentar.

A COVISA, por meio de seus educadores sanitários, dava treinamento aos estudantes, formando monitores que ministravam o curso de Boas Práticas na Fabricação/ Manipulação de Alimentos, com oito horas de duração, em dois dias, para o público de "dogueiros-motorizados" e ambulantes, que comercializaram alimentos na cidade de São Paulo. Em janeiro de 2003, coordenei mutirões de capacitações de "dogueiros-motorizados" com essas equipes do Centro Paula Souza, sob a supervisão de educadoras sanitárias, realizados na Etec Getúlio Vargas, no Ipiranga.

Esse curso foi ministrado de forma intensiva na gestão da prefeita Marta Suplicy, que regulamentou o Decreto N° 42.242, de 01 de agosto de 2002, dispondo sobre a comercialização de sanduíche denominado "cachorro-quente". A partir de 2005, somente consegui dar continuidade a esse projeto na região de Guaianazes, envolvendo a nutricionista Rosana Aparecida Infante Smaíra da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em projetos de horas atividades específicas e que perdurou até 2009. Por interrupção da COVISA, que passaram a aceitar como estagiários somente estudantes de curso superior. Os estudantes dos cursos técnicos, mesmo como voluntários, que era a forma como atuavam nesse projeto, não puderam mais exercer suas atividades solidárias e de cidadania. Dois trabalhos foram apresentados em congressos sobre esse projeto: "Intervenção da escola técnica no município para capacitação da comunidade local em segurança alimentar e nutricional", em 2004, e "Práticas de educação higiênico-sanitárias na comercialização e controle de alimentos seguros", em 2009.

A tabela 36 apresenta os trabalhos que foram realizados em parceria com instituições públicas e privadas na área de segurança alimentar e nutricional no Centro Paula Souza, sob a minha responsabilidade.

Tabela 36 – Trabalhos elaborados no Centro Paula Souza e apresentados em congressos, simpósios, entre outros eventos, relacionados à área de segurança alimentar e nutricional, entre 2004 e 2012.

| Ano | TÍTULO | LIVROS/REVISTAS/CONGRESSOS |
|---|---|---|
| 2004 | Intervenção da escola técnica no município para capacitação da comunidade local em segurança alimentar e nutricional<br>CARVALHO, M. L. M. | 2° Congresso Paulista de Nutrição, em São Paulo/SP. |
| 2004 | Educação Profissional a partir de currículos flexíveis baseados em competências: curso técnico em processamento de carnes.<br>CARVALHO, M. L. M.; ARAUJO, A. M.; DEMAI, F. | Colóquio Luso-Brasileiro sobre questões curriculares, Rio de Janeiro/ RJ. |
| 2004 | Serviço de Cooperação Técnica às municipalidades do entorno da escola para capacitar trabalhadores que comercializam produtos cárneos<br>CARVALHO, M. L. M.; SILVA, M. F. B.; AFERRI, G.; BIANCO, T. A. B. | Colóquio Luso-Brasileiro sobre questões curriculares, Rio de Janeiro/ RJ. |
| 2005 | A ligação entre o rádio e a educação por meio de uma análise da historicidade da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos.<br>CARVALHO, M. L. M.; KELMAN, B.C.M.C. | XXVIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação, em setembro, no Rio de Janeiro/RJ. |
| 2006 | Formação profissional em inocuidade de alimentos: desafios curriculares em tempos de globalização.<br>CARVALHO, M. L. M.; ARAUJO, A. M. | III Simpósio Brasileiro de Vigilância Sanitária, em novembro, em Florianópolis/SC. |
| 2008 | Práticas de educação alimentar e nutricional: percepções de jovens estudantes.<br>CARVALHO, M. L. M.; GRINSPUN, M. P. S.Z<br>Segurança Alimentar e Nutricional: intervenção de jovens estudantes em inquérito populacional<br>CARVALHO, M. L. M; SANTOS, E.W. | III Simpósio Internacional sobre Juventude Brasileira – Juventudes no mundo contemporâneo: desafios e perspectivas, em junho, em Goiânia/GO. |
| 2009 | Segurança Alimentar: práticas de educação higiênico-sanitárias em açougues e panificadoras<br>CARVALHO, M.L.M. et al. | X Congresso Brasileiro de Higienistas de Alimentos, em abril, em Florianópolis/SC. |
| 2009 | Práticas de educação higiênico-sanitárias na comercialização e controle de alimentos seguros.<br>CARVALHO, M. L. M.; SMAIRA, R.A I. | Revista Higiene Alimentar. Encarte 03 abr. 2009. |
| 2010 | Contribuição da escola técnica agrícola para recampesinização<br>CARVALHO, M. L. M**.;** FAGNANI, M.A.; NAVARRO, R.A. | IX Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ingenieria Agrícola**,** em agosto/2010, em Vitória/ES. |
| 2011 | Profissionalização do trabalho: alimentação e nutrição com suas histórias de saberes e sabores<br>CARVALHO, M. L. M.; RIBEIRO, S.L.S.; FAGNANI, M.A. | XII Reunião Anual da Rede de Popularização das Ciências, em 02 de junho de 2011, no Centro de Convenções da UNICAMP, em Campinas/SP. |
| 2011 | Contribuição de jovens estudantes de uma escola técnica agrícola para o desenvolvimento local em assentamentos na região de Andradina<br>CARVALHO. M. L. M.; FAGNANI, M.A. | V Jornada de Estudos em Assentamentos Rurais**,** em 16 de junho de 2011, na FEAGRI/UNICAMP, em Campinas/SP. |

Em 2006 começamos a participar de reuniões na prefeitura de Suzano com profissionais do Departamento de Medicina Preventiva e Social da Universidade Estadual de Campinas, coordenado pela engenheira Dra. Maria de Fátima Archanjo Sampaio, com a finalidade de realizar um acompanhamento e avaliação da segurança alimentar com famílias de Suzano. A parceria da prefeitura municipal com duas instituições de ensino público contribuiu para a pesquisa qualitativa na Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza, por ter envolvido estudantes em ações de intervenção em segurança alimentar e nutricional, cuja finalidade era avaliar competências, habilidades e bases tecnológicas desenvolvidas com discentes e docentes do curso Técnico em Nutrição e Dietética na área de educação alimentar e nutricional, cujo marco teórico estava em processo de construção naquela época[133].

Esse projeto interinstitucional propiciou o desenvolvimento de jovens estudantes que receberam treinamento da equipe da universidade, empregando como metodologia para o inquérito populacional a Escala Brasileira de (in) segurança alimentar – EBIA, que mede a percepção da família sobre a condição de acesso à alimentação. Os jovens estudantes (figura 156) realizaram entrevistas com moradores do município, previamente selecionados, aplicando o questionário no inquérito de base populacional sobre (in) segurança alimentar em quinhentas famílias de quatro regiões do município, durante cinco semanas. As quatro equipes de entrevistadores eram formadas, cada, por oito jovens e um supervisor: um do ensino profissional (a pesquisadora), um da prefeitura e dois da universidade.

Durante esse projeto realizei um estudo qualitativo e de cunho social com esses jovens, buscando identificar a influência das práticas pedagógicas na formação desses sujeitos, a partir de seus depoimentos, após o treinamento sobre o tema: "Faça uma narrativa sobre o motivo que o levou a participar deste projeto de parceria na área de (in) segurança alimentar e nutricional no município de Suzano, considerando a contribuição que este trará a sua carreira profissional no campo da nutrição". Percebi nos depoimentos desses jovens que essas práticas propiciaram a eles uma reflexão crítica de seus valores, de suas responsabilidades enquanto

[133] Em 2012, o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome publicou a cartilha "Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas", em Brasília, conceituando que: "Educação Alimentar e Nutricional, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar." < www.fnde.gov.br/arquivos/.../116-alimentacao-escolar>, 03/03/2013.

cidadãos e futuros profissionais da saúde no campo da nutrição, assim como o entendimento desses jovens sobre a construção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, e que a escola pode constituir-se como um espaço catalisador para se compartilhar práticas escolares e pedagógicas na promoção da saúde pública. A seguir, o depoimento de dois estudantes (CARVALHO e SANTOS, 2008),

> "Espero que nosso trabalho possa ajudar muitas pessoas residentes na cidade de Suzano, para que através deste projeto estas pessoas possam ter uma melhoria no seu estado nutricional." (Elisângela Santos Costa)
>
> "Além de me identificar muito com o curso, sou moradora do município de Suzano e por isso tenho interesse em saber a respeito da segurança alimentar de seus moradores e gosto muito do fato de lidar com o ser humano para trocar experiências, mas o maior motivo pelo qual estou participando do projeto é a oportunidade de colocar em prática o que foi ensinado em sala de aula." ( Liliane Rosa da Silva)

Figura 156 - Jovens estudantes do curso "Técnico em Nutrição e Dietética" da Escola Técnica Estadual Presidente Vargas, de Mogi das Cruzes, com os Supervisores do projeto SANS/EBIA, preparando-se para o inquérito populacional na Prefeitura de Suzano, em 2007



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

No segundo semestre de 2006, o Centro Paula Souza foi convidado a participar do Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de São Paulo (CONSEASP). Por ter sido indicada para representar a instituição no CONSEASP, elaborei um prospecto com o apoio gráfico da Assessoria de Comunicação do Centro Paula Souza, referente aos projetos em desenvolvimento na instituição na área de segurança alimentar e nutricional e apresentei-o aos conselheiros de governo e da sociedade civil, em outubro de 2006. Para a produção desse prospecto (figura 157), contamos com o apoio financeiro do Sindicato dos Técnicos Industriais Nível Médio do Estado de São Paulo.

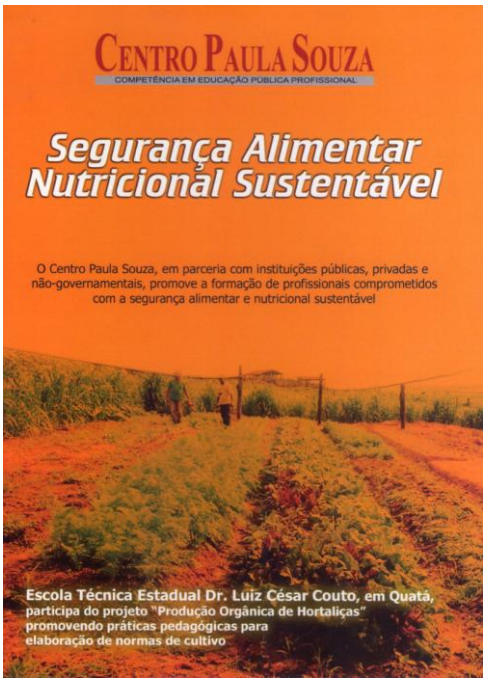
O prospecto apresentava os projetos de parceria do Centro Paula Souza com a COVISA, com o Banco de Alimentos de Sorocaba, com o Frigorífico Bertin (entre 2002 e 2005, elaborei o currículo do curso Técnico em Processamento de Carnes e acompanhei essa parceria durante a formação da primeira turma), com o Departamento do Suprimento Escolar, com a Coordenadoria de Desenvolvimento de Agronegócios (CODEAGRO) e com o Centro de Convivência Infantil do Centro Paula Souza, eram projetos em desenvolvimento na época e relacionados a segurança alimentar e nutricional.

Em dezembro de 2006 comecei a prospectar um projeto de educação alimentar e nutricional, com o intuito de realizar um estudo epidemiológico envolvendo estudos nutricionais e práticas escolares e pedagógicas com três escolas da capital e três escolas do interior de São Paulo, em Mogi das Cruzes, Sorocaba e Ribeirão Preto, que contou com o apoio de nutricionistas e estudantes dos cursos Técnico em Nutrição e Dietética para um público alvo de 480 estudantes do ensino médio, 240 do Centro Paula Souza (grupo experimental), que participavam de oficinas de educação alimentar e nutricional, e 240 de Escolas Públicas da Secretaria de Educação, que participavam somente do estudo nutricional (grupo controle).

Nesse mesmo mês realizei uma reunião com seis nutricionistas convidadas a participarem do projeto da Unidade de Ensino Médio e Técnico (Cetec) para apresentar o projeto, que teria duração de três anos, envolvendo monitores dos cursos Técnico em Nutrição e Dietética, capacitando novas turmas a cada ano e fixando o público alvo.

O projeto recebeu a denominação de "Educação Alimentar: estudos de intervenções de educação em nutrição com adolescentes no contexto de Escolas Técnicas do Estado de São Paulo", sob a minha coordenação na Cetec e envolvendo as nutricionistas: Ana Cristina

Figura 157 – Prospecto dos projetos desenvolvidos no Centro Paula Souza na área de segurança alimentar e nutricional, em outubro de 2006







Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Gonçalves de Azevedo (Etec Carlos de Campos, em São Paulo), Ana Cristina Monteiro da Silva (Etec Rubens de Faria e Souza, em Sorocaba), Ana Claudia C. Canotilho (Etec de Guaianases, em São Paulo), Érika S. Bronzi Moura (Etec José Martimiano da Silva, em Ribeirão Preto), Sandra Otoni (Etec Presidente Vargas, em Mogi das Cruzes) e Silvana Ramos Atayde (Etec Getúlio Vargas, em São Paulo) e em parceria com a professora Dra. Ana Maria Cervato-Mancuso (Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública/USP) e com a professora Dra. Mirian P. S. Z. Grinspun (Faculdade de Educação/UERJ). O projeto foi encaminhado para o Comitê de Ética da Faculdade de Ciências Médicas da UNICAMP e aprovado pelo Parecer CEP 432/2007 e CAAE 0327.0.146.000-07.

A finalidade dessa pesquisa era identificar como jovens estudantes do curso Técnico em Nutrição e Dietética, atuando como monitores de nutrição no projeto de pesquisa "Educação Alimentar: estudo de intervenções de educação em nutrição com adolescentes no contexto de Escolas Técnicas do Estado de São Paulo" transmitiam conhecimentos e habilidades referentes às competências que adquiriam no componente curricular "Educação para o autocuidado".

Como naquela época o marco teórico em educação alimentar e nutricional era um processo em construção, decidi realizar um estudo quantitativo e qualitativo para identificar o sujeito e propor instrumentos metodológicos que permitissem uma reflexão crítica dos seus valores, da sua responsabilidade enquanto cidadão, levando-o a atuar de forma lúdica e consciente, enquanto consumidor de uma alimentação saudável.

Com os resultados preliminares desse projeto de pesquisa, organizei o "I Encontro de Educação Alimentar e Nutricional com Adolescentes no contexto de seis Escolas Técnicas do Centro Paula Souza" (figura 158), em outubro de 2007, objetivando estimular a comunicação entre as escolas com a exposição e apresentação de pôsteres referentes às primeiras oficinas de educação alimentar e nutricional, realizadas para a pesquisa nas seis escolas, com 240 adolescentes do ensino médio, em três escolas da capital nos bairros do Brás, Guaianazes e Ipiranga, e em três municípios do Estado de São Paulo: de Mogi das Cruzes, de Ribeirão Preto e de Sorocaba.

Durante os três anos de realização da pesquisa, como coordenadora do projeto, fiz visitas, em média, duas vezes por ano, a cada equipe de projeto nas unidades escolares para acompanhamento de sua execução. Essas visitas são apresentadas em um filme que produzi para as equipes de nutrição envolvidas no projeto e apresentado no segundo encontro

(apêndice V). Os encontros propiciavam às equipes de nutrição trocar experiências e discutir as práticas de educação alimentar e nutricional desenvolvidas com os estudantes do ensino médio.

Figura 158 – Equipes de nutrição no I Encontro de Educação Alimentar e Nutricional com adolescentes no contexto de seis escolas técnicas do Centro Paula Souza, no Sindicato dos Técnicos Industriais de Nível Médio do Estado de São Paulo, em São Paulo, de 10 a 16 de outubro de 2007



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Para divulgar o I Encontro, solicitei à direção da Etec Carlos de Campos que propusesse aos docentes do curso Técnico de Design de Comunicação a criação de uma logomarca para o Grupo de Estudos e Pesquisas em Educação e Segurança Alimentar e Nutricional (GEPESAN), e fui atendida pelo professor João Batista de Macedo Jr (figura 159).

Figura 159 – Logomarca do Grupo de Estudos e Pesquisas em Educação e Segurança Alimentar e Nutricional do Centro Paula Souza criada pelo professor João Batista de Macedo Junior, da Etec Carlos de Campos, em 2007.




Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

O “II Encontro de Educação Alimentar e Nutricional com adolescentes no contexto de seis escolas técnicas do Centro Paula Souza” aconteceu durante três dias e duas noites, no Laboratório de Hospitalidade da Etec Martinho Di Ciero, em Itu, de 8 a 10 de outubro de 2008. Durante esses três dias de evento, fomos recepcionados e atendidos pelos estudantes dos cursos Técnicos em Turismo e Hotelaria dessa escola técnica. Contamos nesse encontro com a participação das estudantes do curso superior de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo para avaliar e discutir as oficinas de educação alimentar e nutricional, criadas por estudantes do curso Técnico em Nutrição e Dietética, sob a supervisão de nutricionistas nas unidades escolares do Centro Paula Souza.

A figura160 apresenta as estudantes do curso superior de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo sob a coordenação da professora Dra. Ana Maria Cervato-Mancuso, avaliando os pôsteres das oficinas de educação alimentar e nutricional elaborados pelos estudantes das escolas técnicas do Centro Paula Souza participantes do projeto. Na figura 161 a professora nutricionista Erika Bronzi apresenta os resultados dos estudos nutricionais e dos questionários de frequência alimentar realizados com a sua equipe durante dois anos de estudos e pesquisas sobre educação alimentar e nutricional com adolescentes, em Ribeirão Preto.

Figura 160 – Equipes de nutrição do Centro Paula Souza e da Faculdade de Saúde de Pública no “II Encontro de Educação Alimentar e Nutricional com adolescentes no contexto de seis escolas técnicas do Centro Paula Souza”, no Laboratório de Hospitalidade da Etec Martinho Di Ciero, em Itú, de 8 a 10 de outubro de 2008.




Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Figura 161 – A Nutricionista Erika Bronzi apresentando os resultados do projeto na escola de Ribeirão Preto, no "II Encontro de Educação Alimentar e Nutricional com adolescentes no contexto de seis escolas técnicas do Centro Paula Souza", no Laboratório de Hospitalidade da Etec Martinho Di Ciero, em Itú, de 8 a 10 de outubro de 2008.



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

O "III Encontro de Educação Alimentar e Nutricional com adolescentes no contexto de seis escolas técnicas do Centro Paula Souza" aconteceu na Etec Parque da Juventude, em São Paulo, de 4 a 6 de novembro de 2009. Foi organizado da mesma forma que os anteriores, mas contou com a participação dos estudantes dos cursos Técnicos em Turismo e em Meio Ambiente da Etec São Paulo durante uma atividade cultural para que as equipes do projeto pudessem conhecer o que resta da Mata Atlântica nesse parque estadual. (figura 162)

Em 2006, por estar atuando com segurança alimentar e nutricional, cursei a disciplina de pós-graduação "Atualização em Antropologia, alimentação e cultura" promovida pela Diretoria Regional da Fundação Oswaldo Cruz, com carga horária de 45 horas, no Rio de Janeiro. No ano seguinte, participei do curso à distância "Segurança Alimentar para o Brasil", promovido pelo Projeto Regional de Formação em Economia e Políticas Agrárias e de Desenvolvimento Rural na América Latina, denominado Fodepal da *Food and Agricultural Organization of the United Nations* (FAO) de setembro a dezembro, e com carga horária de 140 horas. Essas capacitações me permitiram elaborar um curso à distância, embora sem as ferramentas da FAO, para transferir às nutricionistas conceitos e promover discussões sobre metodologias empregadas no projeto "Educação Alimentar: estudos de intervenções de educação em nutrição com adolescentes no contexto de Escolas Técnicas do Estado de São

Paulo". Esse curso denominado Curso "Alimentação, Saúde e Cultura", aconteceu de maio a julho de 2008, promovido pela Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza.

Figura 162 – Equipes de nutrição do Centro Paula Souza e da Faculdade de Saúde de Pública no III Encontro de Educação Alimentar e Nutricional com adolescentes no contexto de seis escolas técnicas do Centro Paula Souza, no Parque da Juventude, em São Paulo, de 4 a 6 de novembro de 2009



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Com o projeto "Educação Alimentar: estudos de intervenções de educação em nutrição com adolescentes no contexto de Escolas Técnicas do Estado de São Paulo", que aconteceu de 2007 a 2009, foram coletados muitos dados que foram apresentados parcialmente em diversos congressos e eventos similares (tabela 37). Desde 2011 a nutricionista e professora Ivia Previtali Campos, do Centro Paula Souza, está fazendo mestrado no Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública/USP, empregando parte dos dados dessa pesquisa realizada de 2007 a 2009.

Em 2007, decidi criar a linha de pesquisa "Práticas de educação alimentar e nutricional para adolescentes", dentro do GEPESAN, na Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza, para continuar propondo projetos de estudos e pesquisas de educação alimentar e nutricional sustentável e divulgar os resultados na comunidade científica.

Com o intuito de atuar com educação e saúde, envolvendo professores de educação física e estudantes do Ensino Médio do Centro Paula Souza, propus o projeto "Educação Física e Nutricional com Adolescentes", na Cetec, em 2010, juntamente com a professora e nutricionista Ana Cristina Gonçalves de Azevedo, como pesquisadora que atuou por meio de

um projeto de horas atividades específicas na Etec Carlos de Campos. Encaminhamos esse projeto para o Comitê de Ética em Pesquisa do Hospital São Paulo na Universidade Federal de São Paulo, que foi aprovado com o Parecer 103/10, CAAE 0034.0.174.000-10.

Esse projeto foi proposto com o objetivo de desenvolver práticas escolares e pedagógicas para intervenções de educação em nutrição com intuito de promover a saúde e qualidade de vida, incluindo a prevenção da obesidade e a avaliação do estado nutricional, de atividade física, de consumo alimentar e dos estágios de mudança de comportamento de adolescentes do Ensino Médio de seis Escolas Técnicas (Etecs) pertencentes ao Centro Paula Souza. O projeto foi proposto para atuar com uma amostra de 220 adolescentes do primeiro ano do ensino médio de seis escolas técnicas do município de São Paulo, sendo cada escola de uma região da cidade, exceto a zona leste, que contou com duas representações pertencentes ao projeto "Educação Física e Nutricional com Adolescentes", coletando dados durante o ano de 2010.

Como metodologia foram propostos estudos nutricionais para determinar o Índice de Massa Corporal (IMC), aplicando um questionário de frequência alimentar semiquantitativo validado e adaptado aos adolescentes, com a finalidade de avaliar o perfil nutricional e o consumo alimentar de frutas, hortaliças e produtos lácteos. Um questionário para a classificação de estágio de mudança comportamental baseado no modelo transteórico e adaptado foi aplicado, bem como uma avaliação com questões complementares sobre alimentação na escola e sobre atividade física. Para estes estudantes do primeiro ano do ensino médio foram criadas oficinas de educação alimentar e nutricional envolvendo monitores de nutrição do curso Técnico em Nutrição e Dietética da Etec Carlos de Campos.

Em 2010 a nutricionista Ana Cristina Gonçalves de Azevedo apresentou o trabalho "Perfil de Comportamento Alimentar de Adolescentes em seis Escolas Técnicas da cidade de São Paulo" com a colaboração da coordenação e dos professores de Educação Física – Marcelo Gonçalves de Azevedo, Rogério Tadeu F. Gonçalves, Tatiana Santos, Rosangela Antunes, José Luiz Teixeira Soares e Elaine Piccino - referente à primeira coleta de dados no período de março a abril de 2010.

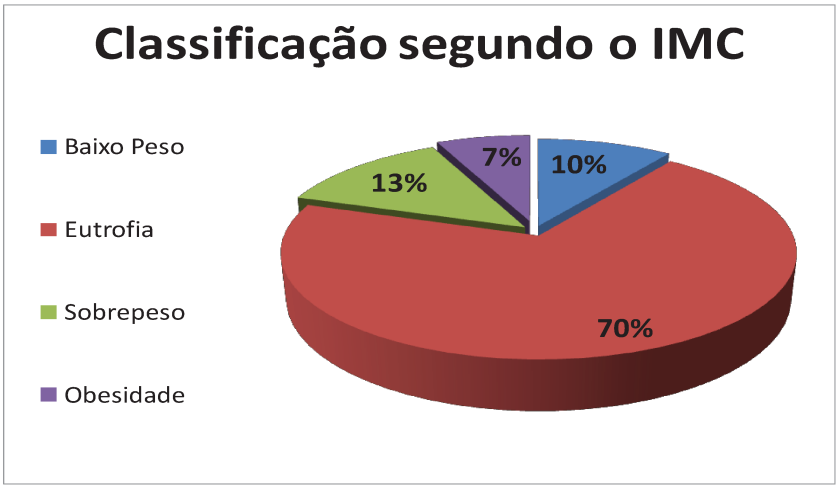
Ela encontrou nesse estudo que o consumo de frutas, vegetais e produtos lácteos era baixo entre os jovens, estando condizente com o resultado de outros estudos brasileiros, demonstrando a importância do desenvolvimento de práticas de educaçãoalimentar nesse

Tabela 37 – Trabalhos elaborados no Centro Paula Souza e apresentados em congressos e outros eventos relacionados a projetos de educação alimentar e nutricional e aprovados por comitês de ética em pesquisa com seres humanos

| Ano | TÍTULO | LIVROS/REVISTAS/CONGRESSOS |
|---|---|---|
| 2007 | Segurança alimentar e nutricional: educação, participação, desafios e perspectivas<br>CARVALHO, M. L. M. | 8° Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade & Qualidade de Vida, São Paulo – SP, em outubro. |
| 2007 | Educação Alimentar e Nutricional: práticas escolares e pedagógicas para a promoção de alimentação saudável com adolescentes<br>CARVALHO, M. L.M.; AZEVEDO, A. C. G.; ATAYDE, S. R; CANOTILHO, A. C.; BRONZI, E. S; SILVA, A. C. M.; WATASHI, M. C. M; GRINSPUN, M. P. S.Z. | II Jornada Nacional da Produção Científica em Educação Profissional e Tecnológica, São Luís/MA, em dezembro. |
| 2008 | Práticas de educação alimentar e nutricional: percepções de jovens estudantes<br>CARVALHO, M. L. M.; GRINSPUN, M. P. S.Z. | III Simpósio Internacional sobre Juventude Brasileira – Juventudes no mundo contemporâneo: desafios e perspectivas, Goiânia/GO, em junho. |
| 2009 | Educação nutricional: estado nutricional e intervenções de ensino médio de duas escolas da rede pública de Ribeirão Preto – SP (2007 – 2008) BRONZI, E. S. S.; CARVALHO, M. L. M. | XV Congresso Latinoamericano de Nutrição, em Santiago / Chile, de 5 a 19 de novembro. |
| 2009 | Práticas de educação alimentar e nutricional com adolescentes para prevenção da obesidade<br>CARVALHO, M. L. M.; AZEVEDO, A. C. G. ATAYDE, S. R; CANOTILHO, A. C. C.; BRONZI, E. S.; SILVA, A. C. M.; OTONI, S. O. | I Simpósio de Adolescência da UNIFESP/ EPM, em São Paulo/ SP, em 28 de agosto. |
| 2009 | Educação em nutrição: estudos de intervenções com adolescentes<br>CARVALHO, M. L. M.; AZEVEDO, A. C. G.; ATAYDE, S. R; CANOTILHO, A. C. C., BRONZI, E. S; SILVA, A C. M.; OTONI, S. O. | VIII Congresso Brasileiro de Transtornos Alimentares e Obesidade, PROATA/ UNIFESP/ EPM, em São Paulo/ SP, em 11 e 12 de junho. |
| 2010 | Práticas de Educação Alimentar e Nutricional: contribuição para implementação de políticas públicas de alimentação escolar.<br>CARVALHO, M.L.M.; GONÇALVES, A.C.A. | I Seminário em Inovação Tecnológica na área de Alimentos, Embrapa Agroindústria de Alimentos, Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia, entre outras instituições, Rio de Janeiro,15 de abril. |
| 2010 | Prática de educação alimentar e nutricional com adolescentes de duas escolas públicas, em São Paulo (2007-2009)<br>CARVALHO, M.L.M.; GONÇALVES, A.C.A. | I Mostra Nacional Programa Saúde na Escola e IV Mostra Nacional Saúde e Prevenção nas Escolas, ONU, OPAS, UNODOC, entre outras instituições, em Brasília/DF, de 13 a 15 de junho. |
| 2010 | Educação nutricional: estado nutricional e intervenções com adolescentes de escolas públicas de Ribeirão Preto/SP/Brasil (2007 – 2009)<br>BRONZI MOURA, E.S.; CARVALHO, M.L.M. | XVI Jornadas de La Sociedad Chilena de Nutrición, em Santiago/Chile, de 15 a 19 de novembro. |
| 2012 | Diagnóstico e Prevenção de Obesidade em Adultos na Zona Leste de São Paulo<br>CARVALHO, M. L. M.; NASCIMENTO, A. J. P.; SANTOS, E. C.; KULSCAR, L. R. T. | II Fórum Mundial de Educação Profissional e Tecnológica, em Florianópolis/SC, 29 de maio. |
| 2012 | Percepcion de la calidad em la alimentación y La conduta alimentícia informada por los Estudiantes de escuelas técnicas del Estado de São Paulo, Brasil.<br>PREVITALI, I. C.; DIANEZI, G.A.M; CARVALHO, M.L.M; BRONZI, E.S.; AZEVEDO, A.C.G. | SLAN XVI Congreso Latinoamericano de Nutrición, em Havana/Cuba, de 12 a 16 de novembro de 2012. |

grupo de adolescentes. A figura 163 apresenta o índice de massa corporal realizado nesse período durante estudo nutricional. Desde 2012, a nutricionista Ana Cristina Gonçalves de Azevedo está fazendo mestrado com esse projeto na Universidade Federal de São Paulo, em São Paulo.

Figura 163 - Classificação do estado nutricional segundo o IMC dos adolescentes, em 2010




Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

De 12 a 14 de janeiro de 2010 visitei a Escola Técnica Estadual Dr. Dario Pacheco, em Taquarivaí, com o intuito de conhecer o território para montar um projeto na área de segurança alimentar e nutricional com foco no desenvolvimento rural e local, envolvendo a escola agrícola que oferecia curso Técnico em Agroecologia.

A escolha dessa região foi devido ao Plano de Safra Territorial do Sudoeste Paulista[134] e o Consórcio de Segurança Alimentar e de Desenvolvimento Local (CONSAD), existentes no Sudoeste Paulista. Nessa primeira visita, a diretora da escola, professora Rita Aparecida Navarro, mostrou-me a propriedade, os alimentos produzidos na fazenda-escola, e visitamos alguns municípios ao redor da escola, inclusive um quilombola e assentamentos da região e, dos quais muitos de nossos alunos são originários e filhos de agricultores familiares.

[134] O documento "Plano Safra Territorial", referente ao Território Sudoeste Paulista, composto de 15 municípios, foi elaborado por Paulo Brancher, em 2006. <http://www.mda.gov.br/download/ptdrs/ptdrs_territorio089.pdf>, 06/04/2013.

Em 02 de março de 2010, retornei à escola para dar continuidade ao levantamento da documentação referente ao perfil dos estudantes das turmas do curso de Técnico em Agroecologia, e às alterações curriculares ocorridas desde o primeiro curso oferecido na escola agrícola. Nesse período fui convidada pela direção da escola a participar de uma reunião com uma comissão na Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI) que pretendia envolver estudantes em um projeto de desenvolvimento local. A partir dessa reunião, que aconteceu em 03 de março de 2010, passei a ser contatada pela engenheira agrônoma Sandra Maria Ramos, de Itapeva, e responsável pela coordenação no Sudoeste Paulista do Programa Mais Alimentos no Estado de São Paulo[135] para participar de atividades relacionadas ao programa local.

Os estudantes dos cursos Técnicos em Agroecologia e de Agropecuária (alternância) foram convidados a participarem das oficinas e do curso de Formação de Agentes de Pesquisas e ATER locais em Educação Popular, ministrado pelo Instituto Paulo Freire. O módulo um aconteceu de 27 a 29 de abril e, o módulo dois, de 13 a 14 de maio de 2010, ambos na CATI-Itapeva, dos quais participei. Em 31 de maio participei da reunião do Grupo Gestor Estadual do Programa Mais Alimentos (GGEMA), representando o Centro Paula Souza. Entre 09 e 11 de junho participei do módulo três que aconteceu no espaço da escola, em Taquarivaí. Por estar no grupo gestor (GGEMA), entre 22 e 24 de junho de 2010, fui participar do módulo três na Escola Técnica Estadual Sebastiana Augusta de Moraes, em Andradina.

No módulo três desse curso os estudantes das duas escolas técnicas, os agricultores familiares locais e os representantes dos sindicatos, incluindo os profissionais da CATI (local

[135] O Programa Mais Alimentos Nacional contribuiu para implementar a Lei n° 11.326, de 24 de julho de 2006, que estabelece diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. O Programa Mais Alimentos no Estado de São Paulo (PMAESP) teve como unidade gestora dos recursos a Embrapa Transferência de Tecnologia, sob a responsabilidade do engenheiro agrônomo Fernando C. A. U. Matssura. O PMAESP surgiu com ações proposta para 2008-2010, e articuladas com as Federações dos Trabalhadores da Agricultura Familiar do Estado de São Paulo (FAF), Marcos Augusto Pimentel, e dos Trabalhadores na Agricultura do Estado de São Paulo (Fetaesp), Elias David de Souza, buscando aprofundar as atividades e o impacto do programa, realizaram um recorte territorial no processo de decisão dos locais de ação, definindo-se, de forma coletiva com ampla discussão pelos Territórios Sudoeste Paulista e de Andradina. O PMAESP foi lançado com objetivos de ampliar a renda e a produção de alimentos dos agricultores familiares, por meio de: disponibilização de conhecimentos e tecnologias agropecuárias apropriadas para a agricultura familiar; promoção da integração plena das Instituições participantes para as ações desse programa e de outros que poderão surgir; e implementação de uma metodologia que permita a consolidação de um grupo local, autônomo, para o desenvolvimento local. Quanto à estrutura de gestão do PMAESP, Hanashiro et al. (2011) informa que: "[...] ocorreu a designação inicial do Grupo Gestor Estadual do Mais Alimentos (GGEMA). Sob a coordenação desse grupo foi constituída em seguida (em termos hierárquicos) a Comissão Executiva Estadual do Mais Alimentos (CEEMA), composta e apoiada pela Equipe de Comunicação e de Divulgação do Mais Alimentos (ECODIMA), pela Equipe de Compras e Finanças do Mais Alimentos (ECOFIMA), pela Equipe de Acompanhamento e Monitoramento do Mais Alimentos (EAMMA) e pela Equipe Técnica Estadual do Mais Alimentos (ETEEMA). Por sua vez, em cada território (Andradina e Sudoeste Paulista), há Comitês Executivos Territoriais do Mais Alimentos, denominados CETEMAs e subordinados ao CEEMA, e os Comitês Técnicos (CTs) de cada um dos produtos escolhidos, subordinados hierarquicamente aos CETEMAs. Os membros podem fazer parte de várias comissões, comitês e equipes concomitantemente dentro do projeto estruturado no Estado de São Paulo." (HANASHIRO et al., 2011)

e gestor), foram convidados para finalizar os diagnósticos das duas regiões do Estado de São Paulo. No entanto, em Andradina, somente os estudantes da educação profissional participaram do curso nesse módulo, sem a presença dos agricultores familiares.

Em 30 de junho, aconteceu o "Seminário Mais Alimentos – Tecnologias apropriadas pela agricultura familiar: ações realizadas no Estado de São Paulo em 2009/2010" [136], em Valinhos, envolvendo professores e estudantes das duas escolas, os grupos e comissões gestoras nas regiões sudoeste e noroeste do estado, agricultores familiares, extensionistas, representantes do Centro Paula Souza e do Instituto Paulo Freire, contando com a participação de aproximadamente 80 pessoas.

Por solicitação do Coordenador do Grupo Gestor Estadual do Mais Alimento (GGEMA), o médico-veterinário Ivamney Augusto Lima da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI), em 11 de maio de 2011, enviei o texto a seguir para a apresentação da obra "Formação de agentes de pesquisa e extensão rural em educação popular – Construindo nova relação entre pesquisa, extensão rural e agricultura familiar no estado de São Paulo", como representante do Centro Paula Souza, para ser publicada pelo Instituto Paulo Freire:

> "Atuar como representante do Centro Paula Souza no Programa Mais Alimentos - Tecnologias Apropriadas, Pesquisa, Extensão Rural e Agricultura Familiar no Estado de São Paulo, que envolve jovens estudantes da Escola Técnica Estadual Sebastiana Augusta de Morais, de Andradina no noroeste paulista, que na sua maioria são filhos de assentados; e da Escola Técnica Estadual Dr. Dario Pacheco Pedroso, em Taquarivaí, no sudoeste paulista, filhos de agricultores familiares, é um aprendizado repleto de expectativas para propiciar o desenvolvimento rural. O Programa Mais Alimentos proposto em São Paulo pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (EMBRAPA), sob a coordenação da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (CATI), em parceria com: a Agência Paulista de Tecnologia do Agronegócio (APTA); a Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado de São Paulo (FETAESP); a Federação da Agricultura Familiar (FAF); e com o apoio do Ministério de Desenvolvimento Agrário (MDA); propiciou aos professores e aos estudantes dos cursos técnicos em Agropecuária (alternância) e de Agroecologia, conhecerem a metodologia da Educação Popular para a realização de diagnósticos de desenvolvimento local com a

[136] Embrapa Produtos e Mercado – SPM publicou uma matéria com a manchete "Seminário reúne integrantes da primeira etapa do Mais Alimentos em São Paulo, em 13 de julho de 2010. <http://www.snt.embrapa.br/noticias/noticia_completa28/>, 01/04/2013.

> participação de outros atores sociais que são parceiros neste programa. Os cursos de Educação Popular foram ministrados por um docente do Instituto Paulo Freire, empregando como procedimento metodológico a pesquisa e a extensão rural como um processo contínuo e permanente de formação para a transformação da realidade, tendo como protagonistas os sujeitos. A formação em educação popular provocou nos participantes do programa uma reflexão crítica dos valores, das responsabilidades, enquanto cidadãos e profissionais para a promoção do desenvolvimento rural sustentável. Entre os méritos desta formação está o desenvolvimento de grupos de agentes de ATER locais, estimulando a organização dos agricultores familiares, promovendo princípios de assistência técnica baseados na educação popular e na Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural (PNATER). Quanto ao Programa Mais Alimentos a expectativa enquanto representante de uma instituição de educação profissional pública é a diversificação agrícola e agroindustrial como instrumento de desenvolvimento local para fixar na propriedade rural familiar os filhos de agricultores familiares ou de assentados, que são jovens estudantes de escolas agrícolas."

Quanto à divulgação dos dados coletados durante a formação de agentes de ATER (Agente de Assistência Técnica e Extensão Rural) local, apresentei o trabalho preliminar "Contribuição de jovens estudantes de uma escola técnica agrícola para o desenvolvimento local em assentamentos na região de Andradina", na V Jornada de Estudos em Assentamentos Rurais, em junho de 2011, na FEAGRI/UNICAMP. Muitos dados ainda necessitam ser estudados e divulgados em revistas agrícolas e de educação com a finalidade de prospectar novos projetos no campo da alimentação e nutrição.

Figura 164 - Equipe de estudantes, professores, agricultores familiares e coordenadores da CATI e do Centro Paula Souza durante formação em Educação Popular, em Taquarivaí, 2010



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Figura 165 - Equipe de estudantes, professores, agricultores familiares e coordenadores da CATI e do Centro Paula Souza durante formação em Educação Popular, em Andradina, em 2010



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Ainda em 2010, participei do curso a distância "Formação de Gestores Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional" da Redesan: o primeiro módulo refere-se aos fundamentos das políticas públicas de SAN, do segundo módulo não participei, pois tratava de conceitos de SAN, no terceiro módulo, foi discutido o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e, no quarto módulo, trataram das diretrizes e estratégias para a implantação de sistemas de SAN. Esse curso começou a partir de um Encontro Regional de Gestores Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional da Região Sudoeste (São Paulo – Rio de Janeiro) que aconteceu de 12 a 15 de maio de 2010, em Diadema/SP, e encerrou em outubro de 2010.

Em setembro de 2010, participei de um seminário no Centro de Convenções da Universidade Estadual de Campinas com profissionais de diversos departamentos e de outras instituições que atuam com Agroecologia. Esse seminário teve por finalidade discutir e propor metas e ações para a elaboração de um projeto para financiar a criação de uma Rede de Agroecologia, visando participar do edital MDA/SAF/CNPq N° 58/2010.

A Rede de Agroecologia da UNICAMP (RAU) foi criada sob a coordenação do professor Mohamed Ezz El-Din Mostafa Habib, do Departamento de Biologia Animal do Instituto de Biologia da Universidade Estadual de Campinas. O projeto foi aprovado no CNPq,

e comecei a atuar como participante do projeto da RAU, representando o Centro Paula Souza. Em maio de 2011 conheci o sociólogo Angel Calle Collado, da Universidade de Córdoba, da Espanha, durante a sua palestra "Agroecologia Política: Transición Social y Campesinato" na RAU, e por seu intermédio, visitei propriedades de agricultores familiares em julho do mesmo ano no sul da Espanha. Muitos dos conhecimentos adquiridos nessa viagem poderão ser aplicados nas escolas técnicas agrícolas do Centro Paula Souza, em futuros projetos institucionais, como o emprego de pequenos equipamentos projetados para serem utilizados em pequenas propriedades e com terrenos acidentados, assim como o uso de energia solar e o emprego de sementes crioulas.

Nesse ano de 2011, por atuar no COMUSANSP, propus um projeto de pesquisa para ser realizado com funcionários públicos das subprefeituras de São Mateus, São Miguel e do Itaim Paulista, com a finalidade de realizar um diagnóstico de sobrepeso e obesidade no campo da alimentação e nutrição. O projeto foi denominado "Práticas de educação alimentar e nutricional envolve escolas técnicas e subprefeituras na zona leste de São Paulo" e apresentei-o ao Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Médicas da Universidade de Campinas, que foi aprovado pelo Parecer N° 393/2011 e CAAE: 0337.0.146.000-11. O público alvo dessa pesquisa foram 120 funcionários públicos, voluntários, das subprefeituras de São Mateus, São Miguel e Itaim Paulista, três nutricionistas e estudantes dos cursos Técnicos em Nutrição e Dietética de três escolas técnicas da região. A metodologia da pesquisa-ação orientou a pesquisa que realizou além dos diagnósticos de sobrepeso e obesidade, a intervenção em hábitos alimentares, por meio de oficinas de educação alimentar e nutricional. O estudo é quantitativo, por ter aplicado questionários de frequência alimentar e de mudança de hábitos em entrevistas com a nutricionista, e também qualitativo, porque nos propusemos a realizar encontros para uma reflexão crítica de valores e responsabilidades dos sujeitos enquanto cidadãos.

Nesse projeto, sob a minha coordenação, participaram as nutricionistas: Eliane Cristina dos Santos (em São Mateus), Luzia Rosana de Toledo Kulcsar (em São Miguel Paulista), Amanda José Pereira do Nascimento (no Itaim Paulista). Em fevereiro de 2011, realizei a primeira reunião com as coordenadoras do projeto das subprefeituras, membros do COMUSANSP e as nutricionistas para definir as atividades para o projeto que foi realizado de 2011 a 2012 (figura 166).

Com a aprovação do projeto pelo Comitê de Etica em Pesquisa com Seres Humanos, as nutricionistas apresentaram esse projeto aos funcionários de cada subprefeitura, com o intuito de definir o público alvo, voluntários no projeto (figura 167).

Como esse projeto surgiu de uma proposta do grupo de educação no COMUSANSP de criar um projeto para atuar com educação alimentar e nutricional com os funcionários das subprefeituras, denominado Projeto Viver Bem, então, representando o Centro Paula Souza no COMUSANSP, decidi participar desse projeto envolvendo estudantes dos cursos Técnico em Nutrição e Dietética, três nutricionistas de escolas da zona leste, realizando projetos de horas atividades específicas, com o apoio da instituição nessa região de São Paulo, onde atuamos no conselho municipal.

Em 09 de dezembro de 2011, realizamos a 1ª Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: diagnóstico e práticas de prevenção da obesidade em subprefeituras da zona leste de São Paulo**,** que aconteceu na Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza, no Bom Retiro, em São Paulo, envolvendo as três equipes de nutrição das escolas técnicas: Guaianazes, São Mateus e Cidade Tiradentes.

Figura 166 – Equipe do projeto "Práticas de educação alimentar e nutricional envolvendo escolas técnicas e subprefeituras na zona leste de São Paulo", à esquerda, as coordenadoras nas subprefeituras de São Miguel - Warny M Santana, do Itaim Paulista - Terezinha Theodoro e de São Mateus - Silvia Aparecida Martins, à direita, as nutricionistas da Etec de Guaianazes - Eliane Cristina dos Santos, da Etec de São Mateus - Luzia Rosana de Toledo Kulcsar e, da Etec Cidade Tiradentes - Amanda José Pereira do Nascimento, em reunião na Etec de Artes (Cetec cap), em 16 de fevereiro de 2011



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Figura 167 – Equipe de nutrição da Etec São Mateus para apresentação do projeto "Práticas de educação alimentar e nutricional na subprefeitura de São Miguel", Nutricionista Luzia Rosana de Toledo Kulscar e as monitoras do curso Técnico em Nutrição e Dietética, na subprefeitura de São Miguel, em maio de 2011




Fonte: Acervo da nutricionista Luzia Rosana de Toledo, em 2011.

Nessa jornada as nutricionistas apresentaram os diagnósticos dos estudos nutricionais realizados na forma de comunicações orais e os estudantes apresentaram as oficinas de educação alimentar e nutricional realizadas com os funcionários das subprefeituras envolvidos no projeto, em 2011 (figura 168).

Figura 168 – Dra. Carmen Azevedo Carmona, secretária executiva do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo, Nutricionista Amanda J.P. Nascimento e Terezinha Theodoro, no Itaim Paulista; Nutricionista Luzia R. T. Kulscar e Warny M Santana, em São Miguel Paulista; Silvia A. Martins e a Nutricionista Eliane C dos Santos, em São Mateus; e a coordenadora Maria Lucia M de Carvalho, na 1ª Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: diagnóstico e práticas de prevenção da obesidade em subprefeituras da zona leste de São Paulo, que aconteceu no Centro Paula Souza, em 9 de dezembro de 2011.



Arquivo próprio, em 2013.

Entre 08 e 10 agosto de 2012 as nutricionistas Ana Cristina Gonçalves de Azevedo e Eliane Cristina dos Santos apresentaram as atividades em segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pelo GEPESAN no 1° Seminário Estadual da Rede-Sans, que aconteceu em Águas de Lindóia/SP. Nesse mesmo período, ministrei uma palestra sobre os projetos desenvolvidos no GEPESAN e no GEPEMHEP do Centro Paula Souza na V Jornada de Recuperación de Patrimonio Histórico – Educativo: La arquitectura escolar, em Buenos Aires, a convite do Programa Memória da Educação Argentina, da Biblioteca Nacional de Maestros.

Em 2012, dei continuidade ao projeto de práticas de educação alimentar e nutricional com as três subprefeituras, decidindo realizar o encontro das equipes de nutrição e coordenadores locais na zona leste de São Paulo. A 2ª Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: diagnóstico e práticas de prevenção da obesidade em subprefeituras da zona leste de São Paulo aconteceu na Etec São Mateus, em São Mateus, em São Paulo, em 22 de novembro de 2012. (figura 169)

Figura 169 – Estudantes e nutricionistas das Escolas Técnicas Estaduais de Guaianases, São Mateus, Prof. Camargo Aranha e Mandaqui, na "2ª Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: diagnóstico e práticas de prevenção da obesidade em subprefeituras da zona leste de São Paulo", que aconteceu na Etec São Mateus, em 22 de novembro de 2012



Fonte: Arquivo próprio, em 2013.

Posso dizer que a intenção de propor e realizar projetos na área de segurança alimentar e nutricional no Centro Paula Souza, como pesquisadora e coordenadora de projetos propostos nessa área, por docentes nas unidades escolares e envolvendo estudantes de diversos cursos técnicos visam sempre mostrar que a escola pode ser um catalisador para a implementação de políticas pública nas áreas de segurança alimentar e nutricional e de desenvolvimento rural sustentável na cidade ou no campo.

## 6 CONCLUSÕES

Esta tese de doutorado elucidou que a criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil, o de Auxiliares em Alimentação, foi primazia de Francisco Pompêo do Amaral, na Superintendência do Ensino Profissional no Estado de São Paulo, com a aula inaugural em 17 de maio de 1939. Nesse ano, a superintendência ocupava parte do prédio do Instituto Profissional Feminino, na capital, no Brás, do Estado de São Paulo, na Rua Monsenhor Andrade, n° 747. Prédio, o qual foi tombado em 2002.

Naquela época para as mulheres era oferecido somente o curso de Educação Doméstica na educação profissional. Isso significa que o curso de Auxiliares em Alimentação foi uma oportunidade para ampliar a participação da mulher no mercado de trabalho. Esse curso visava à formação de técnicas em Alimentação para lactários, refeitórios escolares e industriais, além de formar professoras para a educação profissional.

Francisco Pompêo do Amaral atuava como médico, jornalista e professor, em Educação e Saúde, quando escreveu o prefácio da obra "Noções de Química Alimentar", da professora Celina de Moraes Passos, do curso de Educação Doméstica do Instituto Profissional Feminino, em 1938, e ressaltou a necessidade de formar dietistas no Brasil. Esse médico ingressou, em janeiro de 1939, como médico-chefe da Superintendência do Ensino Profissional, a convite do Secretário da Educação e da Saúde Pública, Álvaro Guião. E em três de março de 1939, o governador do Estado de São Paulo, Dr. Adhemar Pereira de Barros, assinou o Decreto Estadual N° 10.033 para a criação do curso de Auxiliares em Alimentação. Foi seguindo a linha de pensamento do médico Pedro Escudero, um nutrólogo argentino, que criou campanhas jornalísticas para a racionalização da alimentação popular, em 1933, e, em seguida, fundou o Instituto Municipal de Nutrição e a Escola de Dietistas, que Francisco Pompêo do Amaral criou os cursos de Dietética na educação profissional.

Em 17 de maio de 1939, os médicos Geraldo de Paula Souza, diretor do Instituto de Higiene de São Paulo, e Josué de Castro, médico do Serviço de Alimentação do Rio de Janeiro, estiveram presentes na aula inaugural de Francisco Pompêo do Amaral.

No mesmo ano, Geraldo de Paula Souza criou o curso de Nutricionistas, conforme o Decreto Estadual N° 10.617, de 24 de outubro de 1939, enquanto que, em 1940, o médico Josué de Castro criou o curso de Auxiliares em Alimentação, como diretor do Serviço Central

em Alimentação, e que, em 1941, foi transformado no SAPS. Todos os três cursos eram oferecidos como cursos secundários.

A professora Celina de Moraes Passos prestou concurso no Ministério do Trabalho, em 1941 e foi para o Rio de Janeiro ministrar a disciplina "Arte culinária e Economia doméstica" no curso criado pelo médico Josué de Castro, afastando-se da educação profissional e sendo substituída pela farmacêutica Debble Smaira nos cursos de Dietética da superintendência.

Os cursos de Auxiliares em Alimentação foram criados com a finalidade de melhorar a alimentação do povo brasileiro, tanto em São Paulo, como no Rio de Janeiro. No entanto, o curso de Nutricionistas, desde o início, apresentou um currículo com um enfoque mais biológico, e esta deve ser a razão dos cursos de nutrição hoje formarem nutricionistas voltados para as ciências e não para o ser humano.

A globalização com a educação atual, que não inclui em seus currículos a educação alimentar e nutricional, promove o individualismo e não a formação em prol da coletividade, contribuindo para ampliar os problemas de saúde pública, enquanto que as indústrias oferecem facilidades, promovendo o consumo e dificultando a promoção de uma alimentação saudável, o que têm elevado os índices de sobrepeso e obesidade na população infantil, de adolescentes e de adultos.

Francisco Pompêo do Amaral, assim que criou o curso, começou a promover a educação alimentar com os adolescentes por meio dos refeitórios escolares e dos estudos nutricionais realizados pela equipe médica e de dietistas na Superintendência do Ensino Profissional, envolvendo as alunas do curso de Auxiliares em Alimentação em inquéritos socioeconômicos com a finalidade de formar profissionais para a coletividade, contribuindo para as atuações em refeitórios e hospitais.

Em 1940, o Instituto de Organização Racional do Trabalho (IDORT) promoveu a Semana da Alimentação e, durante essa semana, Francisco Pompêo do Amaral ministrou palestras em várias instituições profissionais. Com a sua equipe de dietistas realizaram pesquisas durante um almoço oferecido para vinte operários no Instituto Profissional Feminino nessa semana. As pesquisas desse médico foram publicadas pela Superintendência do Ensino Profissional de 1939 a 1953.

Francisco Pompêo do Amaral foi comissionado junto à Secretaria da Agricultura, em junho de 1941, e passou a atuar como membro na Comissão de Alimentação Pública,

constituída pelo governo do Estado de São Paulo. Nessa comissão permaneceu até 22 de abril de 1942, desligando-se ao perceber que não pretendiam executar a praxe necessária para comercialização, higienização e fiscalização do leite e seus derivados. Por essa secretaria escreveu várias publicações que foram divulgadas na Exposição de Alimentação, em novembro de 1941, e, segundo esse médico, a primeira exposição no gênero no Brasil.

Esse médico demonstrou interesse pela vida acadêmica, em 1944, quando discursou como acadêmico da Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo sobre os critérios de ingresso na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, citando as dificuldades encontradas para tal finalidade em função do poder instituído por Geraldo de Paula Souza. Um ano depois publicou o livro "Política Alimentar" e, nessa obra, constam as práticas de educação alimentar e nutricional que desenvolveu com as alunas e dietistas do curso de Auxiliares em Alimentação, os relatos de suas matérias jornalísticas no campo de alimentação e nutrição e as recomendações à sociedade e ao governo para melhoria da alimentação da população. Essa obra mostra o pensamento científico, social, político e intelectual de Francisco Pompêo do Amaral.

Em 1947, Arnaldo Laurindo substituiu Horácio Augusto da Silveira na Superintendência do Ensino Profissional, e os resultados apresentados nesta tese demonstram que, a princípio, esse novo superintendente e ex-deputado estadual apoiava o médico Francisco Pompêo do Amaral para transformar o curso de Auxiliares em Alimentação em Dietistas, propondo e aprovando um projeto de lei, e permitindo a transferência do curso com sua equipe de dietistas para um espaço próprio e que foi muito promissor durante o período de 1954 a 1956, quando Pompêo do Amaral recebeu três prêmios nacionais por seus estudos no campo da alimentação e nutrição no Brasil.

Arnaldo Laurindo foi um dos responsáveis pelo fim do curso de Dietistas, chegando a propor a transferência do curso para a Faculdade de Saúde Pública, o que levou o médico Francisco Pompêo do Amaral a requerer o seu afastamento como diretor do curso. Esse curso, quando retornou à Escola Técnica Carlos de Campos, em 1958, sob a coordenação da professora Debble Smaira Pasotti, voltou como um curso secundário, e não mais de formação de professores.

O curso de Dietistas tinha um currículo que era ministrado em dois anos e superior ao curso de Nutricionistas, em São Paulo. Quando foi promulgada a Lei Federal N° 5.276, de 24

de abril de 1967, que dispunha sobre a profissão de nutricionista e regulava o seu exercício, assegurando no artigo 4°, "o exercício dos cargos e funções da nutricionista ou dietista, aos profissionais que tenham sido providos, em caráter efetivo, na data da entrada da lei em vigor". No artigo 11° dessa lei, consta que "os diplomados até a data dessa lei em cursos de Nutricionistas ou Dietistas têm os mesmos direitos que a lei concede aos nutricionistas". Embora Francisco Pompêo do Amaral não tenha conseguido criar o Instituto de Nutrição em São Paulo, como o fez Josué de Castro, no Rio de Janeiro, as dietistas foram equiparadas às nutricionistas.

Para esta tese realizei estudos e pesquisas em acervos escolares, pessoais e institucionais sobre Francisco Pompêo do Amaral, estabelecendo como recorte temporal o período de 1939 a 1961, quando esse médico ingressou e se aposentou na educação profissional. Mas Pompêo do Amaral continuou a sua trajetória enquanto médico, como endocrinologista e correspondente nacional da Academia Nacional de Medicina, e como cientista, participando como conferencista da 6ª Semana de Geografia, promovida pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, de 25 a 29 de maio de 1987. Entre 15 e 18 de maio de 1988 esteve em Porto Alegre, participando como palestrante no Simpósio Internacional: flúor – riscos e benefícios, promovido pela Associação Brasileira de Engenharia Sanitária e Ambiental, entre outros eventos, e escrevendo livros e artigos para revistas científicas.

Assim que me aposentei como química, depois de trabalhar em centros de pesquisas de indústrias químicas por vários anos, em 2000, ingressei como docente na educação profissional, criando projetos e envolvendo estudantes em práticas escolares, o que provavelmente tenha me propiciado receber um convite para atuar como coordenadora de projetos a partir do segundo semestre de 2001, mas sempre atuando com segurança alimentar e nutricional, e com estudos e pesquisas de memórias e história da educação profissional no campo da alimentação e nutrição.

Em 2001, como pesquisadora no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, ao encontrar o documento da Aula Inaugural do curso de Auxiliares em Alimentação, começou a minha peregrinação envolvendo a história oral, em localizar as dietistas e os médicos que aturam nesse curso e foram da equipe de Francisco Pompêo do Amaral: Neide Gaudenci de Sá, Debble Smaira Pasotti, Dalila Ramos, Maecyra Bernardes de Melo, Arcelina Ribeiro de Araújo e Henrique Grechi. No início, buscando as práticas

escolares e pedagógicas, talvez por ser docente do curso Técnico em Nutrição e Dietética, e, posteriormente, em 2008, buscando conhecer e resgatar a história de vida e profissional de Francisco Pompêo do Amaral.

Fazendo uma retrospectiva, posso dizer que, desde aquela época, comecei a seguir os passos do médico Francisco Pompêo do Amaral. As práticas escolares e pedagógicas têm demonstrado que as práticas de educação alimentar e nutricional com jovens estudantes, desenvolvidas por Francisco Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas ou pelas equipes no GEPESAN, propiciaram e propiciam a disseminação de conhecimentos no campo da alimentação e nutrição, contribuindo para a proposição de políticas públicas em segurança alimentar e nutricional sustentável até os dias de hoje.

Essas práticas foram publicizadas nas obras e artigos científicos desse médico. Como coordenadora de projetos no Centro Paula Souza, e atuando no COMUSANSP é possível afirmar que os projetos de educação e segurança alimentar e nutricional têm contribuído para a formação dos docentes da instituição, enquanto pós-graduandos, e envolvendo nutricionistas e estudantes da educação profissional com a comunidade escolar ou no local onde a escola está inserida.

Como engenheira agrícola, química e professora no campo da alimentação e nutrição, acredito que, para reduzir os índices de obesidade, um problema de saúde pública no Brasil, é necessário incluir a educação alimentar e nutricional em todos os níveis nas escolas. Se o médico Francisco Pompêo do Amaral e seus contemporâneos Geraldo de Paula Souza e Josué de Castro, na década de 1940, estudavam e pesquisavam sobre a alimentação racional, hoje, em 2013, precisamos retomar as práticas de educação alimentar e nutricional nas escolas, considerando que os estudantes e a população precisam de informações e de equipamentos públicos (teoria e prática no cotidiano – refeitórios escolares e coletivos), propiciando às mulheres ampliar a sua atuação no mercado de trabalho e as suas opções profissionais, mas reduzindo a sua terceira jornada de trabalho, dedicada ao lar por falta de políticas públicas em prol da promoção do bem-estar da família. Lembrando que a alimentação deve ser saudável e agroecológica, visando reduzir os gastos de saúde pública provocados por alimentos contaminados (transgênicos e agrotóxicos).

Para concluir esta tese de doutorado, posso afirmar que o médico Francisco Pompêo do Amaral contribuiu para desvendar a sua trajetória enquanto médico, jornalista, professor e

cientista, ao elaborar o documento "Trabalhos e títulos do Doutor Francisco Pompêo do Amaral", em 04 de agosto de 1963, que encontrei durante a pesquisa no Acervo da Academia Nacional de Medicina, no Rio de Janeiro. Esse documento foi encaminhado por esse médico, na época, com a intenção de concorrer a membro correspondente nacional da academia. Nele está descrito como esse médico ingressou na educação profissional pública no Estado de São Paulo.

Em 1986, Francisco Pompêo do Amaral publicou "Discriminação e Mistificação em Alimentação. A FAO, a OMS, etc. contra os povos subdesenvolvidos", e nessa obra descreveu com detalhes um processo impetrado pela Secretaria da Agricultura por uma reportagem que publicou, enquanto médico, sobre os malefícios de substituir o leite de origem animal por soja na alimentação escolar, e, novamente, contribuiu para compreender a sua decisão de requerer o afastamento da direção do curso de Dietistas, em 1958.

Essa pesquisa buscou reconstruir a história da educação no campo da alimentação e nutrição sobre as origens dos cursos de Auxiliares em Alimentação e de Nutricionistas no Brasil, desvendando a primazia de Francisco Pompêo do Amaral na criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil e identificando raízes e retratos de docentes que atuaram na implantação do curso de Auxiliares em Alimentação na educação profissional pública no Estado de São Paulo. Como docente do Centro Paula Souza, a minha contribuição, posso dizer, como Leopold Von Ranke afirmou, em 1824, "atribui-se à história a função de julgar o passado e instruir o presente para ser útil ao futuro; mas minha tentativa não pretende ter tão gigantescas funções, mas apenas mostrar como as coisas realmente se deram".[137]

[137] LE GOFF, Jacques. História e Memória, 5ª ed., Campinas: Editora da UNICAMP, 2003.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS


ABN. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. **Histórico do nutricionista no Brasil**. **1939 a 1989.** Coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu Editora São Paulo, 1991.

APAN. ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE NUTRIÇÃO. **Histórico da Associação Paulista de Nutrição – 1954 a 2011**. http://www.apanutri.com.br/2008/asp/associacaoHistoriaTempo.asp, 28/12/2012.

AUGRAS, Monique. História Oral e subjetividade. In: SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes von. **Os Desafios Contemporâneos da História Oral**. Campinas: Área de Publicações CMU/UNICAMP, 1997.

AZANHA, José Mário Pires. Cultura escolar brasileira. Um programa de pesquisas. **Revista da Universidade de São Paulo**, n° 8, p. 65-69, dez/jan/fev. 1990-1991.

AZEVEDO, Ana Cristina Gonçalves. CARVALHO, Maria Lucia Mendes de. A Educação Nutricional no tratamento e prevenção da obesidade na adolescência. **Congresso de Alimentação Escolar**. São Paulo, nov., 2009, CD-ROM.

AZEVEDO, Nara. O estudo da ciência: uma experiência de pesquisa com depoimentos orais. In: SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes von. **Os Desafios Contemporâneos da História Oral**. Campinas: Área de Publicações CMU/UNICAMP, 1997.

BIZZO, Maria Letícia Galuzzi. **Agências Internacionais e Agenda Local: atores e ideias na interlocução entre nutrição e país (1932 – 1964).** 399 p. Tese (Doutorado em História das Ciências e da Saúde) - Fundação Oswaldo Cruz. Casa de Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2012. < http://www.fiocruz.br/ppghcs/media/tese_maria_leticia.pdf>, 20/04/2013.

BIZZO, Maria Letícia Galluzzi. LIMA, Nísia Trindade. O Projeto Civilizatório Nacional do Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil (1946 – 1960). **Revista Perspectivas**, São Paulo, v. 37, p. 191-209, jan/jun. 2010. <http://seer.fclar.unesp.br/perspectivas/article/view/3558/3327>, 14/01/ 2013.

BIZZO, Maria Letícia Galluzzi. et al. **Aspectos dos processos, determinantes e implicações do modelo de criação e consolidação dos cursos e profissão de nutricionista no Brasil**, 2004.
<http:www.rj.anpuh.org/Anais/2004/Simposios%20Tematicos/Mária%Leticia%20Galluzzi%> 23/11/ 2008.

BOOG, Maria Cristina Faber. Histórico da Educação Alimentar e Nutricional no Brasil. In: DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria (coord). Nutrição e Metabulismo. **Mudanças Alimentares e Educação Nutricional.** 1ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2011.

BOSI, Ecléa. **O Tempo Vivo da Memória**. Ensaios de Psicologia Social. 2ª Ed. Cotia: Ateliê Editorial, 2004.

BRASIL. Presidência da República. Vice-Presidência da República. **Atendimento da Alimentação Escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica.** Lei N° 11.947, de 16 de junho de 2009. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm, 20/04/2013

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura. Secretaria de Ensino Superior. Os Cursos de Nutrição no Brasil. Série **Cadernos de Ciências da Saúde,** N° 06, Brasília, 1983. 137p. < http//:www.books.google.com.br/books?id=IJnxP9aGL4C>, 20/12/ 2012.

BRASIL. Ministério do Estado de Saúde. Ministério do Estado da Educação. **Portaria Interministerial nº 1.010 de 8 de maio de 2006**. Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional.

BRASIL. **Decreto 6.273 de 23 de novembro de 2007.** Diário Oficial da União, nº 226, de 26 de novembro de 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Escola Nacional de Saúde Pública Sergio Arouca. **Alimentação do Adolescente.** Fundação Oswaldo Cruz, 2007b. <http://www4.ensp.fiocruz.br/biblioteca/dados/txt_465569599.pdf>, 28/06/2010.

BRASIL. Senado Federal. Gabinete do Senador Jarbas Vasconcelos. **Josué de Castro. Uma vida contra a fome**. Sessão solene. Brasília, 7 de agosto de 2008. Acervo do Centro de Estudos e Pesquisas Josué de Castro, Recife, set. 2011.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural para a Agricultura Familiar e Reforma Agrária** – PNATER. Lei 12.188 de 11 de janeiro de 2010. <http://nossodireito.wordpress.com/2010/02/21/lei-12-18810-pnater-programa-nacional-de-assistencia-tecnica-e-extensao-rural-na-agricultura-familiar-e-na-reforma-agraria-lei-8-66693-foi-modificada/>, 28/06/2010.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Subchefia para Assuntos Jurídicos. **Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN**. Decreto Nº 7.272 de 25 de agosto de 2010. <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm>, 31/03/2011.

BRONZI, Érika da Silva; CARVALHO, Maria Lucia Mendes de. Educação nutricional: estado nutricional e intervenções com adolescentes de escolas públicas de Ribeirão Preto/SP/Brasil (2007-2008). **Congresso Latino Americano de Nutrición**. SLAN-Chile 2009 Nutrición. Alimentos y desarrollo em América Latina. 15, Santiago de Chile, nov. 2009, CD-ROM.

BUARQUE, Sergio Cristovam. **Construindo o Desenvolvimento Local Sustentável**. Metodologia de Planejamento. Rio de Janeiro: Garamond, 2004.

CAMPOS, Cristina. **São Paulo pela lente da higiene.** As propostas de Geraldo Horácio de Paula Souza para a cidade (1925 – 1945). São Carlos: Rima Editora, 2002.

CAMPOS, Candido Malta. **Os Rumos da Cidade.** Urbanismo e Modernização em São Paulo. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2002.

CANDEIAS. Nelly Martins Ferreira. Evolução histórica da educação em saúde como disciplina de ensino na faculdade de saúde pública da Universidade de São Paulo – 1925 a 1967. **Revista Saúde Pública**, São Paulo, 22 (4), p.347-65, 1988.

CARVALHO, Antonio Alfredo de Teles de. **O pão nosso de cada dia nos daí hoje... Josué de Castro e a inclusão da fome nos estudos geográficos do Brasil**. 127p. Tese (Doutorado em Geografia Humana) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, 2007.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes; TOYOHARA, Doroti. Intervenção social da escola na região do Brás e do Pari: contribuição para melhoria da qualidade de vida. **Seminário Regional de Educação Profissional Industrial**, 1°, São José dos Campos: Escola Técnica Professor Everardo Passos, out. 2003, CD-ROM.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes. Intervenção da escola técnica no município para capacitação da comunidade local em segurança alimentar e nutricional. **Congresso Paulista de Nutrição**, 2, São Paulo, jul, 2004 , CD-ROM.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes; KELMAN, Beatriz Chiavini Mendes de Carvalho. A ligação entre o rádio e a educação por meio da análise da historicidade da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos. **Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação**, 28, Rio de Janeiro: UERJ, jul. 2005, CD-ROM. < http://www.radioeducativo.org.br/artigos/Trabalhoradionaeduca%C3%A7%C3%A3ocaca2005.pdf>, 20/04/2013.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes. História do Currículo do Técnico em Nutrição e Dietética na Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em São Paulo, com ênfase na Puericultura. In: Jornada Nacional de Produção Científica em Educação Profissional e Tecnológica, 1, 2006, Brasília. **Livro de Resumos...** Ministério da Educação, Brasília: Ideal Gráfica e Editora: 2ª edição revisada, 237p., p. 99, 2006.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes. Dispensário de Puericultura: Escola Profissional Feminina na Assistência e Proteção à Infância. In: Congresso Luso-Brasileiro de História da Educação, 6, 2006a, Uberlândia. **Caderno de Resumos...** Uberlândia: Universidade Federal de Uberlândia, 465p., p. 171.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes; AZEVEDO, Ana Cristina Gonçalves; ATAYDE, Ramos Atayde; CANOTILHO, Ana Claudia; BRONZI, Erika S; SILVA, Ana Cristina Monteiro; WATASHI, Mariangela C; GRINSPUN, Mirian Paura Sabroza Zippun. Educação Alimentar e Nutricional: práticas escolares e pedagógicas para a promoção de alimentação saudável com adolescentes. In: Jornada Nacional da Produção Científica em Educação Profissional e

Tecnológica, 2, São Luís, 2007a. **Livro de Resumos...** Brasília: Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica do Ministério da Educação, 381p., p. 51, 2008 < http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/jornada2_livro.pdf>, 20/04/2013.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes. Dispensário de Puericultura da Escola Profissional Feminina: reflexões sobre histórias de vida, identidades e cultura escolar. In: Seminário de Educação, Núcleo de Pesquisa e Extensão. Vozes da Educação: Memória e História das Escolas de São Gonçalo, 3, 2007b, Rio de Janeiro. **Anais ...** Rio de Janeiro: HP Comunicação Editora, p. 52-3.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes; SOUZA, Ligia Serra; BROSCO, Regina. Dispensários de Puericultura nas Escolas Profissionais: influência sociocultural no ensino de higiene e alimentação racional em São Paulo. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo: Prol Editora Gráfica, v.21, p.3-522, 2007c.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes; GRINSPUN, Mirian Paura Sabroza.Zippun**.** Práticas de educação alimentar e nutricional: percepções de jovens estudantes. In: Simpósio Internacional sobre Juventude Brasileira – Juventudes no mundo contemporâneo: desafios e perspectivas, 3, Goiânia, 2008a. **Anais...** Goiânia: Editora da Universidade Católica de Goiás, 338p., p.40. < http://www.psicologia.ufrj.br/nipiac/jubra/jubra3/Jubra-III.pdf>, 20/04/2013.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes; WILLIAN, Edgar. Segurança alimentar e nutricional: intervenção de jovens estudantes em inquérito populacional. In: Simpósio Internacional sobre Juventude Brasileira – Juventudes no mundo contemporâneo: desafios e perspectivas, 3, Goiânia, 2008b. **Anais...** Goiânia: Editora da Universidade Católica de Goiás, 338p., p.251. < http://www.psicologia.ufrj.br/nipiac/jubra/jubra3/Jubra-III.pdf>, 20/04/2013.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes. A contribuição do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos e da comunicação online na elucidação da origem do primeiro curso no campo da nutrição no Brasil. In: **Seminário Nacional do Centro de Memória – Memória e Patrimônio**, 6, Campinas: UNICAMP, out., 2009a, CD-ROM.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes. Da alimentação à nutrição: 70 anos de educação profissional (1939-2009). In: **IX Congresso Iberoamericano de história da educação latino-americana**, 9, Rio de Janeiro: UERJ, nov., 2009b, CD-ROM.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes; AZEVEDO, Ana Cristina Gonçalves; ATAYDE, Ramos Atayde; CANOTILHO, Ana Claudia; BRONZI, Erika S; SILVA, Ana Cristina Monteiro; OTONI, Sandra Aparecida Oliveira. Educação em Nutrição: estudos de intervenções com adolescentes. **Congresso Brasileiro de Transtornos Alimentares**, 8, São Paulo, jun. 2009c, CD-ROM.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes; FAGNANI, Maria Ângela; NAVARRO, Rita Aparecida. Contribuição da escola técnica agrícola para recampenização. In: **Congreso Latinoamericano y del Caribe de Ingeniería Agrícola,** 9**.** XXXIX Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola, 39, Vitória, jul. 2010, CD-ROM.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes. Francisco Pompêo do Amaral: professor de dietética e autor de Política Alimentar no Brasil (1945). In: Coloquio Nacional de Historia de la Educación. Universidad de Valladolid, 27, El Burgo de Osma-Soria. **Anais...** El Burgo de Osma-Soria: Universidad de Valladolid, v.2, p. 213-219, 2011.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes; FAGNANI, Maria Ângela. A escola agrícola como elemento catalisador para o desenvolvimento local: reflexões sobre o passado, o presente e as perspectivas. In: **Congreso Latino Americano de Sociologia Rural,** 8, Porto de Galinhas, nov. 2010. <http://ebookbrowse.com/maria-lucia-mendes-de-carvalho-pdf-d52196613>. 10/02/2011.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes; RIBEIRO, Suzana Lopes Salgado. Profissionalização do Trabalho: alimentação e nutrição com suas histórias de saberes e sabores. In: Reunión Bienal de La Red Pop, 12, 2011, Campinas. **Caderno de Resumos...** Campinas: E- Color Editora e Gráfica, 585p., p.507.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes (org). **Cultura, saberes e práticas**. Memórias e História da Educação Profissional. Centro Paula Souza. São Paulo: Imprensa Oficial, 2011.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes; COSTA, Monica de Oliveira. Uma classe de profissionais de que a nação carece (1939 – 2011). In: Seminário Internacional Mundos do Trabalho, 2, Rio de Janeiro. **Resumos...** Rio de Janeiro. Fundação Getúlio Vargas, 2012, 129p., p.101-2.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes. Saúde, Alimentação e Nutrição: os refeitórios nas escolas profissionais, em São Paulo (1939 a 1961). In: CARVALHO, Maria Lucia Mendes (org). **Patrimônio, Currículos e Processos Formativos**. Memórias e História da Educação Profissional. Centro Paula Souza. São Paulo: Imprensa Oficial, 2013.

CASTRO, Anna Maria de (org). **Josué de Castro**. Semeador de Idéias. Instituto Técnico de Capacitação e Pesquisa da Reforma Agrária – ITERRA e Instituto Josúe de Castro, 1ª Edição, São Paulo:Gráfica e Editora Peres Ltda., set., 2003.

CASTRO, Maria Antonieta. O Ensino de Puericultura nas Escolas e Agremiações Femininas. Tese apresentada à Conferência Nacional de Proteção à Infância, em setembro de 1933. **Revista de Educação**, São Paulo: Tipografia Garraux, vol. IV, dezembro de 1933.

CERQUEIRA, Kleber Chagas. **Educação e Indústria. Elementos de História do Ensino Industrial no Brasil**. Associação dos Assessores Legislativos da Câmara Distrital. Publicado em 27/07/2004. <http://www.asselegis.org.br/edind.htm>, 24/09/2009.

CBN. Congresso Brasileiro de Nutricionista. **Anais do II Congresso Brasileiro de Nutricionistas**, em São Paulo, em julho de 1962.

CIAVATTA, Maria. **O Mundo do Trabalho em Imagens. A fotografia como fonte histórica (Rio de Janeiro, 1900 – 1930).** Rio de Janeiro: Editora DP&A, 2002.

CHIOZZINI, Daniel Ferraz. **Os ginásios vocacionais: a (des)construção da história de uma experiência educacional transformadora (1961 – 69).** 2003. 134f. (Dissertação de Mestrado) na Faculdade de Educação, da Universidade Estadual de Campinas, São Paulo, SP, 2003.<http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=vtls000296004&fd=y>, 04/01/ 2013.

CONNIFF, Michael L. **Política Urbana no Brasil.** A ascensão do populismo**.** 1925 – 1945. Rio de Janeiro: Relume Dumará, 2006.

CONTI, Irio Luiz. **Segurança Alimentar e Nutricional**: noções básicas. 1ª Ed. Passo Fundo: Editora IFIBE, 2009.

CORRÊA, Ana Maria Ferro. Formação e destinação profissional: trajetórias de alunos do curso de mestria da Escola Industrial de São Carlos. In: **26ª Reunião Anual da ANPEd**, em Poços de Caldas/MG, em 2003. <www.anped.org.br/reunioes/26/trabalhos/anamariaferrocorrea.rtf>, 27/10/2012.

COSTA, Walter. Orçamento: "Camisa de Fôrça". **Revista do Professor**, out.-dez., p. 35, 1961.

COSTA, C. G. A **Segurança alimentar e nutricional**. Significados e apropriações. 1ª Ed. São Paulo: Annablume Editora, 2011.

DE CERTEAU, Michel. A escrita da história. Rio de Janeiro, Forense-Universitária, 1982. In: VIDAL, Diana. **Culturas Escolares: Estudo sobre práticas de leitura e escrita na escola pública primária** (Brasil e França, final do século XIX). 1ª Ed. Campinas: Autores Associados, 2005.

DE CERTEAU, Michel. **A invenção do cotidiano**. Artes de Fazer. Vozes Editora, 1994.

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria (coord). Nutrição e Metabulismo. **Mudanças Alimentares e Educação Nutricional.** 1ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2011.

DUCROT, Ariane. A Classificação dos Arquivos Pessoais e Familiares. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v.11, n.21, 1998, p.151-168. <http: bibliotecadigital.fgv.br/ojs/índex.php/reh/article/view/2059/1198>, 11/03/2009.

ECO, Umberto**. Como se faz uma tese.** 22ª Ed. São Paulo: Editora Perspectiva S.A., 2009.

EVANGELISTA, Ana Maria da Costa. **Arroz e Feijão, Discos e Livros:** História e Memórias do Serviço de Alimentação da Previdência Social, SAPS (1940 -1967). 262 p. Tese (Doutorado em História Social) – Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Universidade Federal Fluminense, 2012.

FOUCAULT. Michel. **Resumo dos cursos do Collège de France (1970-1982).** Rio de Janeiro, Jorge Zahar Editor, 1997.

FRAIZ, P. A dimensão autobiográfica dos arquivos pessoais: o arquivo de Gustavo Capanena. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v.11, n.21, 1998, p. 59-87. <http://www.bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/viewArticle/2060>, 11/03/2009.

FRATINI, Renata. Educação patrimonial em arquivos. **HISTÓRICA – Revista eletrônica do Arquivo do Estado,** n° 34, jan., 11p., 2009. <http://www.historica.arquivoestado.sp.gov.br/materias/anteriores/edicao34/materias05...>, 12/08/2011.

FREITAS, Zoraide Rocha de. **História do Ensino Profissional no Brasil**. São Paulo. Associação dos Servidores do Ensino Profissional. 1954.

GABRIEL, José Fernando. **A imprensa e o centenário da Etec João Belarmino:** a cobertura jornalística sobre o trabalho, as ciências, as artes e as tecnologias no processo histórico de transformação da sociedade (1900 a 1925). Relatório de Projeto de HAE – Centro de Memória da Escola Técnica Estadual João Belarmino, em Amparo, 2009.

GALLIAN, Dante Marcello Claramonte. A desumanização do comer. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 21, n. 60, ago., p.179-184 2007. < http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142007000200015>, 29/09/2009.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana**. Rev. Nutr**., Campinas, v.16, n. 4, out-dez, 2003.

GONÇALVES, Paulo Celso Costa. As ideias de racionalização do trabalho e a formação de trabalhadores: o ensino profissional no estado de São Paulo na primeira metade do século XX. In: Congresso Luso-Brasileiro de História da Educação, 6, 2006, Uberlândia. **Caderno de Resumos...** Uberlândia: Universidade Federal de Uberlândia, 465p., p. 386.

GRECHI, Henrique. **Manual de Puericultura e Dietética Infantil**. Curso de Nutrição, São Paulo, s/d.

GRECHI, Henrique. Plano de Alimentação Infantil em São Paulo. In: Congresso Brasileiro de Nutricionistas, 2, São Paulo, **Anais...** São Paulo: julho, 1960.

GVIRTZ, Silvina. **Do currículo prescrito ao currículo de classe:** um olhar sobre os cadernos de classe. Bragança Paulista: Editora Universitária São Francisco, 2005.

HANASHIRO, Marcelo Mikio. MATSUMARA, Fernando C.A.U. LIMA, Ivamney Augusto. BERIAM, Luís Otávio Saggion. MADDARENA, Edna Ferreira. MINITTI, André Fachini. COMITRE, Valéria. PIMENTEL, Marco A Augusto. SOUZA, Elias David. Transferência de Tecnologias Apropriadas para a agricultura familiar: uma experiência de ação integrada no Estado de São Paulo. **Caderno de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v.28, n.1, p. 51-80, jan.-abr., 2011. <http://webnotes.sct.embrapa.br/pdf/cct/v28/v28n1-3p51.pdf>, 06/03/2013.

JULIA, Dominique. A cultura escolar como objeto histórico. **Revista Brasileira de História da Educação**, n° 1, p.10, 2001.

KWAK, Gabriel. **O trevo e a vassoura.** Os destinos de Jânio Quadros e Adhemar de Barros. 1ª Ed. São Paulo: A Girafa Editora Ltda., 2006.

LAURINDO, Arnaldo. **50 anos de Educação Profissional**. Estado de São Paulo. 1911 a 1961. 1ª Ed. São Paulo: Editora Gráfica Irmãos Andrioli S.A., 1962.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. 5ª ed. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003.

LEITÃO, Arnaldo. Horácio Augusto da Silveira. **Revista do Professor**, out.-dez., 1961.

LEITE, Juliana Pires de Arruda; ARRAES, Nilson Antonio Modesto. Políticas Municipais de Segurança Alimentar: o caso do município de Campinas, SP**. Revista Organizações Rurais & Agroindustriais**, Lavras, v.8, n.1, p. 91-104, 2006.

LEVINE, Robert M. **Pais dos Pobres? O Brasil e a Era Vargas**. São Paulo: Cia das Letras, 2001.

LIMA, Eronides da Silva. **Mal de Fome e não de Raça**. Gênese, constituição e ação política de educação alimentar. Brasil. 1934-1946. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2000.

LUGLI, Rosário S. Genta. As representações dos professores primários. Estratégia política e habitus professora. **Revista Brasileira de História da Educação** nº 9, jan./jun., 2005. <http://www.rbhe.sbhe.org.br/index.php/rbhe/article/view/187>, 04/01/2013.

MACHADO, Lourdes Marcelino. **Ensino Agrícola no Estado de São Paulo: introdução ao estudo da relação trabalho-educação.** 403p. Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Filosofia e Ciências, Universidade Estadual Paulista, Marília, 1992.

MASSUCATO, José Geraldo. BARBANTI, Valdir José. Histórico da Escola de Educação Física e Esporte da Universidade de São Paulo. **Revista Paulista de Educação Física**, São Paulo, v. 13, p. 7-12, dez., 1999.

MAUAD, Ana Maria. História, iconografia e memória. In: SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes von. **Os Desafios Contemporâneos da História Oral**. Campinas: Área de Publicações CMU/UNICAMP, 1997.

MEIHY, José Carlos Sebe Bom; HOLANDA, Fabíola. **História oral:** como fazer, como pensar. 1ª Ed. São Paulo: Contexto: 2007.

MEIRA, João Alves. Discurso na posse de Francisco Pompêo do Amaral na Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo. **Boletim da Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo,** vol. 23, jul.-ago., n° 7-8, p. 218-220, 1939.

MELO, Marcelo Mário de; NEVES, Teresa Cristina Wanderley (org). **Josué de Castro**. Perfis Parlamentares 52. Brasília: Câmara dos Deputados, Coordenação de Publicações, 2007.

MELONI, Reginaldo Alberto. **Ciência e Produção Agrícola.** A Imperial Estação Agronômica de Campinas, 1887 – 1897. Séries Teses. 1ª ed. São Paulo: Humanitas, 2004.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O Desafio do Conhecimento.** Pesquisa qualitativa em saúde. 9ª Edição Revista e Aprimorada. São Paulo: Editora Hucitec, 2004.

MONTALVÃO. Sérgio de Sousa. Notas sobre uma publicação comunista independente: a Revista Brasiliense. **Revista Urutágua**, n° 10, ago./set./out./nov. < http://www.urutagua.uem.br/010/10montalvao.pdf>, 20/04/2013.

MORAES, Carmen Sylvia Vidigal; ALVES, Julia Falivene. (org). **Contribuição à Pesquisa do Ensino Técnico no Estado de São Paulo:** Inventário de Fontes Documentais. Centro Paula Souza. 1ª Ed. São Paulo: Imprensa Oficial, 2002a.

MORAES, Carmen Sylvia Vidigal; ALVES, Julia Falivene. (org). **Álbum Fotográfico –** Uma História em Imagens – Escolas Profissionais Públicas do Estado de São Paulo. Centro Paula Souza. 1ª Ed. São Paulo: Imprensa Oficial, 2002b.

MORAES. Carmen Sylvia Vidigal. **A socialização da força de trabalho:** instrução popular e qualificação profissional no estado de São Paulo (1873 – 1934). Bragança Paulista: Editora da Universidade São Francisco, 2003.

MOTOYAMA, Shozo. GARCIA, João Carlos Vítor. **O Almirante e o novo Prometeu**. Álvaro Alberto e a C&T. 1ª Ed. São Paulo: Editora da UNESP, 1996.

MOTT, M. L. Estudos Bibliográficos e Filantropia: uma reflexão a partir da trajetória de vida de Pérola Byington. **Revista Niterói,** v.3, n.2, p.21-41, 2003.< http://www.ieg.ufsc.br/admin/downloads/artigos/02112009-012005mott.pdf>, 20/04/2013.

NASCIMENTO, Osvaldo Vieira. **Cem anos de Ensino Profissional no Brasil.** Curitiba: Editora IBPEX, 2007.

NASCIMENTO, Renato Carvalheira do. Uma vida dedicada à segurança alimentar: entrevista com Renato Maluf sobre Josué de Castro. **Cronos**, Natal-RN, n.1, p.119-125, jan./jun.2009. <http://www.cchla.ufrn.br/cronos/pdf/10.1/e01.pdf> 18/04/2011.

NOBREGA, Emiliano. Serviço Médico do Departamento de Ensino Profissional. **Revista do Professor,** out.-dez., p.34, 1961.

OLIVEIRA, JR. W. A formação do professor para a Educação Profissional de nível médio: tensões e (in)tenções. **Revista Eletrônica de Educação e Tecnologia do SENAI**, em 2008. <http://revistaeletronica.sp.senai.br/index.php/seer/article/viewFile/45/33>, 27/10/2012.

OLIVEIRA, Ana Lúcia Valença de Santa Cruz. Militância e projeto de vida. A história de Pereirinha. In: SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes von. **Os Desafios Contemporâneos da História Oral**. Campinas: Área de Publicações CMU/UNICAMP, 1997.

PASSOS, Celina de Moraes. **Noções sobre Química Alimentar**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938.

PASSOS, Celina de Moraes. **Manual de Dietas Hospitalares**. Associação Paulista de Hospitais, s/d.

PASSOS, Celina de Moraes. **Organização de Cozinhas Hospitalares.** 1ª ed. São Paulo: Gráfica e Editora Edigraf S.A., 1972.

PATAI, Daphne. **História Oral, Feminismo e Política**. 1ed. São Paulo: Letra e Voz, 2010.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **Aula Inaugural.** Santos: Edição do Instituto D. Escolástica Rosa, 1939.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **Os Cursos de Dietética.** Organizados e Inaugurados na Superintendência do Ensino Profissional. 1ª Edição. Santos: Edição do Instituto D. Escolástica Rosa. Escola Profissional Secundária, maio, 1939a.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **Comer para Viver**. Alimentos – Princípios Imediatos – Sais Minerais. Trabalho da Secção de Alimentação e Nutrição da Superintendência do Ensino Profissional. 1ª Ed. São Paulo: Empresa Gráfica da Revista dos Tribunais, 1939b.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **Alimentação** – conferências. Trabalho da Secção de Alimentação e Nutrição da Superintendência do Ensino Profissional. Publicação N° 25, Composto e impresso no Curso de Artes Gráficas do Instituto D. Escolástica Rosa. Escola Profissional Secundária, 1941.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. O Fubá Integral e a Alimentação do Povo Brasileiro. **Revista Agrícola Brasileira**, São Paulo, out., 1941a.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Frutas e verduras para o povo. O leite desnatado em alimentação. O cálcio na economia orgânica. O leite higienicamente obtido pode ser consumido cru. **Revista Agrícola Brasileira**, São Paulo, abr., 1942a.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. As relações da agronomia e da zootécnica com a alimentação. **Revista Agrícola Brasileira**, São Paulo, jun., 1942b.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. A Alimentação do Paulistano. **Revista Agrícola Brasileira**, São Paulo, out., 1942c.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. A dieta-sol e o regime Jackson. **Revista Agrícola Brasileira**, São Paulo, Nov., 1942d.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Que pode ter a manteiga? **Revista Agrícola Brasileira**, São Paulo, dez., 1942e.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **A Vitamina "A".** Esse fator alimentar e os estados patológicos consequentes à carência do mesmo. Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio do Estado de São Paulo. Diretoria de Publicidade Agrícola. São Paulo, 1942f.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. A substituição da manteiga considerada sob o ponto de vista nutritivo. **Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo,** jul.-ago.**,** 1943.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Alimentação e nutrição: importância da alimentação, para o indivíduo e para a coletividade. **Revista Gazeta Médica**, São Paulo, jan.-dez., ano XLII, nº 1 a 12, 1944a.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. O que comemos e o que os outros comem. **Revista O Papel**, ano VI, mar., p. 7-9, 1944b.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. A alimentação da população no momento que atravessamos. **Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo**, jul.- ago., p. 27- 38, 1944c.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **A Política Alimentar**. São Paulo, Editora Brasiliense Limitada, 1945.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. A Faculdade de tipo norte-americano, que agora temos. **Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo**, jul.- ago., p. 240- 243, 1945a.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. A produção e consumo de leite em São Paulo. **Revista Rural Brasileira**. Ano XXVI. n° 307, mar., 1946.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **Formulário de Alimentação para Sãos e Enfermos.** Trabalho da Cadeira de Dietética do curso de Formação de Dietista da Escola Técnica Carlos de Campos, São Paulo: Gráfica J. Bignardi & Cia. Ltda., 1951.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. O Bócio endêmico e o uso obrigatório de sal iodado. **Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo**. Vol. XI. N° 3, mar., 1951a.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Variações das condições da alimentação da população paulistana, no curso do último decênio. **Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo**. Vol. XI. N° 7, jul., p.25-42, 1951b.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Endemia de amebíase em São Paulo. **Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo**, XI. N° 9, set., p.45-54, 1951c.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Considerações à margem do problema da alimentação de nosso povo. Sobre o pretenso enriquecimento de muitos alimentos e o empobrecimento do leite. **Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo**. Vol. XI. N° 12, p.17-32, 1951d.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. A Fome - tema proibido.... **Revista Brasiliense**, nov.-dez., p. 146-159, 1955.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Os efeitos da desnutrição sobre as coletividades**. Revista Brasiliense,** jan.- fev., p. 132-143, 1956a.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. O escasso desenvolvimento somático e mental dos escolares desnutridos. **Revista Brasiliense**, mar.-abril, p. 163-168, 1956b.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. As moléculas carenciais entre nós. **Revista Brasiliense**, mai. – jun., p. 114-129, 1956c.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Escassa capacidade física e mental de nossa gente, como consequência das condições econômico-sociais que enfrenta. **Revista Brasiliense,** set. - out., 1956d.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Problema que escapa, por completo, à alçada dos biologistas. **Revista Brasiliense**, nov. –dez., p. 153, 1956e.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **O Leite.** Problema Nacional. Prêmio Academia Nacional de Medicina de 1955. 1ª Ed.: Rio de Janeiro. Livraria José Olympio Editora, 1957.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Ensaio Jornada em Bromatologia e Alimentação. **Revista Brasiliense**, jul. –ago., 1957.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **Coma e Engorde.** 2ª Edição, São Paulo: Editora Brasiliense, 1958.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. O sentido da campanha em favor do uso de feijão de soja na alimentação humana. **Revista Brasiliense**, nov. – dez., 1958.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **A Alimentação em São Paulo no período 1940 – 1951**. Prêmio Nacional do Serviço de Alimentação da Previdência Social de 1954. 1ª Edição, Rio de Janeiro: Companhia Liverte Industrial, 1960.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **Trabalhos e títulos do Doutor Francisco Pompêo do Amaral, para concorrer a membro correspondente nacional**, de 04 de agosto de 1963. Acervo do Arquivo da Academia Nacional de Medicina. Rio de Janeiro, 16/05/2011.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **O Problema da Alimentação**. Aspectos Médico-Higiênico-Sociais. Prêmio Academia Nacional de Medicina de 1956. 1ª Edição, Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editôra, 1963a.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Clínica das doenças da nutrição e dietoterapia – IV . Diretrizes do exame dos pacientes em clínica especializada. Exames de laboratório. Provas Funcionais. **Revista brasileira de Medicina**, abr, vol. 24, n° 4, p. 268-273, 1967.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. O alimento do futuro. **Boletim da Academia Nacional de Medicina**. Rio de Janeiro, v.145, p.133-143, 1973.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. O nordestino, mais baixo e leve por causa da fome. **Revista Pau Brasil,** n° 9, Ano II, nov-dez, p. 23-26, 1985.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Alimentação de povos subdesenvolvidos e alimentação de povos desenvolvidos. **Revista Socialismo & Democracia**, ano II, n° 8, out. - dez., 1985.

POMPÊO DO AMARAL, Francisco. **Discriminação e Mistificação em Alimentação.** A FAO, A OMS, etc. contra os povos subdesenvolvidos! São Paulo: Editora Alfa-Omega, 1986.

PORTELLI, Alessandro. **Ensaios de História Oral**. São Paulo: Letra e Voz, 2010.

PRADO JR., Caio. **Evolução Política do Brasil: e outros estudos.** 1ª Ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2012.

REVISTA MERCADO CATERING. **Cinquentenário do Curso de Nutrição da USP. Resgate com sabor de história**. Ano I, n° 7, p. 10-17, 1989. Acervo do Centro de Memória da Saúde Pública. São Paulo, 05/11/2010.

RODRIGUES, Jaime. VASCONCELLOS, Maria da Penha Costa. A guerra e as laranjas: uma palestra radiofônica sobre o valor alimentício das frutas nacionais (1940). **Revista História, Ciências – Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 14, n.4, p.1401 – 1414, out.-dez., 2007. <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttex&pid=S0104-59702007000400016>, 15/12/2008

RODRIGUES, Jaime. Arquivo "Geraldo Horácio de Paula Souza": Um acervo sobre História e Saúde. **Revista Eletrônica Patrimônio e Memória**, v.4, n° 1, 2008, p.1. <http:www.assis.unesp.br/cedap/patrimonio_e_memoria/patrimonio_e_memoria_v4.n1/artigos/arquivo_%20paula_souza.pdf >, 21/07/2009.

SÁ, Neide Gaudenci. **Nutrição e Dietética**. 1ª Ed. São Paulo: Editora Estrutura Ltda., 1979.

SÁ, Neide Gaudenci; GALISA, Mônica Santiago; ESPERANÇA, Leila Maria Biscólia. **Nutrição Conceitos e Aplicações**. 1ed. São Paulo: M. Books do Brasil Editora Ltda., 2008.

SÁ, Neide Gaudenci. **Um caminho na nossa cidade.** http://saopaulominhacidade.com.br/list.asp?ID=6086, 24/01/2012.

SAITO, Mario Izume. **Os egressos da "GV" do Brás**. Escola Técnica "Getúlio Vargas". São Paulo. 190p. Monografia. Centro de Memória da Escola Técnica Getúlio Vargas, set., 2012.

SAMPAIO, Maria de Fátima Archanjo. **Agricultura e Segurança Alimentar**: análise da produção e da disponibilidade de alimentos na América Latina. 115p. Tese (Doutorado em Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável). Faculdade de Engenharia Agrícola, Universidade Estadual de Campinas, 2005.

SAPS. Serviço de Alimentação da Previdência Social. **Boletim do SAPS**. Rio de Janeiro. N° 11, setembro, p. 26-29, 1945. Acervo do Arquivo Central da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, 29/01/2007.

SCHWARTZMAN, Simon, BOMENY, Helena Maria Bousquet, COSTA, Vanda Maria Ribeiro. **Tempos de Capanema**. Capítulo 4: Contenção de Mulheres, Mobilização dos Jovens. Editora da Universidade de São Paulo e Editora Paz e Terra, 1984. <http://www.schwartzman.org.br/simon/capanema/capt4.htm>, 25/04/2006.

SILVEIRA, Horácio Augusto. Escola Normal Feminina de Artes e Ofícios (São Paulo) – Histórico e organização atual. Tese apresentada ao **2° Congresso Feminista,** São Paulo Editora, 1931.

SILVEIRA, Horácio Augusto. **Relatório 1936.** Superintendência da Educação Profissional e Doméstica. Secretaria dos Negócios da Educação Pública. 1937.

SILVEIRA, Horácio Augusto. "O Ensino Agrícola". **Revista Agrícola Brasileira**, São Paulo, jun., 1942.

SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes von. **Os Desafios Contemporâneos da História Oral**. Campinas: Área de Publicações CMU/UNICAMP, 1997.

SOUZA, Geraldo de Paula Souza; CINTRA. A. de Ulhôa; CARVALHO, Pedro Egydio. Inquérito sobre Alimentação Popular em um bairro de São Paulo. **Revista do Arquivo Municipal de São Paulo**, Ano II, v. XXVII, out., p. 121 - 180, 1935.

SOUZA, Yonne Cintra de. Subsetor de Alimentação e Nutrição do Departamento de Ensino. **Revista do Professor**, out.-dez., p. 38, 1961.

SOUZA, Maria Cecília Cortez Christiano de. JANOTTI, Maria de Lourdes. O Colégio de Aplicação da Universidade de São Paulo: anos 50 e 60. In: SIMSON, Olga Rodrigues de Moraes von. **Os Desafios Contemporâneos da História Oral**. Campinas: Área de Publicações CMU/UNICAMP, 1997, 361p.

SPOSITO, Marília Pontes. **O povo vai à escola**. A luta popular pela expansão do ensino público em São Paulo. 4ª Ed, São Paulo: 2002, 253p.

TENCA, Álvaro. **Senhores dos trilhos**. Racionalização, trabalho e tempo livre nas narrativas de ex-alunos do Curso de Ferroviários da Antiga Paulista. São Paulo: Editora UNESP, 2006. 332p.

TYACK, D. e CUBAN, L. Why the Grammar of schooling persist: In: TYACK, D. e CUBAN, L. **Tinkering toward utopia**. A century of public school reform. Harvad Univ. Press, 1999, p. 110-133.

USP. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO. Faculdade de Saúde Pública. Serviço de graduação. **Histórico Escolar de Nutricionista de Celina de Moraes Passos**, 02/07/2012.

UFPE. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO. **Sumário dos Dados Biográficos do Prof. Nelson Chaves.**
<http://www.ufpe.br/ccs/images/Documentos/dadosbiogrficosnchaves.pdf>, 21/04/2013.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. Os Arquivos Brasileiros de Nutrição: uma revisão sobre produção científica em nutrição no Brasil (1944 a 1968). **Cadernos de Saúde Pública**. Rio de Janeiro, v.15, n.2, p. 303-316, abr./jun., 1999.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. **Como nasceram os meus anjos brancos**. A constituição do campo da nutrição em saúde pública em Pernambuco. Recife: Edições Bagaço, 2001a.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. Um perfil de Nelson Chaves e da sua contribuição à nutrição em saúde pública no Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, 17 (6): 1505 – 1518, nov.– dez., 2001b.
< http://www.scielo.br/pdf/cps/v17n6/6977.pdf>. 29/10/2012.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**. Campinas, v.15, n.2, mai./ago., 2002. <http://scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732002000200001&script=sci_arttext&tlng=pt>, 11/08/2005.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes; BATISTA FILHO, Malaquias. História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**, 16(1): 81-90, 2011.

VECCHIO, Angelo del. DIÉGUEZ, Carla. **As pesquisas sobre o padrão de vida dos trabalhadores da cidade de São Paulo**. Horace Davis e Samuel Lowre pioneiros da sociologia aplicada no Brasil. 1ª Ed: São Paulo: Editora Sociologia e Política, 2009.

VEIGA-NETO, Alfredo. **Foucault & a Educação**. Belo Horizonte, Autêntica, 2003.

VENDRAMETO, Maria Cristina. Da Escola Masculina da capital de São Paulo à Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas (1911 – 2005): a gestão de documentos enquanto instrumento de preservação de fontes documentais. In: Congresso Luso-Brasileiro de História da Educação, 6, 2006, Uberlândia. **Caderno de Resumos...** Uberlândia: Universidade Federal de Uberlândia, 465p., p. 169.

VILLAÇA, Antônio Carlos. **José Olympio.** O descobridor de escritores. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Thex Editora, 2001.

VIÑAO FRAGO, Antonio. História de La educación y história cultural. Posibilidades, problemas, cuestiones. **Revista Brasileira de Educação**, n° 0, set./out./nov./dez., 1995.

VIÑAO FRAGO, Antonio. Relatos e Relações Autobigráficas de Professores e Mestres. In: MENEZES, Maria Cristina (org.) **Educação, Memória, História** – Possibilidades, Leituras, Campinas/SP: Mercado de Letras, p. 333 – 373, 2004.

VIÑAO FRAGO, Antonio. Memória, Patrimônio Y Educación. **Revista História da Educação**, v.15, n.33, jan./abr. 2011, p. 31-62. <http://secr.ufrgs.br/asphe/article/view/20100/11674>, 16/04/2012.

VIÑAO FRAGO, Antonio. **Sistemas Educativos, Culturas Escolares e Reformas:** continuidades y câmbios. 2ª edição, Madri: Edicion**es** Morata, S. L., 2006. <http://ebookbrowse.com./gdoc.php?id=419955067&url=9aad7eb0b3161508197b84af72422d5B>, 09/03/2013.

**APÊNDICES**

**Apêndice I**

**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Com esta pesquisa pretende-se realizar uma tese de doutoramento no campo da alimentação e nutrição, para elucidar a primazia de Francisco Pompêo do Amaral na criação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil. Se consentir formalmente participar de entrevista de história oral temática pela aluna pesquisadora Maria Lucia Mendes de Carvalho, que desenvolve o projeto de pesquisa "**Desvendando raízes e retratos no campo da alimentação e nutrição no Brasil: contribuição do Centro Paula Souza**", regularmente matriculada no curso de pós-graduação de doutorado na Faculdade de Engenharia Agrícola da Universidade Estadual de Campinas, e orientada pela Professora Dra. Maria Ângela Fagnani, o (a) senhor (a) deverá estar ciente de que as informações coletadas nesta pesquisa serão utilizadas unicamente para aprofundamento de conhecimento no campo da alimentação e nutrição e da agricultura, sendo divulgada na forma de **Tese de Doutoramento.** Declaro haver recebido uma explicação clara e completa sobre a presente pesquisa que tem por finalidade "demonstrar que a escola técnica pode ser um elemento catalisador para promoção de práticas de educação alimentar e nutricional, a fim de implementar políticas públicas de segurança alimentar e nutricional sustentável". Em qualquer etapa, se houver dúvida, sei que poderei entrar em contato com a professora Maria Lucia Mendes de Carvalho, responsável pelo projeto, que pode ser encontrada na Al. Fernão Cardim, 310 – apto. 114 – Jardim Paulista – São Paulo/SP – CEP 01403-020, telefone: (11) 32625664, maria.carvalho@feagri.unicamp.br ou marialuciamcarvalho@hotmail.com. Se houver alguma dúvida ou consideração sobre a ética da pesquisa, posso entrar em contato com o Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – UNICAMP/Faculdades de Ciências Médicas - Rua Tessália Vieira de Camargo, 126 – Barão Geraldo – Campinas/SP – Telefone (19) 35218936 / Fax (19)35217187 – e-mail: cep@fcm.unicamp.br. Sei que me submeto de livre e espontânea vontade a participar deste projeto de pesquisa, reconhecendo que:

a) A entrevista será realizada na forma pergunta e resposta, podendo ou não ocorrer um diálogo, gravada em áudio-vídeo, transcrita e textualizada pela pesquisadora, e depois em

conjunto com o(a) entrevistado (a), nosso (a) colaborador (a) transcriada para se transformar em um documento de história oral;

b) A transcriação é um momento quase literário, onde pode haver inversão de lugares no texto, incluído gestos, intenções e palavras, que denotam emoções, ironias, silêncios, e que geralmente, acontecem durante uma entrevista;

c) O local de entrevista é definido de comum acordo;

b) A entrevista não representa risco à minha saúde/dano moral e ético ou de minha família, de qualquer desconforto ou dano.

c) As informações coletadas serão utilizadas em estudos e pesquisas; e garantida a confidencialidade e o sigilo referente à minha identidade; se assim, como entrevistado (a) e colaborador (a), desejar:

( ) sim ( )não

d) Minha participação será voluntária. Concordando ou recusando em participar, não obterei vantagens e não serei prejudicado (a). Não serei obrigado (a) a responder todas as perguntas, podendo interromper ou cancelar a entrevista a qualquer momento. Não haverá ônus financeiro para qualquer uma das partes.

Nome e Assinatura do entrevistado Data ___/___/_____

Declaro que obtive de forma apropriada e voluntária o Consentimento Livre e Esclarecido deste (a) colaborador (a) para participação nesta pesquisa.

Maria Lucia Mendes de Carvalho

entrevistadora (responsável pelo projeto) Data ___/___/_____

**Apêndice II**

## CARTA DE CESSÃO

São Paulo, de de 2011.

À

Maria Lucia Mendes de Carvalho

Doutoranda na Faculdade de Engenharia Agrícola/UNICAMP

Eu, (nome, estado civil, RG, CPF, profissão, data de nascimento, endereço e telefone para contato), declaro para os devidos fins que cedo os direitos de minha entrevista, gravada, e da minha imagem, em (data) para Maria Lucia Mendes de Carvalho, com residência na Al. Fernão Cardim, 310 – apto. 114 - Jardim Paulista – CEP 01403-020 – São Paulo/ SP, para ser usada integralmente ou em partes, sem restrições de prazos e limites de citações e uso de imagem, desde a presente data. Da mesma forma, autorizo que terceiros a ouçam e usem citações dela e imagem, ficando vinculado à pesquisadora ou a uma instituição que tenha acervos de memória e história da educação, sob o seu encaminhamento e controle para manterem a sua guarda. Abdicando de direitos meus e de meus descendentes, subscrevo-a presente.

_____

Nome e assinatura do colaborador (a)

**Apêndice III**

## Questionário de condução de entrevista de história oral

1 – Professor X ou professora Y, o senhor (a senhora) poderia dizer como e quando iniciou na educação profissional?

2 – Como o senhor (a senhora) conheceu o Dr. Francisco Pompêo do Amaral?

3 – O senhor (a senhora) se lembra se o Professor Pompêo do Amaral costumava dizer que foi ele que criou o primeiro curso profissionalizante no campo da alimentação e nutrição no Brasil?

4 – O senhor (a senhora) pode nos dizer como o Professor Pompêo do Amaral agia enquanto professor do curso de Auxiliares em Alimentação?

5 - E enquanto diretor do curso de Auxiliares em Alimentação?

6 - Quando foram criados os refeitórios nas escolas profissionais? E como eram administrados e por quem?

7 - Como era o processo de capacitação de docentes para ministrarem o curso de Auxiliares em Alimentação ou Dietistas durante a direção do Professor Pompêo do Amaral?

8 – Por que o curso de Auxiliares em Alimentação surgiu na Escola Carlos de Campos?

9 - E por que o curso Auxiliares em Alimentação deixou de ser oferecido na Escola Carlos de Campos no início da década de 1950? E quando a equipe de dietistas retornou com o curso para esta escola e por quê?

10 – O senhor (a senhora) teve contato com o Professor Pompêo do Amaral a partir de 1958, quando este deixou a direção do curso?

11 – Houve alteração no currículo do curso de Auxiliares de Alimentação durante o período em que o Professor Pompêo do Amaral foi diretor do curso?

12 – E depois, quando o curso retornou à Escola Carlos de Campos, houve alterações no currículo? Se houve, quais foram e por quê?

13 – O senhor (a senhora) se lembra dos nomes dos livros que o Professor Pompêo do Amaral escreveu?

14 – O senhor (a senhora) se lembra dos prêmios que o Professor Pompêo do Amaral recebeu? E em que anos foram?

15 – O senhor (a senhora) se lembra das reportagens que o Professor Pompêo do Amaral escrevia para os jornais? Alguma delas foi marcante?

## Anexo E

FACULDADE DE CIÊNCIAS MÉDICAS
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA

www.fcm.unicamp.br/fcm/pesquisa

CEP, 17/01/12
(Grupo III)

**PARECER CEP:** N° 1247/2011 (Este n° deve ser citado nas correspondências referente a este projeto).
**CAAE**: 1150.0.146.000-11

**I - IDENTIFICAÇÃO:**

PROJETO: **"DESVENDANDO RAÍZES E RETRATOS NO CAMPO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO BRASIL: CONTRIBUIÇÃO DO CENTRO PAULA SOUZA".**
PESQUISADOR RESPONSÁVEL: Maria Lucia Mendes de Carvalho
INSTITUIÇÃO: Faculdade de Engenharia Agrícola/UNICAMP
APRESENTAÇÃO AO CEP: 01/12/2011
**APRESENTAR RELATÓRIO EM: 17/01/13** (O formulário encontra-se no *site* acima).

**II – OBJETIVOS.**

Estabelecer a importância de Francisco Pompêo do Amaral na criação do primeiro curso de campo de alimentação e nutrição no Brasil, demonstrando que a escola técnica pode ser um elemento catalisador para a promoção de práticas de educação alimentar e nutricional, a fim de implementar políticas públicas de segurança alimentar e nutricional sustentável.

**III – SUMÁRIO.**

Trata-se de uma Tese de Doutorado. A pesquisadora pretende pesquisar a importância do médico Francisco Pompêo do Amaral no panorama da alimentação no país. Para isso realizará entrevistas com professoras que atuaram como dietistas na equipe de Pompêo do Amaral na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo no período de 1939 a 1961. Será apresentado um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido em que a entrevistada poderá optar por manter em sigilo a sua identidade. São apresentados orçamento, cronograma, apresentação teórica e bibliográfica, aprovação do Diretor da Faculdade de Engenharia Agrícola da UNICAMP e Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.

**IV - COMENTÁRIOS DOS RELATORES.**

Após análise crítica do protocolo não encontramos riscos ou prejuízos para os sujeitos da pesquisa (possibilidade e gravidade). Os autores do projeto se mostram com o compromisso de cumprir as exigências da Resolução 196/96 e suas complementares. O trabalho está elaborado dentro das normas éticas e científicas. O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido é adequado.

Comitê de Ética em Pesquisa - UNICAMP
Rua: Tessália Vieira de Camargo, 126
Caixa Postal 6111
13083-887 Campinas – SP

FONE (019) 3521-8936
FAX (019) 3521-7187
cep@fcm.unicamp.br

**V - PARECER DO CEP.**

O Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Médicas da UNICAMP, após acatar os pareceres dos membros-relatores previamente designados para o presente caso e atendendo todos os dispositivos das Resoluções 196/96 e complementares, resolve aprovar sem restrições o Protocolo de Pesquisa, o Termo do Consentimento Livre e Esclarecido, bem como todos os anexos incluídos na pesquisa supracitada.

O conteúdo e as conclusões aqui apresentados são de responsabilidade exclusiva do CEP/FCM/UNICAMP e não representam a opinião da Universidade Estadual de Campinas nem a comprometem.

**VI - INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES.**

O sujeito da pesquisa tem a liberdade de recusar-se a participar ou de retirar seu consentimento em qualquer fase da pesquisa, sem penalização alguma e sem prejuízo ao seu cuidado (Res. CNS 196/96 – Item IV.1.f) e deve receber uma cópia do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, na íntegra, por ele assinado (Item IV.2.d).

Pesquisador deve desenvolver a pesquisa conforme delineada no protocolo aprovado e descontinuar o estudo somente após análise das razões da descontinuidade pelo CEP que o aprovou (Res. CNS Item III.1.z), exceto quando perceber risco ou dano não previsto ao sujeito participante ou quando constatar a superioridade do regime oferecido a um dos grupos de pesquisa (Item V.3.).

O CEP deve ser informado de todos os efeitos adversos ou fatos relevantes que alterem o curso normal do estudo (Res. CNS Item V.4.). É papel do pesquisador assegurar medidas imediatas adequadas frente a evento adverso grave ocorrido (mesmo que tenha sido em outro centro) e enviar notificação ao CEP e à Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA – junto com seu posicionamento.

Eventuais modificações ou emendas ao protocolo devem ser apresentadas ao CEP de forma clara e sucinta, identificando a parte do protocolo a ser modificada e suas justificativas. Em caso de projeto do Grupo I ou II apresentados anteriormente à ANVISA, o pesquisador ou patrocinador deve enviá-las também à mesma junto com o parecer aprovatório do CEP, para serem juntadas ao protocolo inicial (Res. 251/97, Item III.2.e).

Relatórios parciais e final devem ser apresentados ao CEP, de acordo com os prazos estabelecidos na Resolução CNS-MS 196/96.

**VII – DATA DA REUNIÃO.**

Homologado na I Reunião Ordinária do CEP/FCM, em 17 de janeiro de 2012.

**Prof. Dr. Carlos Eduardo Steiner**
PRESIDENTE do COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA
FCM / UNICAMP

Comitê de Ética em Pesquisa - UNICAMP
Rua: Tessália Vieira de Camargo, 126
Caixa Postal 6111
13083-887 Campinas – SP

FONE (019) 3521-8936
FAX (019) 3521-7187
cep@fcm.unicamp.br