

CENTRO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO TECNOLÓGICA PAULA SOUZA  
UNIDADE DE PÓS-GRADUAÇÃO, EXTENSÃO E PESQUISA  
MESTRADO PROFISSIONAL EM GESTÃO E DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO  
PROFISSIONAL

SANDRA LEE DE CARVALHO

ENTRE MEMÓRIAS E RELATOS: A IMPLEMENTAÇÃO, A TRAJETÓRIA E O  
ENSINO DE UM CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

São Paulo  
2022

SANDRA LEE DE CARVALHO

ENTRE MEMÓRIAS E RELATOS: A IMPLEMENTAÇÃO, A TRAJETÓRIA E O  
ENSINO DE UM CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Dissertação apresentada como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, no Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional, na Linha de Pesquisa: Formação do Formador e vinculada ao Projeto de Pesquisa: Ensino e Aprendizagem, sob a orientação da Profa. Dra. Neide de Brito Cunha.

São Paulo  
Junho/2022

FICHA ELABORADA PELA BIBLIOTECA NELSON ALVES VIANA  
FATEC-SP / CPS

C331e      Carvalho, Sandra Lee  
Entre memórias e relatos: a implementação, a trajetória e o ensino de um Curso Técnico em Nutrição e Dietética/ Sandra Lee de Carvalho. – São Paulo: CPS, 2022.  
172 f. : il.

Orientadora: Profa. Dra. Neide de Brito Cunha  
Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional) – Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, 2022.

1. Técnico em Nutrição e Dietética. 2. História da Nutrição e Dietética. 3. Educação Profissional e Tecnológica. I. Cunha, Neide de Brito. II. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. III. Título.

SANDRA LEE DE CARVALHO

ENTRE MEMÓRIAS E RELATOS: A IMPLEMENTAÇÃO, A TRAJETÓRIA E O  
ENSINO DE UM CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA



---

Profa. Dra. Neide de Brito Cunha  
Orientadora – CEETEPS

---

Prof. Dr. Ruhena Kelber Abrão Ferreira  
Examinador Externo – UFT

---

Profa. Dra. Rosália Maria Netto Prados  
Examinador Interno – CEETEPS

São Paulo, junho de 2022.

*Dedico este trabalho às minhas filhas, Jéssica e Victória, que estiveram comigo em todo o tempo.*

*Dedico também à ETEC Júlio de Mesquita em Santo André – SP e a todos os professores e alunos que fizeram parte da minha trajetória nesta instituição de ensino quando ingressei no Curso de Técnico em Nutrição e Dietética no ano de 2000 e que me proporcionaram ensinamentos e momentos que estarão comigo para sempre.*

## AGRADECIMENTOS

À Deus, que meu deu forças para continuar em todas as vezes em que me senti derrotada e tentada a desistir.

À minha orientadora, Profa. Dra. Neide de Brito Cunha, que também não me desamparou, e me fortaleceu em cada encontro, com suas palavras e com seus apontamentos dando um norte para toda a pesquisa.

Às minhas filhotas, Jéssica e Victória, que além de estarem sempre comigo também participaram na transcrição de algumas entrevistas.

À minha mãe querida, que à distância me guardou e me sustentou com suas orações.

À minha inspiradora, Profa. Roseli Sanches Hauch, que pelo seu olhar, me viu como professora e me encorajou a trilhar por este caminho.

À Samara Lefcadito, diretora da ETEC Júlio de Mesquita que prontamente me incentivou para que eu fizesse esse trabalho me concedendo as autorizações e dando espaço para que as pesquisas fossem realizadas.

Às minhas amigas e parceiras de equipe no Laboratório de Currículos – GFAC, Eni Ramos e Cinthia Kataguirí por segurarem “as pontas” muitas e muitas e muitas vezes.

Ao Prof. Dr. Paulo Manzini, outro incentivador para os meus estudos e caminhos na docência.

À Profa. Eliane Grande, e Eunice Yonamine Paiva, que além de me concederem as entrevistas, também colaboraram com livros, fotos e materiais que preenchem este trabalho.

À profa. Dra. Fabiana Poltronieri, pela qual eu tenho muita admiração e gostaria que fizesse parte desse momento tão importante.

À profa. Edenir Nemoto, nutricionista e professora do curso de Técnico em Nutrição e Dietética, uma das primeiras pesquisadoras sobre o tema e que colaborou com diversas fontes de pesquisa.

Aos amigos que conheci na Pós-Graduação, foi apenas um encontro e logo veio a pandemia, mas estivemos presentes virtualmente e formamos uma família de mestrands.

A todos os professores do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética e toda a equipe da Secretaria Acadêmica e demais colegas da ETEC Júlio de Mesquita.

Aos meus alunos queridos, que a cada dia, a cada aula, ajudam a renovar em mim o amor pela nutrição e pela docência.

*“Às vezes, tornamos as coisas um tanto complicadas para entender sua simplicidade óbvia; em outros casos, elas parecem ser simples e perdemos de vista sua complexidade.”*  
*Sacristán.*

## RESUMO

CARVALHO, S. L. Entre memórias e relatos: a implementação, a trajetória e o ensino de um Curso Técnico em Nutrição e Dietética. 172 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional). Linha de Pesquisa: Formação do Formador e vinculada ao Projeto de Pesquisa: Ensino e Aprendizagem. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, São Paulo, 2022.

O presente trabalho foi realizado no Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional, na linha de pesquisa Formação do Formador e vinculada ao projeto de pesquisa Ensino e Aprendizagem. Ele tem por objetivo central realizar um levantamento histórico sobre a Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita, concernente à origem do curso de Técnico em Nutrição e Dietética, por meio de pesquisa documental e de história oral de vida para entender como se deu o ensino nesta instituição e como objetivos secundários propõe-se a: identificar os componentes curriculares/disciplinas que compunham o currículo do Curso de Nutrição e Dietética; mapear os primeiros docentes que ministraram aula na sua implantação; realizar um levantamento dos primeiros egressos; e verificar se eles foram colocados no mercado de trabalho e continuaram nesta área de atuação ou se tornaram docentes na área da nutrição. Para tanto foi realizado um levantamento documental de coleta de dados em arquivos eletrônicos e arquivos institucionais do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Júlio de Mesquita. A complementação da documentação histórica se deu por meio de história oral, utilizando como recurso entrevistas roteirizadas que contaram com a participação de três docentes sendo que, um destes foi aluno no curso de Economia Doméstica e outro, aluno do curso Técnico em Nutrição e Dietética. Evidenciou-se por meio da pesquisa que a ETEC Júlio de Mesquita foi instituída em 25 de fevereiro de 1935 com o nome Escola Industrial Júlio de Mesquita e desde a sua fundação, a instituição teve diversas denominações. A partir do Curso de Técnico em Economia Doméstica, em 1982 foi introduzido Curso de Técnico em Nutrição e Dietética e ao longo dos anos o currículo que norteia este curso passou por diversas atualizações com retiradas e inserções de componentes curriculares/disciplinas. Foi possível identificar docentes e egressos que participaram da implantação do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética e por meio da história oral alguns fatos importantes foram evidenciados. Todos os participantes apontaram como um marco importante a reforma do laboratório de técnica dietética, por considerarem que o espaço ficou mais confortável e adequado para a realização de simulações práticas similares ao ambiente profissional. Diante dos relatos dos participantes abriram-se outras possibilidades de pesquisa, de modo a explicar e preservar a história e as memórias desta instituição de ensino.

Palavras-chave: Técnico em Nutrição e Dietética; História da Nutrição e Dietética; Educação Profissional e Tecnológica.



## **ABSTRACT**

CARVALHO, S. L. Between memories and reports: the implementation, trajectory and teaching on a Technical Course on Nutrition and Dietetics. 172 f. Dissertation (Professional Master's in Management and Development of Professional Education). Research Line: Training of Trainers and linked to the Teaching and Learning Research Project. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, São Paulo, 2022.

The present work was carried out in the Professional Master's Program in Management and Development of Professional Education, in the Formation of the Trainer research line and linked to the Teaching and Learning research project. It has as its main objective to carry out a historical survey of the State Technical School Júlio de Mesquita (ETEC Júlio de Mesquita), concerning the origin of the Nutrition and Dietetics Technical course. The survey was developed through documental research and oral life history to understand how teaching took place in this institution. A secondary objective was to identify the disciplines that made up the curriculum of the Nutrition and Dietetics Course; to retrieve the identity of the first professors who taught classes in the course implementation; to carry out a survey of the first alumni as well as to determine if they entered the job market and continued in this area of activity or if they became professors in the area of nutrition. For this purpose, a documental survey was carried out to collect data in electronic and institutional files of the Technical Course in Nutrition and Dietetics at ETEC Júlio de Mesquita. The historical documents were complemented by oral history, from scripted interviews. Several persons were consulted: three teachers, one of which was a student in the Home Economics course and another, in the technical course in Nutrition and Dietetics. It became clear through the research that ETEC Júlio de Mesquita was established on February 25th, 1935, with the name Escola Industrial Júlio de Mesquita, in fact, since its foundation, the institution has had several denominations. From the Technical Course on Home Economics, in 1982, the Technical Course on Nutrition and Dietetics was introduced. Over the years, the basic curriculum undergone several updates with withdrawals and insertions of disciplines. It was possible to identify professors and alumni who participated in the implementation of the Technical Course on Nutrition and Dietetics, through oral history some important facts were evidenced. All participants pointed to the renovation of the laboratory of dietary technique as an important milestone, as they considered that the space became more comfortable and suitable for practical simulations, more like the professional environment. In view of the participants' reports, other research possibilities opened, in order to explain and preserve the history and memories of this educational institution.

**Keywords:** Technician in Nutrition and Dietetics; History of Nutrition and Dietetics; Professional and Technological Education.

## LISTA DE IMAGENS

Imagem 1	Fachada do edifício onde funcionava o Instituto Profissional Feminino, atual ETEC Carlos de Campos, s/data. ....	31
Imagem 2	Alunas da Escola Normal Feminina de Artes e Ofícios, atual ETEC Carlos de Campos, no Dispensário de Puericultura, 1931. ....	32
Imagem 3	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. ....	33
Imagem 4	Documento da Aula Inaugural do curso de “Auxiliares em Alimentação”, ministrada por Pompêo do Amaral, em 17 de maio de 1939. ....	34
Imagem 5	Alunas do curso de Dietética e de Formação de Técnicos em Nutrição do Instituto Profissional Feminino em aula prática na Cozinha da Escola, 1940..	34
Imagem 6	Felício Laurito – Prefeito da cidade de São Bernardo do Campo e Distrito de Santo André em 1935. ....	54
Imagem 7	Placa Inaugural da Escola Industrial Júlio de Mesquita, 1935. ....	54
Imagem 8	Júlio César Ferreira de Mesquita – Patrono da ETEC Júlio de Mesquita. ....	55
Imagem 9	Escola Industrial Júlio de Mesquita, 1953. ....	56
Imagem 10	Alunos e alunas da Escola Industrial Júlio de Mesquita. ....	57
Imagem 11	Alunos do Curso de Torneiro Mecânico, 1960. ....	58
Imagem 12	Aula prática em laboratório do Curso de Torneiro Mecânico, 1960. ....	58
Imagem 13	Rua Justino Paixão, à esquerda avista-se a Escola Industrial Júlio de Mesquita, 1960/1965. ....	59
Imagem 14	Rua Justino Paixão, à esquerda avista-se a Escola Industrial Júlio de Mesquita, 1968/1969. ....	60
Imagem 15	Escola Industrial Júlio de Mesquita entre os anos 60 e 70. ....	61
Imagem 16	Placa comemorativa do cinquentenário da ETE Júlio de Mesquita. ....	62
Imagem 17	Hall de entrada principal contendo móveis, piso e luminária que são preservados como patrimônio histórico (2021) ....	63
Imagem 18	Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita, em 2004. ....	64

Imagem 19	Vista aérea da fachada do prédio da ETEC Júlio de Mesquita .....	65
Imagem 20	Vista panorâmica da fachada frontal do prédio da ETEC Júlio de Mesquita ...	65
Imagem 21	Vista panorâmica da fachada do prédio da ETEC Júlio de Mesquita.....	66
Imagem 22	Vista lateral da ETEC Júlio de Mesquita.....	67
Imagem 23	Vista lateral da ETEC Júlio de Mesquita.....	67
Imagem 24	Trabalho realizado por alunos do 2E, em comemoração aos 75 anos da ETE Júlio de Mesquita, comparando o número de alunos, professores e demais colaboradores da comunidade escolar, em três fases temporais entre 1935, 1985 e 2005.....	68
Imagem 25	Matriz Curricular da Habilitação de Técnico em Economia Doméstica – Plena de curso iniciado em 1978, período diurno no Centro Estadual Interescolar “Júlio de Mesquita” .....	74
Imagem 26	Matriz curricular do Plano de Curso Técnico em Nutrição e Dietética.....	77
Imagem 27	Laboratório 1 do Curso de Nutrição e Dietética da ETEC Júlio de Mesquita. .	87
Imagem 28	Aula prática realizada no Laboratório 1 do Curso de Nutrição e Dietética antes da reforma que ocorreu em 1994. ....	88
Imagem 29	Aula prática realizada no Laboratório 1 do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, ministrada pela professora Dulce Regina Zacheo em 25 de outubro de 2019.....	89
Imagem 30	Inauguração do Laboratório 3 do Curso Técnico em Nutrição e Dietética. Na imagem, da esquerda para a direita: Professora Rita de Cássia Abbud Gaspari Fagge, Diretora Suely de Campos Franco Magini e Professora Eunice Yonamine Paiva, 2008.....	90
Imagem 31	Laboratório 3 “Em visão geral, a foto logo após inaugurado, com alunos em aula,” 2008. ....	91
Imagem 32	Evolução dos recursos tecnológicos .....	93
Imagem 33	Evolução dos recursos tecnológicos. ....	93
Imagem 34	Ex-coordenadoras do Curso Técnico em Nutrição durante o Meeting de Nutrição, em 2008.....	95

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1	Percurso da Educação Profissional no Brasil.....	25
Figura 2	Mapa conceitual da concepção e da organização do currículo em Educação Profissional e Tecnológica.....	29
Figura 3	Currículos dos primeiros cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil. ....	36
Figura 4	Currículos dos cursos de Auxiliares de Alimentação, Formação de Dietistas e Técnica em Dietética da educação profissional pública no Estado de São Paulo, entre 1939 e 1959.....	37
Figura 5	Quadro estatístico de inscritos de Técnico em Nutrição e Dietética por região no Brasil, 4º trimestre de 2021.....	41
Figura 6	Trajetória do Curso Técnico em Nutrição e Dietética. ....	45
Figura 7	Distribuição de ETECS e FATECS por região administrativa no estado de São Paulo. ....	47
Figura 8	Percurso histórico das denominações da ETEC Júlio de Mesquita desde 1935 até 2008.....	66
Figura 9	Atual Logotipo da ETEC Júlio de Mesquita, 2022.....	71
Figura 10	Relação em ordem cronológica dos Diretores da ETEC Júlio de Mesquita .....	72
Figura 11	Identificação de alunos inscritos no 1º módulo do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética de 1988 e 2022.....	82
Figura 12	Identificação de alunos inscritos e aprovados no 3º módulo do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética de 2008 e 2022 .....	83
Figura 13	Relação dos coordenadores do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Júlio de Mesquita .....	94

## LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Disciplinas/componentes curriculares específicas obrigatórias do Curso Técnico de Nutrição e Dietética, 1971.....	39
Quadro 2	Infraestrutura Escolar (Sede) ETEC Júlio de Mesquita.....	69
Quadro 3	Disciplinas/componentes curriculares do Curso de Economia Doméstica no Centro Estadual Interescolar Júlio de Mesquita entre 1975 e 1977.....	<b>Erro! Indicador não definido.</b>
Quadro 4	Atualização do plano de curso: Componentes curriculares do Curso Técnico em Nutrição e Dietética desenvolvidos entre 1980 e 1999 e entre 1999 e 2001. ....	76
Quadro 5	Evolução e atualização dos componentes curriculares dos planos de Curso Técnico em Nutrição e Dietética desenvolvidos entre 2000 e 2022. ....	79
Quadro 6	Evolução e atualização dos componentes curriculares dos planos de Curso Técnico em Nutrição e Dietética desenvolvidos entre 2000 e 2022. (Continuação).....	80

## LISTA DE SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
APM	Associação de Pais e Mestres
CBO	Classificação Brasileira de Ocupações
CEETEPS	Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
CRN	Conselho Regional de Nutricionistas
CNCT	Catálogo Nacional de Cursos Técnicos
CNE	Conselho Nacional de Educação
CONDEPHAAT	Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico
DOE	Diário Oficial do Estado
ETEC	Escola Técnica Estadual
FATEC	Faculdades de Tecnologia
GFAC	Grupo de Formulação e Análises Curriculares
LDB	Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional
OESP	O Estado de São Paulo
PPG	Plano Plurianual de Gestão
PROJOVEM	Programa Nacional de Inclusão de Jovens (Projovem)
PRONATEC	Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego
SUS	Sistema Único de Saúde
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
TCLE	Termos de Consentimento Livre e Esclarecido
TND	Técnico em Nutrição e Dietética

## SUMÁRIO

<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>16</b>
<b>CAPÍTULO 1 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA.....</b>	<b>20</b>
1.1 Importância da História e História Oral para a Educação .....	20
1.2 Educação Profissional no Brasil .....	22
1.3 Currículo Escolar .....	28
1.4 Trajetória do Curso Técnico em Nutrição no Brasil.....	30
1.5 Regulamentação da Profissão do Técnico em Nutrição e Dietética .....	40
<b>CAPÍTULO 2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS .....</b>	<b>48</b>
2.1 Caracterização e tipo de pesquisa .....	48
2.2 Procedimentos Éticos .....	48
2.3 Participantes .....	49
2.4 Instrumentos e percursos da pesquisa.....	49
<b>CAPÍTULO 3 A IMPLEMENTAÇÃO, A TRAJETÓRIA E O ENSINO DE UM CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA .....</b>	<b>53</b>
3.1 A ETEC Júlio de Mesquita.....	53
3.2 De Economia Doméstica para Técnico em Nutrição e Dietética .....	73
3.3 O ensino do Curso Técnico em Nutrição e Dietética na ETEC Júlio de Mesquita .....	76
3.4 Perfil Profissional de Conclusão do Técnico em Nutrição e Dietética.....	81
3.5 Memórias e relatos de docentes e discente.....	84
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</b>	<b>98</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>102</b>
<b>APÊNDICES .....</b>	<b>112</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>162</b>

## INTRODUÇÃO

Este trabalho se destina àqueles que se interessam por histórias e memórias da educação profissional, mais puramente sobre o levantamento das raízes, origens e trajetória percorrida ao longo dos anos por um determinado curso de formação profissional, bem como por uma instituição de ensino junto aos agentes integrantes desta construção. A história é fundamental para narrar os acontecimentos passados e compreender que nosso presente e o futuro serão, um dia, também história.

Por meio das reminiscências é possível manter viva a história de uma escola que tem um papel importante na formação profissional, como é o caso da Escola Técnica Estadual (ETEC) Júlio de Mesquita, criada em 1935 com o nome de Júlio César Ferreira de Mesquita, em homenagem ao jornalista que dirigiu o jornal O Estado de São Paulo. Desde a sua criação, passou por diversas denominações: Ginásio Industrial Júlio de Mesquita (1965), Centro Estadual Interescolar Júlio de Mesquita (1976) e Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita (1982), quando foi incorporada ao Centro Paula Souza<sup>1</sup>.

Essa instituição, uma das mais antigas na cidade de Santo André e região, é sinônimo de tradição e ensino de qualidade. Suas atividades iniciais objetivaram capacitar mulheres nas áreas de corte e confecção, química e desenho profissional e, para os homens, havia cursos de mecânica, desenho e tecelagem (FERNANDJES, 2015). De acordo com Carvalho (2019), em 1979, foi implantado o curso de Economia Doméstica que inicialmente tinha a função de ser oferecido para a formação de professoras da educação profissional. Posteriormente, esse mesmo curso possibilitou a formação profissional de mulheres para atuarem em lactários, restaurantes (populares e de empresas) e hospitais com alimentação racional e saudável.

Desde a introdução das escolas profissionalizantes no Brasil, os cursos sofreram várias mudanças para se adaptarem às necessidades educacionais da sociedade. Algumas instituições com fins educacionais disciplinadores, implantadas pelas classes dirigentes foram criadas,

---

<sup>1</sup> Disponível em: <http://www.etecjuliodemesquita.com.br>. Acesso em 2 abr. 2022.



visando à formação dos trabalhadores, dos filhos de trabalhadores e das crianças desvalidas (MORAIS, 2001).

As modificações que aconteceram ao longo dos anos e que foram importantes geradores da solidez atual do curso de Técnico em Nutrição e Dietética (foco deste estudo), bem como da importância dos primeiros docentes e discentes nesse processo, podem estar relacionadas ao fato de, segundo Batista Filho (2003), os dados de inquéritos representativos da situação nutricional encontrada nas diversas regiões do país terem se tornado mais acessíveis. Houve também mais acesso aos dados antropométricos, tendo como paradigma o estado de nutrição calórico-proteico. Desse modo, foi possível analisar de forma mais concreta o cenário nutricional para o qual se encaminhava a sociedade brasileira, redefinindo as necessidades reais do curso, para atender a demanda de formação de trabalhadores que pudessem o setor produtivo em constante progresso e atualização.

Em 1982, a incorporação da Escola Técnica Júlio de Mesquita ao Centro Estadual de Educação Profissional e Tecnológica Paula Souza provocou uma reestruturação, durante a qual o curso de Economia Doméstica foi remodelado e originou um novo curso: Técnico em Nutrição e Dietética (TND). Todas as modificações que ocorreram ao longo dos anos conferiram solidez ao curso, e impactaram positivamente a formação do profissional Técnico em Nutrição e Dietética, que, além de responsável pelo bem-estar humano, tem forte participação em questões socioculturais (NEMOTO, 2011).

Considerando o papel do técnico de Nutrição e Dietética, é possível compreender as razões pelas quais surgiu o interesse da pesquisadora pelo tema, decorrente de sua própria trajetória acadêmica e profissional. A importância deste estudo no âmbito da atividade profissional que a autora desenvolve é decorrente de sua formação técnica em Nutrição e Dietética (galgada na instituição de ensino em tela), com posterior graduação em Nutrição em outra instituição. Atualmente, atua como docente e coordenadora de curso, e compõe uma força de trabalho – o Grupo de Formulação e Análises Curriculares (GFAC) – no Centro Paula Souza.

No contexto mencionado, surgiu a conveniência de levantamento de documentação e de produção científica acerca da história e trajetória do ensino do curso técnico em Nutrição e Dietética, a fim de traçar seu contexto histórico e didático na educação profissional do estado de São Paulo. Também se considerou a importância de manter vivas as memórias que dos docentes e discentes responsáveis pela trajetória e evolução dessa unidade escolar e desse curso.

Em suas pesquisas, Merlo e Konrad (2015) citam que o registro da história e da memória humana se dá, em grande parte, por meio de documentos gerados pelas atividades desenvolvidas por determinada organização, pessoa ou família. Esses registros, postos de maneira orgânica, passam a ser rica fonte de informação. Porém, para que constituam uma pesquisa histórica, é preciso que estejam acessíveis, a qualquer tempo, aos interessados, sejam pesquisadores ou a sociedade em geral.

Embora o curso Técnico em Nutrição e Dietética na instituição educacional em foco seja de grande referência e credibilidade, dado o grande número de candidatos inscritos a cada processo seletivo, pouco se sabe sobre a história e trajetória dessa habilitação profissional desde sua implantação nessa unidade escolar até os dias de hoje. Nesse sentido, este estudo tem como questão norteadora: Como foi o itinerário do desenvolvimento do currículo do curso de Técnico em Nutrição e Dietética desde sua formação nos primórdios da ETEC Júlio de Mesquita?

Para responder a essa inquietação científica, o objetivo central desta pesquisa é realizar um levantamento histórico sobre a Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita, concernente à origem do curso de Técnico em Nutrição e Dietética. Como objetivos secundários, propõe-se: identificar os componentes curriculares/disciplinas que compunham o currículo do Curso de Nutrição e Dietética; mapear os primeiros docentes que ministraram aula na sua implantação; realizar um levantamento dos primeiros egressos; e verificar se eles foram colocados no mercado de trabalho e continuaram nesta área de atuação ou se tornaram docentes na área da nutrição.

Para alcançar os objetivos propostos, a pesquisadora adotou os seguintes procedimentos metodológicos: a pesquisa documental e a história oral de vida, para entender como se deu o ensino na instituição da qual trata este estudo. Esses procedimentos possibilitaram a estruturação do trabalho em seus capítulos.

O Capítulo 1 traz a fundamentação teórica pautada principalmente nos seguintes autoras e suas respectivas áreas de conhecimento: Silvia Maria Manfredi, para apresentar um breve histórico da educação profissional no Brasil, com abordagem dos principais eventos, leis e decretos que cooperaram para o crescimento desta modalidade educativa; Maria Lúcia Mendes de Carvalho, para relatar a História da Alimentação e a História do Curso de Nutrição e Dietética; e Edenir Alves Nemoto, para narrar a trajetória do curso Técnico em Nutrição no Brasil desde sua origem até a atualidade e a regulamentação da profissão do Técnico em Nutrição e Dietética. Além das autoras apresentadas, o Centro Estadual de Educação

Tecnológica de São Paulo (CEETEPS) disponibilizou dados sobre os Cursos Técnicos Profissionalizantes, os Planos de Curso e as matrizes curriculares.

O Capítulo 2 aborda os procedimentos metodológicos utilizados para alcançar os objetivos propostos, que foram realizados por meio de levantamentos bibliográfico, documental e de história oral para a realização do histórico do curso em arquivos eletrônicos e institucionais do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Júlio de Mesquita. Todo esse conteúdo está apresentado na ordem descrita.

Já o Capítulo 3, cerne deste trabalho, foi dedicado a apresentar a trajetória do curso Técnico em Nutrição e Dietética (TND) na ETEC Júlio de Mesquita, dando ênfase ao surgimento da escola, às modalidades de ensino e aos cursos que eram ministrados. No mesmo capítulo, foram explanados os currículos existentes durante o período tratado, e trazidas as vivências de atores que participaram dos primórdios da formação do TND nesta instituição de ensino. Nas considerações finais apresenta-se o desfecho deste trabalho respondendo ao questionamento central, evidenciando como os objetivos foram alcançados com a retomada dos principais pontos pesquisados e o direcionamento e sugestão para próximos temas de estudo na área da pesquisa.

## **CAPÍTULO 1 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA**

Articulando sobre a implantação do Curso Técnico em Nutrição e Dietética na ETEC Júlio de Mesquita fica evidente o valor das fontes históricas e como os temas tratados a seguir se colocam como ponto de partida para a realização desta dissertação. Portanto, segue este capítulo pela importância da história e da história oral para a educação e, percorrendo pela trajetória da educação profissionalizante no Brasil, foi necessária a compreensão sobre a formação dos currículos escolares para se explorar a trajetória do Curso Técnico em Nutrição no Brasil bem como a regulamentação da profissão do Técnico em Nutrição e Dietética.

### **1.1 Importância da História e História Oral para a Educação**

História é uma palavra de origem grega que significa investigação, informação. É o ato de recontar ou recopiar explicações, fatos e acontecimentos de um certo momento de modo que os homens possam refletir sobre eles sendo uma forma de conhecimento da realidade (BORGES, 2017). No contexto da história das instituições escolares, Gatti Jr. E Pessanha (2005) relatam que, assim como o estudo da cultura escolar de uma ou de uma série de instituições escolares, estes estudos compõem as atuais tendências no campo da história da educação brasileira.

Para descrever a história das instituições de ensino, a história oral é um dos métodos utilizados, sendo necessário contar com a participação dos atores produtores desta história que são os administradores, docentes, discentes e egressos, por meio de entrevistas, a partir de questionários semiestruturados que serão transcritos e utilizados nas investigações (GATTI JR.; PESSANHA, 2005). É importante relatar que a história oral, segundo Albereti (1990), pode ser entendida como um método de pesquisa (histórica, antropológica e sociológica) que permite a realização de entrevistas com sujeitos que participaram ou vivenciaram fatos, acontecimentos, visões de mundo, como modo de se aproximar do objeto de estudo.

Alberti (2004) ressalta que a história oral se refere ao estudo de acontecimentos históricos, instituições, categorias profissionais, grupos sociais, movimentos, atividades etc. Logo, a história oral contribui com novas perspectivas, visto que o pesquisador necessita de variados documentos e não somente dos escritos. Os relatos trazidos pelos docentes e egressos contribuem com múltiplas visões sobre o mesmo fato ou período, podendo adicionar muitos detalhes importantes e enriquecer a pesquisa oral, permitindo também o confronto de versões e

avaliar as relações efetivas, uma vez que estas informações não são encontradas num tipo de bibliografia (SIQUEIRA; BRASILINO; MILHOMENS, 2015).

A importância da história oral é demonstrada por Thompson (1992) que, em sua obra, descreve que este método de pesquisa pode dar grande colaboração para o resgate e preservação da memória nacional, destacando-se como um método muito promissor para a realização de pesquisa em diferentes áreas. É necessário preservar a memória física e espacial, bem como descobrir e valorizar a memória do homem, pois a memória de um pode ser a memória de muitos, possibilitando a evidência dos fatos coletivos.

Alberti (2000, p. 1) afirma que: “a consolidação da história oral como metodologia de pesquisa se deve ao fato da subjetividade e a experiência individual passarem a ser valorizadas como componentes importantes para a compreensão do passado”. Assim, a partir de relatos de indivíduos, memórias e elementos constituintes da subjetividade, pode-se tentar reconstruir acontecimentos, épocas e histórias que, compreendidos numa esfera coletiva, ajudam a apreender fenômenos do tempo presente.

Segundo Meihy (2002), existem três tipos de metodologias de história oral como história oral temática, que foi um dos métodos utilizados nesta pesquisa, por ser um método que propicia a narrativa do entrevistado sobre um determinado evento definido ou preestabelecido, a partir de um tema específico no qual as particularidades e experiências do narrador adquirem relevância, conforme são evidenciados fatos ligados ao tema central. A história oral temática é definida como vínculo entre o testemunho e a abordagem sobre algum assunto específico, sendo um recorte de uma vivência e aproximação de questões externas, objetivas, factuais e temáticas cabendo ao pesquisador conseguir despertar no entrevistado a memória e as lembranças de vida e dos fatos ocorridos por meio da temática específica e preestabelecida na história oral temática.

Os outros dois tipos e metodologias de história oral são a tradição oral e a história oral. A tradição oral remete às questões de um passado distante na qual a transmissão dos fatos é passada oralmente de uma geração à outra. Já a história oral se refere à narrativa de um sujeito a respeito de sua existência através do tempo, buscando reconstruir os fatos que experienciou e contar a experiência que conquistou (CAPPELLE; BORGES; MIRANDA, 2010).

A seguir será apresentado um breve histórico da Educação Profissional no Brasil, abordando os principais eventos, leis e decretos que cooperaram para o crescimento dessa modalidade educativa, a fim de ilustrar o contexto de criação do Curso Técnico em Nutrição e Dietética.

## 1.2 Educação Profissional no Brasil

Historicamente, o ensino técnico se confunde frequentemente com ensino de ofícios, arte industrial, ensino profissional, ou também conhecido como ensino manufatureiro. Esse modelo de ensino não é tão novo pois, nos primeiros séculos da colonização do Brasil pelos portugueses, a economia foi norteadada pelo cultivo da cana-de-açúcar e, para esse fim, parte da mão de obra era de escravos e a outra parte eram funções de direção, que exigiam maior qualificação técnica; esta era ocupada por trabalhadores livres. Como o capitalismo ainda não havia se inserido no Brasil, essa qualificação técnica dos trabalhadores livres se dava no próprio engenho, em sua relação com o trabalho, com o aprendizado que tinham com o mestre do ofício, sendo uma educação caracteristicamente feudal (MANFREDI, 2002).

O capitalismo ocasionou novas necessidades educacionais, o que foi reconhecido pela burguesia e pelos trabalhadores que, até a metade do século XIX, eram quem viabilizava a própria educação voltada aos tradicionais ofícios industriais, denotando que a educação para o povo estava ligada ao controle operário com a capacitação para o trabalho, enquanto a elite era quem detinha o acesso à pouca educação formal existente. Para atender a essa demanda gerada pelo capitalismo, foram criadas em 10 províncias brasileiras, no período de 1840 a 1859, as casas de educandos e artífices, que tinham por finalidade recolher crianças pobres das ruas e oferecer-lhes uma ocupação e, mais tarde, por meio do Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909, Nilo Peçanha (então presidente do Brasil) implantou as escolas de aprendizes e destinadas ao ensino técnico e industrial do país, sendo voltadas às camadas mais pobres da população, podendo ser consideradas então como os primeiros centros federais de educação tecnológica (DETREGIACHI FILHO, 2012).

De acordo com Cunha (2005), as cidades precisavam se adaptar para atender à demanda de crescimento da população, propiciando aos menos favorecidos tanto capacitação profissional quanto um escape à ociosidade e à tendência à criminalidade, pois o aumento constante da população das cidades requeria que se facilitasse às classes proletárias os meios de vencer as dificuldades sempre existentes da luta pela existência. Para isso, tornou-se necessário não só habilitar profissionalmente os filhos dos desfavorecidos da fortuna com o indispensável preparo técnico e intelectual, mas também fazê-los adquirir hábitos de trabalho proficiente, que os apartaria da ociosidade, escola do vício e do crime.

Corroborando com a necessidade que os menos favorecidos vivenciavam na época em relação a falta de preparo profissional, Moraes e Alves (2002) comentam que, no que se refere ao ensino profissional no estado de São Paulo, em 1910, na gestão de Oscar Thompson, foram

criadas as primeiras escolas oficiais do estado, compondo parte de um projeto de Constituição de um mercado interno de mão de obra qualificada. As escolas profissionais tinham por objetivo atender um público específico: os filhos de trabalhadores que iam seguir a profissão dos pais.

Então, à época, no estado de São Paulo, o ensino profissional era subordinado à Diretoria-Geral da Instrução Pública entre 1911 e 1934, e esta diretoria fez parte do órgão da Secretaria do Interior do Estado de São Paulo até 1931, quando foi então formada a Secretaria da Educação e Saúde do Estado. Em 1934, constitui-se uma nova instância, diretamente ligada ao Secretário da Educação e unicamente destinada à administração do ensino profissional: a Superintendência da Educação Profissional e Doméstica (Decreto nº 6.604, de 13/8/1934). Até esse período, o professor normalista Aprígio Gonzaga, diretor da Escola Masculina da Capital, coordenou o ensino profissional durante vinte e três anos (MORAES, 2003).

Fernandes (2008) relata que educadores e parte da população pleitearam a melhora da qualidade das escolas a partir da década de 1920, entretanto, essa modificação começou a ser observada ao fim da Revolução de 1930, que foi permeada por uma grande crise de nível internacional e crescente urbanização, revelando que a educação seria um meio de amenizar os problemas sociais decorrentes da crise estabelecida nesse período e do crescimento urbano desorganizado. Um grupo de homens de cultura e de educadores veiculou um manifesto ao povo e ao governo conhecido como o Manifesto dos Pioneiros da Educação Nova. Esse documento, que trazia entusiasmo pela educação e otimismo pedagógico, estabeleceu um marco histórico da educação brasileira por diversas razões, uma das quais a expressiva tomada de consciência por parte de outros educadores acerca da educação como problema nacional.

Cunha (2005) também descreve que o ensino profissional brasileiro foi da mesma forma marcado pelo acompanhamento do crescimento e da diversificação da produção industrial-manufatureira do Liceu de Artes e Ofícios de São Paulo, instituição pioneira no ensino industrial. Nesse período, instituições de ensino industrial surgiram amplamente por todo país, principalmente na Era Vargas. Vale referir o surgimento do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (SENAI) em 1942. Essa instituição, inaugurada primeiramente na cidade de São Paulo, deu corpo ao ensino industrial, gerando boa parte da mão de obra no processo de industrialização de sua região metropolitana e posteriormente a rede se estendeu para vários outros centros.

Por meio de ações concebidas tanto pelo governo quanto pela sociedade civil, se deu a concretização das políticas públicas de Educação Profissional e Tecnológica valendo-se da rede de Educação Profissional, das esferas produtivas e dos trabalhadores. O alicerçamento dessas

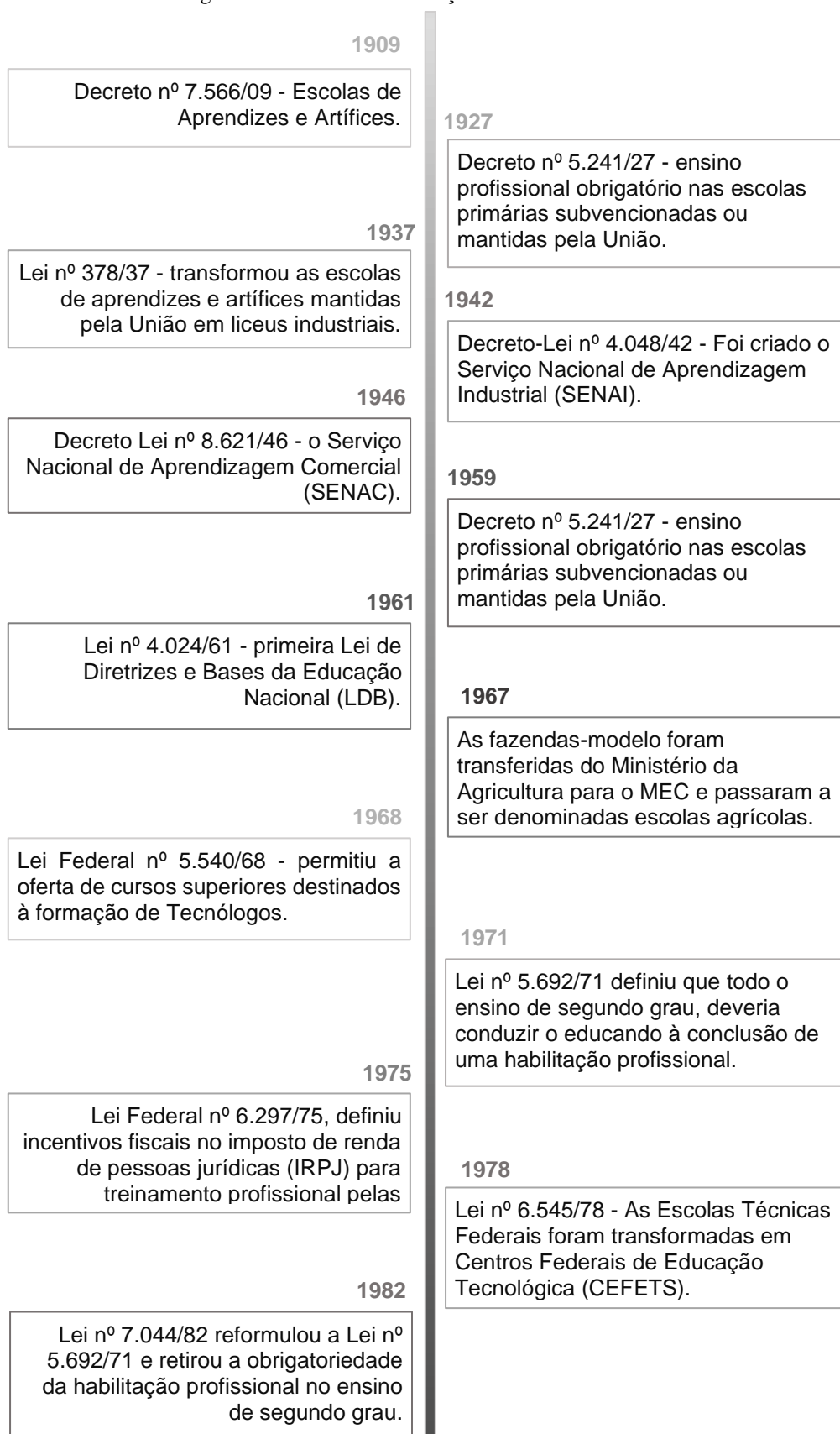
políticas, em relação ao Governo Federal, foi estabelecido a partir de cinco ações que deveriam ser cumpridas, sendo que a primeira seria a realização de uma nova organização jurídico-legal; dando mais ênfase e força às redes federais e estaduais de Educação Profissional e Tecnológica com maior valorização do professor e do estudante; implantação de políticas de financiamento, modernização e expansão; formação de um subsistema de Educação Profissional e Tecnológica; e promoção de parcerias político-privadas mais palpáveis (SOUZA; NUNES; OLIVEIRA, 2011).

Segundo Peterossi (1994), houve uma gradual diferenciação entre a formação profissional, ou seja, aquela com formação prática e pouco teórica, que prepara para o labor, e a formação técnica ou ensino técnico, que prepara técnicos para uma sociedade industrial, dos quais se demandam conhecimentos tecnológicos, científicos, assim como habilidades, permitindo, ainda, a continuidade de estudos. Essas modificações corroboram ao que configurou o ensino médio como uma etapa de alicerçamento da educação básica, de aperfeiçoamento do educando, aprofundamento da aprendizagem adquirida no ensino fundamental com o intuito de prepará-lo para o trabalho e a cidadania, definindo a educação profissional, inserida às diversas formas de educação, ao trabalho e aquisição de aptidões para a vida à ciência e à tecnologia, para o definitivo desenvolvimento de aptidões para a vida operacional.

Sendo assim, para o desenvolvimento deste estudo foi necessário identificar a trajetória da Educação Profissional ao longo dos anos, suas finalidades, os processos evolutivos e todas as suas modificações, pois o estudo da educação favorece o conhecimento da sua origem e a compreensão do presente, promovendo a autonomia para a construção do futuro. Vale destacar, a seguir, na Figura 1, o roteiro cronológico apresentado pelo portal do Ministério da Educação, listando as principais ações no Histórico da Educação Profissional e Tecnológica no Brasil (BRASIL, 2018).

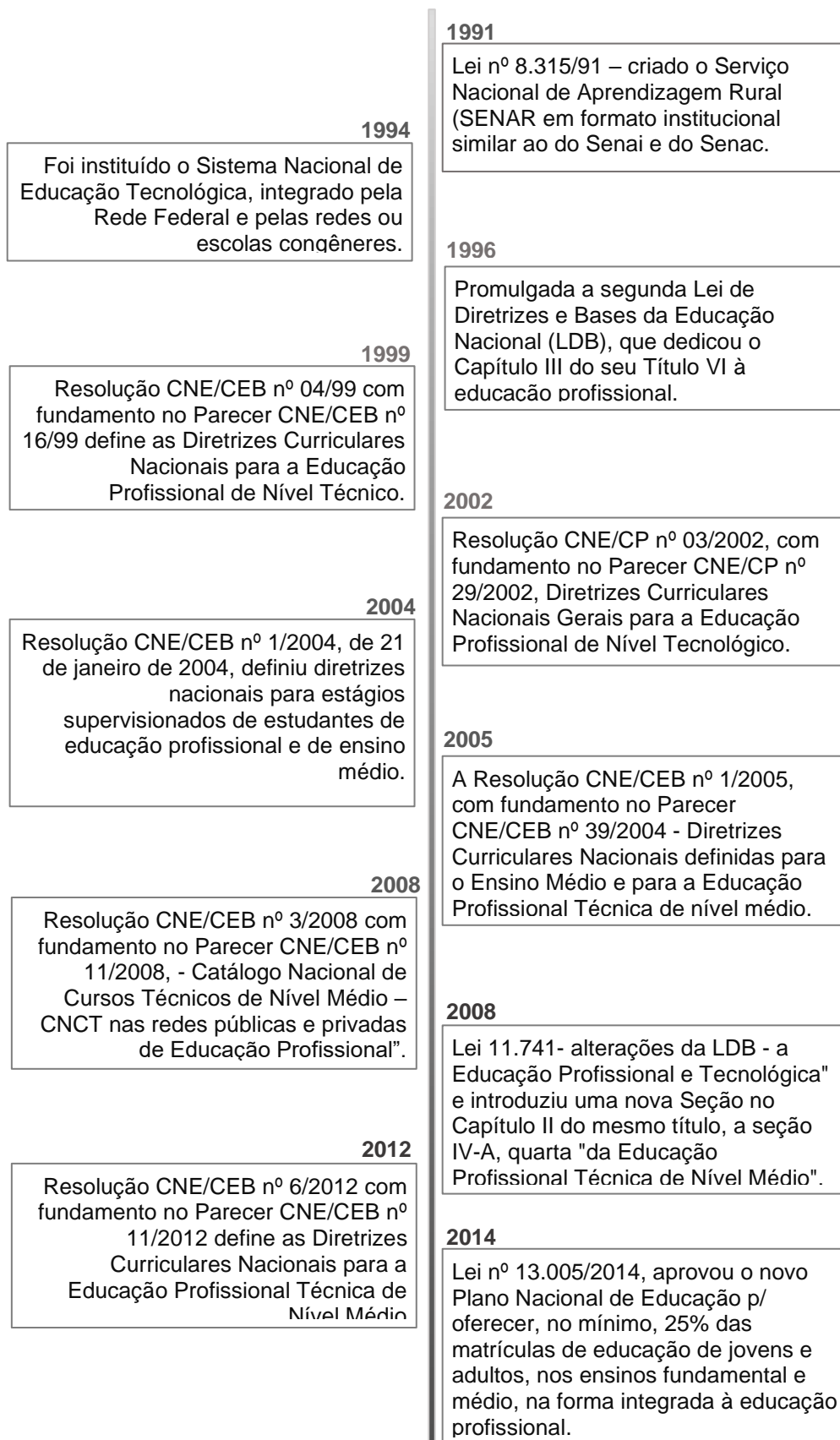


Figura 1 – Percurso da Educação Profissional no Brasil.



Fonte: Elaborado pela autora, com base em Brasil (2018).

Figura 1 – Trajetória da Educação Profissional no Brasil (Continuação).



Fonte: Elaborado pela autora, com base em Brasil (2018).

Silva e Ciasca (2021) apontam que, levando em consideração a história recente da educação profissional no Brasil neste interim, alguns projetos e programas destinados à qualificação para o trabalho valem ser destacados, seja pela sua organização e alcance ou pelo papel exercido na formação dos sujeitos, sendo eles: Programa Nacional de Inclusão de Jovens (Projovem), Brasil Profissionalizado e o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (PRONATEC). Esses projetos eram voltados a jovens com idade entre 18 e 24 anos que não tinham terminado o ensino fundamental, estudantes do Ensino Médio, incluindo os da educação de jovens e adultos, beneficiários dos programas federais de transferência de renda e trabalhadores, com o objetivo de promover a reintegração do jovem à escola, conclusão do ensino médio e qualificação profissional, preparação para o trabalho e de trabalhadores e de estimular e consolidar o ensino médio integrado à educação profissional.

Ciavatta (2019) ressalta que a Lei da Reforma do Ensino Médio foi criada no contexto das reformas neoliberais, nos programas de reestruturação produtiva, ajuste fiscal, no corte de custos e na deterioração da educação básica pública, na ampliação do espaço à privatização a partir dos anos 1990. A Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) (Lei nº 9.394/1996) regulamentada pelo Decreto 5.154, de 23 de julho de 2004, tinha como principal finalidade o oferecimento de cursos destinados aos estudantes e profissionais que procuram preparar-se ou ampliar suas competências e habilidades para atuar no mundo do trabalho (BRASIL, 2007).

Em 2017, foi traçado um novo cenário da história das políticas públicas voltadas para a educação nacional, resultando na Lei nº 13.415/2017 que propôs a Reforma do Ensino Médio. Ramos e Heinsfeld (2017) destacam a promoção da divisão do currículo em cinco itinerários formativos, a saber: Linguagens e suas tecnologias; Matemática e suas tecnologias; Ciências da Natureza e suas tecnologias; Ciências Humanas e Sociais Aplicadas; e Formação Técnica e Profissional. Isso abriu vias para um possível estímulo à visão utilitarista do conhecimento, aliada ao reforço da concepção newtoniana-cartesiana, acentuando, com isto, a duplicidade estrutural do ensino (propedêutico e profissional) em prejuízo da amplitude de finalidades do ensino médio preconizada pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional nº 9.394/1996.

Programas de educação profissionalizante podem contribuir para o oferecimento de uma formação básica e de qualidade numa sociedade globalizada pautada na competitividade e por valores de mercado, sendo necessário o desenvolvimento de novas formas de relacionamento entre conhecimento, produção e sociedade. Fernandes (2008) ressalta a formação que capacite para seguir aprendendo, que proporcione iniciativa para adaptação a situações diversas e atenda

seu objetivo de ser uma educação para todos, tendo em vista a formação de um cidadão autônomo e livre e de educa-lo com bases científicas e ético-políticas com vistas à construção de um novo princípio educativo que procure superar a separação entre funções intelectuais e técnicas, no sentido de estruturar uma formação que unifique ciência, tecnologia e trabalho.

Observando o trajeto histórico da educação profissional no Brasil, especificamente do ensino técnico, se faz necessário para melhor entendimento deste estudo, apresentar a definição de currículo escolar bem como a sua importância como recurso metodológico na formação dos perfis profissionais constituintes no plano do curso para a formação técnica e profissionalizante.

### 1.3 Currículo Escolar

A palavra currículo vem do latim, *curriculum*, e era utilizada para significar carreira e, conseqüentemente, determinava a ordem e sequência de seu percurso. No idioma português, a palavra é utilizada para descrever o percurso de vida profissional e para constituir a carreira do estudante, sendo composto de forma concreta pelo conteúdo e organização do caminho formativo a ser seguido pelo aluno (SACRISTÁN, 2010).

Viñao (2008) considera que a busca pelo conhecimento sobre a história do currículo, bem como se deu a construção das disciplinas escolares, é relativamente recente, pois apenas em 1991, na Espanha, foram publicados artigos sobre o assunto referenciando Goodson e Chervel por serem naquele momento os dois autores que mais representavam as linhas de investigação sobre a história das disciplinas escolares: a anglo-saxônica e a francesa. No entanto, apesar do grande número de publicações sobre a história das disciplinas escolares e de o tema ter sido reconhecido como um campo científico autônomo e importante, os questionamentos ainda hoje continuam os mesmos que Chervel tinha sobre o sentido e a noção das disciplinas escolares, se a história das diferentes disciplinas se correlacionava e se existiam uns modelos ideais de disciplinas que pudessem ser úteis nos debates pedagógicos presentes e futuros.

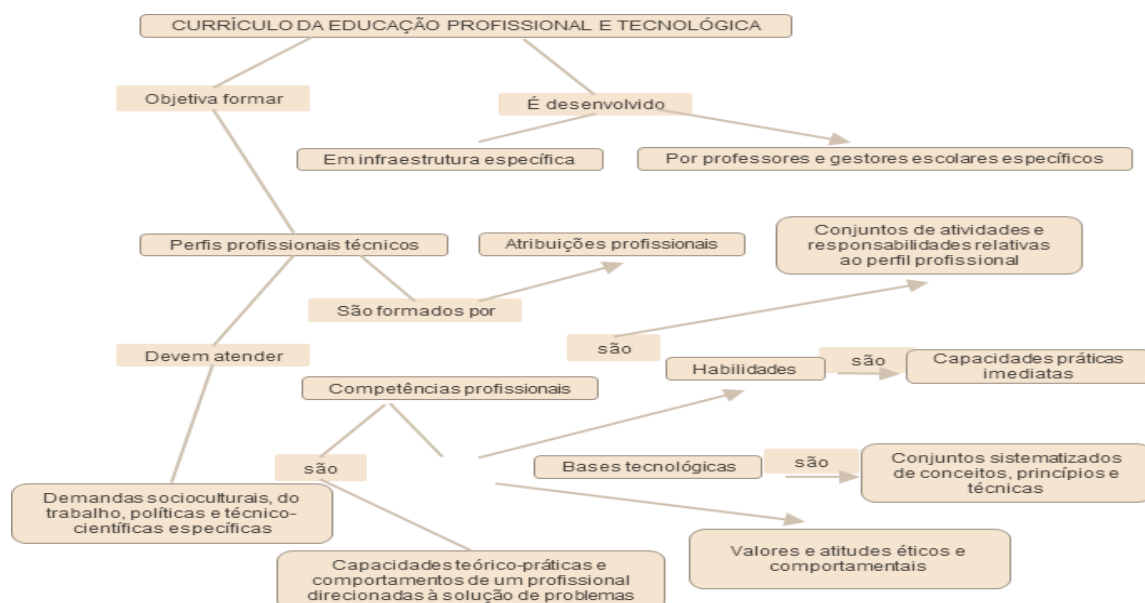
Os debates sobre os currículos, segundo Sacristán (2010), consistem em apresentá-lo como um processo complicado em que saberes variados se conectam contribuindo para a formação do aluno. Entretanto, para que o objetivo seja alcançado é necessário que esse currículo seja trabalhado com fundamentação e responsabilidade, trazendo sentido que propicie argumentações e respostas que podem reorientar a existência do sujeito. Desse modo, o currículo é um documento que está num processo de transformação constante envolvendo

principalmente os processos sociais que culminam numa mudança cultural importante para a libertação das influências e referências da educação tecnicista.

A educação profissional busca adequar os planos de curso e currículo para atender as demandas do mundo do trabalho e do contexto socioeconômico e humano, assim, o foco não é apenas a formação puramente técnica, a discussão é mais abrangente, com o objetivo principal de qualificar e encaminhar os alunos para o mercado de trabalho e com qualidade de vida. A educação profissional, segundo Aranha (2000) está concebida sob um paradigma pedagógico que, embora novo do ponto de vista da sua incorporação oficial, já há algum tempo frequenta e inspira muitos discursos e estudos, sem estar, ainda, presente de forma significativa na real prática educacional. De acordo com esse paradigma e como resposta ao novo perfil que a laborabilidade ou a trabalhabilidade vem assumindo, o foco central da educação profissional se transfere dos conteúdos para as competências.

Araújo e Demai (2019), destacam que o currículo Escolar em Educação Profissional e Tecnológica, no Centro Paula Souza (CPS), é definido como esquema teórico-metodológico voltado à formação de perfis profissionais por meio de um conjunto de competências e atribuições fundamentais para que o profissional desempenhe com autonomia um cargo ou profissão. Na Figura 2, nota-se que são valorizados os aspectos socioculturais no currículo por meio da educação por projetos e trabalhos de conclusão de curso, aproveitamento de estudos, sendo a cultura um ponto em comum entre ideologia, sociedade, história e conhecimento.

Figura 2 – Mapa conceitual da concepção e da organização do currículo em Educação Profissional e Tecnológica



Fonte: Araújo, Demai e Prata (2018, p. 8).

A partir da compreensão de que o conhecimento da trajetória histórica da educação profissional e tecnológica assim como a composição do currículo para esta formação, tem-se elementos para discorrer a seguir sobre a trajetória do Curso Técnico em Nutrição e Dietética no Brasil, sobre seus avanços e desafios nesta modalidade de ensino.

#### **1.4 Trajetória do Curso Técnico em Nutrição no Brasil**

Segundo indicam alguns estudos, a Nutrição teria surgido no Brasil no passar dos anos 1930-1940, como parte constituinte do projeto de modernização da economia brasileira, gerido pelo chamado Estado Nacional Populista, cujo contexto histórico demarcou a instauração das bases para a consolidação de uma sociedade capitalista urbano-industrial no país. Porém, desde a segunda metade do século 19, o conhecimento sobre a alimentação da população brasileira começou a despontar de forma mais estruturada, no âmbito do conhecimento médico, por meio das teses apresentadas às duas faculdades de Medicina (Bahia e Rio de Janeiro) existentes até então no país. No Rio de Janeiro como em São Paulo e em seguida no Recife e Salvador, no início da década de 1930, duas linhas bem definidas e específicas do saber médico convergiram para a formação do campo da Nutrição (VASCONCELOS, 2002).

Vicchiarelli e Carvalho (2015) relatam que um grupo, influenciado pelas criações das Escolas de Nutrição e Dietética norte-americanas e de centros europeus, tomava partido acerca da perspectiva biológica, voltado essencialmente aos aspectos clínico-fisiológicos em relação a ingestão e à utilização biológica dos nutrientes, cuja ação era voltada para o indivíduo. O outro grupo, influenciado principalmente pelas convicções do pioneiro da Nutrição na América Latina, Pedro Escudero, preocupava-se particularmente com as questões relacionadas à produção, distribuição e consumo de alimentos pela população brasileira. Pedro Escudero (1887 – 1963), na Argentina, e Francisco Pompêo do Amaral (1907 – 1990), no Brasil, criaram uma profissão norteada para a alimentação racional, objetivando a melhora da saúde das populações desnutridas nos seus respectivos países.

Nemoto (2010) menciona que os primeiros cinquenta anos do século 20, no Brasil, foram de muito esforço para a institucionalização de escolas públicas profissionalizantes. Em 1911 foi fundada a primeira Escola Profissional Feminina (Imagem 1), em São Paulo, na capital, com o curso de Educação Doméstica. Em 1933, por meio do Decreto nº 5.884 de 21 de abril de 1933, teve início o curso de Economia Doméstica no Instituto Profissional Feminino.

Nessa escola, a convite do secretário da Educação e da Saúde Pública, Francisco Pompêo do Amaral, implantou os cursos de “Auxiliares em Alimentação” e “Dietética para

Donas de Casa”, criados por ele na Superintendência do Ensino Profissional, em 1939. Esses cursos foram criados com base na experiência de Pedro Escudero, que fundou o Instituto de Nutrição em Buenos Aires, em 1934, e criou a Escola Nacional de Dietistas, em 1938 (CARVALHO, 2013; VICCHIARELLI; CARVALHO, 2015).

Imagem 1 – Fachada do edifício onde funcionava o Instituto Profissional Feminino, atual ETEC Carlos de Campos, s/data.



Fonte: Moraes e Alves (2002, p. 25).

A Escola Profissionalizante Feminina de São Paulo tinha como missão social modelar e qualificar mão de obra, educando as alunas para a manutenção das atividades operárias desenvolvidas do período. Como era uma instituição totalmente voltada o público feminino, o corpo discente era formado, também, por filhas de imigrantes operários com idades acima de 12 anos e oferecia o curso de Economia Doméstica e Puericultura, Economia Doméstica e Prendas Manuais, Dietética para Donas de Casa e Auxiliares em Alimentação, Dietética Profissional, Confecções, Bordados, Roupas Brancas, Desenho e Pintura (VICCHIARELLI; CARVALHO, 2015).

Carvalho (2013) descreve que por meio do Decreto Estadual nº 4.929, de 11 de março de 1931, foi alterado o nome de Escola Profissional Feminina para Escola Normal Feminina de Artes e Ofícios, e o curso profissional, que era de três anos, passou a considerar o primeiro ano como um curso vocacional, permitindo às alunas identificarem a sua preferência profissional. Esse decreto possibilitou que, após o término do curso profissional de três anos, a aluna pudesse fazer o curso normal de dois anos, sendo um aprimoramento do curso profissional e a formação

de professoras para o ensino profissional e doméstico. A disciplina “Economia Doméstica e Puericultura” era ministrada nos três anos do curso profissional (Imagem 2).

Imagem 2 – Alunas da Escola Normal Feminina de Artes e Ofícios, atual ETEC Carlos de Campos, no Dispensário de Puericultura, 1931.



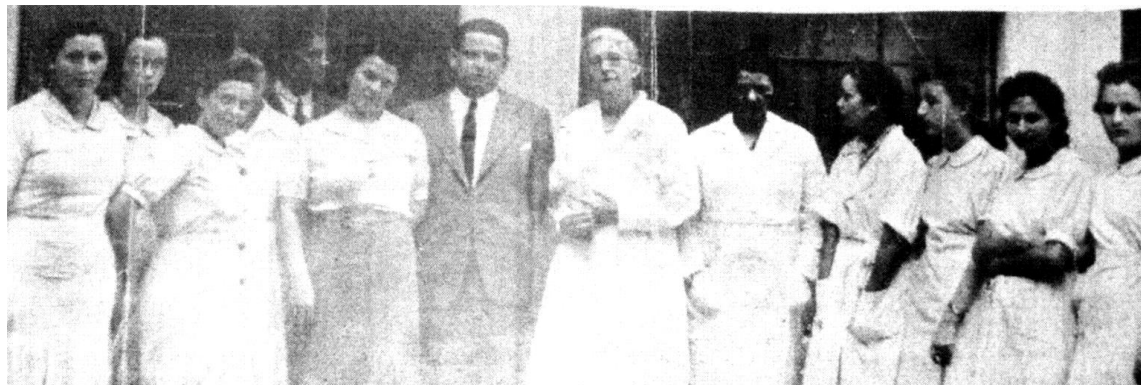
Fonte: Moraes e Alves (2002, p. 33).

Moraes e Alves, (2002), relatam que, além dos cursos teóricos, as alunas passavam por um estágio interno e externo do Dispensário, e finalizando-o estavam aptas a constituir a “Bandeira da Saúde”. Essa organização visava a aplicação prática dos conhecimentos assimilados, onde as alunas orientadas por uma bandeirante chefe, acompanhavam o desenvolvimento de cerca de cinco crianças até os dois anos de idade e promoviam orientações e formação da consciência sanitária das mães.

Na Imagem 3, observa-se as professoras do primeiro curso de Auxiliares em Alimentação, junto ao médico Francisco Pompêo do Amaral, a diretora do Instituto Profissional Feminino, da capital, professora Laia Pereira Bueno, em 1939, durante a solenidade de abertura da aula inaugural dos cursos de Dietética nas dependências do Instituto Profissional Feminino.



Imagem 3 – 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: Carvalho (2013, p. 93).

Segundo Carvalho (2013), Francisco Pompêo do Amaral (1907 – 1990), no decorrer da gestão como médico-chefe na Superintendência do Ensino Profissional, foi pioneiro na gênese do curso “Auxiliares em Alimentação”, ao pesquisar como hipótese as práticas de educação alimentar e nutricional com jovens estudantes, desempenhadas por sua equipe de Dietistas na instituição que ele criou, sendo o primeiro curso profissional de alimentação no Brasil. Esse médico e sua equipe propiciou a transmissão de conhecimentos na área da alimentação e nutrição e contribuiu grandemente para implementação de políticas públicas em segurança alimentar e nutricional sustentável até os dias de hoje com a aula inaugural, em 17 de maio de 1939.

A Aula Inaugural de implantação desse curso, que ocorreu em 17 de maio de 1939, no Instituto Profissional Feminino, da Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, atual Escola Técnica Estadual Carlos de Campos pode ser comprovada oficialmente por meio do documento que confirma a data (Imagem 4). As aulas práticas eram realizadas na cozinha da escola e faziam parte do currículo para a formação em Dietética e dos Técnicos em Nutrição (Imagem 5).

Imagem 4 – Documento da Aula Inaugural do curso de “Auxiliares em Alimentação”, ministrada por Pompêo do Amaral, em 17 de maio de 1939.



Fonte: Carvalho (2013, p. 377).

Descrição do texto na imagem: *Aula inaugural dada pelo Dr. F. Pompêo do Amara, médico-chefe da Superintendência do Ensino Profissional, em 17 de maio de 1939, no Instituto Profissional Feminino, em São Paulo durante cerimônia de abertura do Curso de Dietista.*

Imagem 5 – Alunas do curso de Dietética e de Formação de Técnicos em Nutrição do Instituto Profissional Feminino em aula prática na Cozinha da Escola, 1940.



Fonte: Fonte: Moraes e Alves (2002, p. 28).

Carvalho (2013) também aponta que esses cursos promoviam uma formação de técnicas em alimentação com diferentes perfis, sendo que o que o curso criado por Francisco Pompêo do Amaral era focado na alimentação do indivíduo, desde a fase infantil à adulta, proporcionando a educação alimentar dos adolescentes por meio dos refeitórios escolares e dos levantamentos nutricionais feitos pela equipe médica da sua equipe. Francisco Pompêo do Amaral se fundamentou na Escola Nacional de Dietistas de Buenos Aires para implantar a versão brasileira. O curso tinha a duração de um ano e as formandas poderiam trabalhar como Auxiliares Técnicas nos serviços de alimentação, na Direção de lactários e Cozinhas de distribuição de alimentos a adultos sadios e, como Professoras das Escolas Profissionais do Estado de São Paulo, conforme o artigo 8º do Decreto 10.033 de 03/03/1939.

Ficou também instituído nesse mesmo decreto, no Artigo 9º, que as formandas, mestras de Educação Doméstica e Auxiliares de Alimentação, poderiam matricular-se nos cursos de dietologia do Instituto de Higiene (NEMOTO, 2010). A seguir, são apresentados, na Figura 3, os currículos dos primeiros cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil contendo o período e distribuição das disciplinas/componentes curriculares que foram adotadas para o desenvolvimento dos Cursos de Auxiliares em Alimentação, Nutricionistas do Instituto de Higiene.

Figura 3 – Currículos dos primeiros cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil.

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

Fonte: Adaptado de Carvalho (2013, p. 116).

Observa-se que algumas das disciplinas/componentes curriculares oferecidas no Curso de Auxiliares de Alimentação eram semelhantes às disciplinas/componentes curriculares oferecidas pelo Curso de Nutrição e que o Curso de Auxiliar era concluído em 2 (dois) anos e após uma atualização passou a ser ministrado em 6 (seis) meses (um semestre) enquanto o curso de Nutricionista durava um ano. Entre os anos de 1939 e 1959, os cursos de Auxiliares em Alimentação tiveram alterações em seus currículos quando passaram a ser denominados Formação de Dietistas e com a inclusão das disciplinas de Prática de ensino e divulgação de higiene alimentar e Pesquisas higiênico-sociais relacionadas com a alimentação (CARVALHO,

2013). A Figura 4 apresenta os currículos dos cursos de Auxiliares de Alimentação, Formação de Dietistas e Técnica em Dietética da educação profissional pública no estado de São Paulo, segundo levantamento de Carvalho (2013).

Figura 4 – Currículos dos cursos de Auxiliares de Alimentação, Formação de Dietistas e Técnica em Dietética da educação profissional pública no Estado de São Paulo, entre 1939 e 1959.

1939	1953 - 1958	1959
<b>1º Ano</b> Dietética; Puericultura; Arte culinária; Artes domésticas; Contabilidade doméstica; Noções de química e higiene; Práticas: Cozinha, Laboratório, Dispensário de Puericultura.	<b>1º Ano</b> Higiene Geral e Enfermagem Puericultura Dietética (parte geral) Fisiologia da Nutrição e Técnica Culinária)	<b>1º Ano</b> Fisiologia da Nutrição Dietética (parte geral) Puericultura e Dietética Infantil Higiene Geral e Enfermagem Técnica Culinária Nutrição Normal Técnica de Divulgação
<b>2º Ano</b> Dietética; Puericultura; Higiene; Contabilidade doméstica; Práticas: Cozinha, Refeitórios, Laboratórios, Colônia climática permanente-Santos. Dispensários de Puericultura. Hospitais infantis.	<b>2º Ano</b> Dietética (parte geral) Administração de Serviços de Alimentação Prática de Ensino e Divulgação de Higiene Alimentar Pesquisas Higienico-sociais relacionadas com a Alimentação	<b>2º Ano</b> Dietética (parte geral) Administração de Serviços de Alimentação Estudo Químico e Tecnológico dos Alimentos Prática de Ensino e Divulgação de Higiene Alimentar Pesquisas Higienico-sociais relacionadas com a Alimentação

Fonte: Adaptado de Carvalho (2013, p. 226).

De acordo com Nemoto (2010), em 1953, por meio da Lei 2318 de 09/10/1953, o curso de Formação de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares de Alimentação sofreu um desdobramento e criou-se o Curso de Formação de Dietistas, com a matriz curricular sendo definida em Curso de Formação de Dietistas com a duração de 2 (dois) anos. Ele contemplou o ensino das seguintes disciplinas/componentes curriculares no primeiro ano: Higiene Geral, Enfermagem, Puericultura, Dietética (dividida em: parte geral; fisiologia da nutrição; e técnica culinária).

O segundo ano consistia nas disciplinas/componentes curriculares: Dietética: (dividida em: parte geral; administração de serviços de alimentação; estudo químico e tecnológico dos alimentos; prática de ensino e divulgação de higiene alimentar; e pesquisas higiênicos-sociais relacionadas com a alimentação). Ao concluírem o Curso de Formação de Dietistas era conferido às formandas o título de Dietistas e assegurado o direito de desempenharem, sob orientação médica cargos ou funções a cujos titulares se atribua: prescrição, promoção e controle da alimentação de pessoas sãs, individualmente ou coletivamente; direção e fiscalização de serviços (lactários, refeitórios etc.) de distribuição de alimentos (NEMOTO, 2010).

Em 27 de junho de 1961, o Decreto Estadual nº 38.643 regulamentou a Lei nº 6.052, de 3 de fevereiro de 1961, que dispôs sobre o Ensino Industrial, Ensino de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas e cursos Vocacionais, promulgado pelo governador do estado de São Paulo, Carlos Alberto A. de Carvalho Pinto. Essa lei criou as duas categorias de técnicos de nível médio: o Industrial e o de Economia Doméstica. O artigo 246 desse decreto apresenta como passou a funcionar o curso Técnico em Dietética, em nível de 2º ciclo, o curso de Formação de Dietistas, criado pela Lei 2.318, de 9 de outubro de 1953. Em julho do mesmo ano, por meio do Decreto Estadual nº 38.643, de 27 de julho, o curso de Formação de Dietista passou a ser denominado Técnico em Dietética (CARVALHO, 2009; NEMOTO, 2010). Portanto, no dia 27 de junho de todos os anos se comemora o Dia do Técnico em Nutrição de Dietética em função da data de regulamentação.

Em 1971, por meio da Deliberação do Conselho Estadual de Educação (CEE) nº 10/71, em decorrência da Lei nº 5692/71, foi estabelecido no Sistema de Ensino do Estado de São Paulo o Curso Técnico de Nutrição e Dietética. Foi estabelecida a duração de três anos letivos, com disciplinas obrigatórias do ciclo colegial (núcleo comum) definidas pelo Conselho Federal de Educação (CFE) e disciplinas específicas (parte diversificada) estabelecidas pelo Conselho de Educação, conforme apresentado no Quadro 1.

Quadro 1 – Disciplinas/componentes curriculares específicas obrigatórias do Curso Técnico de Nutrição e Dietética, 1971.

<b>Disciplinas/componentes curriculares</b>	<b>Período / Séries</b>
Técnica de Planejamento	Três Séries
Nutrição	Duas Séries
Técnica Dietética e Arte Culinária	Duas Séries
Anatomia e Fisiologia Humana	Duas Séries
Química Orgânica e Bioquímica	Duas Séries
Higiene e Saúde Pública	Uma Série
Puericultura e Dietética Infantil	Uma Série
Administração de Serviços de Nutrição e Dietética	Uma Série
Bromatologia	Uma Série
Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia	Uma Série
Tecnologia Alimentar	Uma Série
Introdução à Técnica de Pesquisa sobre Alimentação	Um Semestre
Legislação Aplicada	Um Semestre

Fonte: Adaptado de Nemoto (2010, p. 4).

O Parecer CFE nº 4089 de 1974 aprovou a formação do técnico em nível de 2º grau no setor de Nutrição, denominado de Técnico em Nutrição e Dietética, que permanece até os dias de hoje com a seguinte Descrição da Ocupação (BRASIL, 1974).

O Técnico em Nutrição e Dietética deve auxiliar o Nutricionista nas seguintes tarefas:  
I. Prestar assistência relacionada com a sua especialidade ao Nutricionista, em especial:

- a) Controle técnico do serviço de alimentação (compras, armazenamento, custos, quantidade, aceitabilidade etc.);
- b) Coordenação e supervisão do trabalho do pessoal do serviço de alimentação (verificação inclusive do teor de cocção dos alimentos);
- c) Supervisão da manutenção dos equipamentos e do ambiente;
- d) Estudo do arranjo físico do setor;
- e) Treinamento do pessoal do serviço de alimentação;
- f) Divulgação de conhecimentos sobre alimentação correta e da utilização de produtos alimentares (educação alimentar);
- g) Pesquisas em cozinha experimental, em laboratórios bromatológicos e de tecnologia alimentar.

II. Responsabilizar-se pelo acompanhamento e confecção de alimentos;

III. Orientar, coordenar e controlar a execução técnica de trabalho relacionada com Nutrição e Dietética, no que diz respeito ao controle de qualidade dos alimentos, ao seu correto armazenamento e à sua cocção;

IV. Opinar na compra, venda e utilização de produtos e equipamentos especializados;

V. Responsabilizar-se por projeto de sua especialidade, desde que compatível com sua formação profissional (BRASIL, 1974. p. 2).

Esse parecer também definiu os Campos de Aplicação, a saber: Serviços de Alimentação para pessoas sadias (indústrias, bancos, lojas, escolas, parques infantis etc.); Serviços de

Nutrição e Dietética para enfermos (hospitais, clínicas, institutos de fisioterapia etc.); Divulgação da utilização de produtos alimentares; Educação Alimentar (informal e treinamento do pessoal dos serviços de alimentação); Cozinha experimental; Laboratórios bromatológicos e de tecnologia alimentar; Inquéritos alimentares; Indústrias de alimentos. O curso passou a ter a duração de quatro anos com 2.900 horas, incluindo o núcleo comum, bem como a formação especial e estágio mínimo de 720 horas. As disciplinas profissionalizantes foram distribuídas em: Higiene Alimentar; Administração Aplicada; Nutrição e Dietética; Bromatologia e Noções de Legislação Aplicada (Parecer CFE nº 4089/74, BRASIL, 1974).

Diante do exposto, os relatos mostram que os primeiros Técnicos em Nutrição e Dietética surgiram no século passado impulsionados pelo processo de qualificação profissional voltado às mulheres que, além de esposas e mães, pensavam também numa colocação profissional mercado de trabalho. Na década de 1930, foram então iniciados os cursos de Educação Doméstica que, anos depois, se dividiram em dois segmentos: Curso de Auxiliares em Alimentação que era voltado para atividades em cozinhas de distribuição de alimentos e lactários e o curso de Educação Doméstica e Dietética, voltado a donas de casa. A primeira aula sobre o curso de formação em TND no Brasil foi na atual Escola Técnica Carlos de Campos, situada no bairro do Brás em São Paulo, em 1939.

A seguir, no próximo tópico, será tratada a regulamentação da atividade da profissão do Técnico em Nutrição e Dietética. Essa regulamentação ocorreu diante de uma demanda importante para disciplinar adequadamente as atividades desempenhadas pelos trabalhadores dessa categoria em diferentes setores da atividade econômica e de prestação de serviços de nossa sociedade.

### **1.5 Regulamentação da Profissão do Técnico em Nutrição e Dietética**

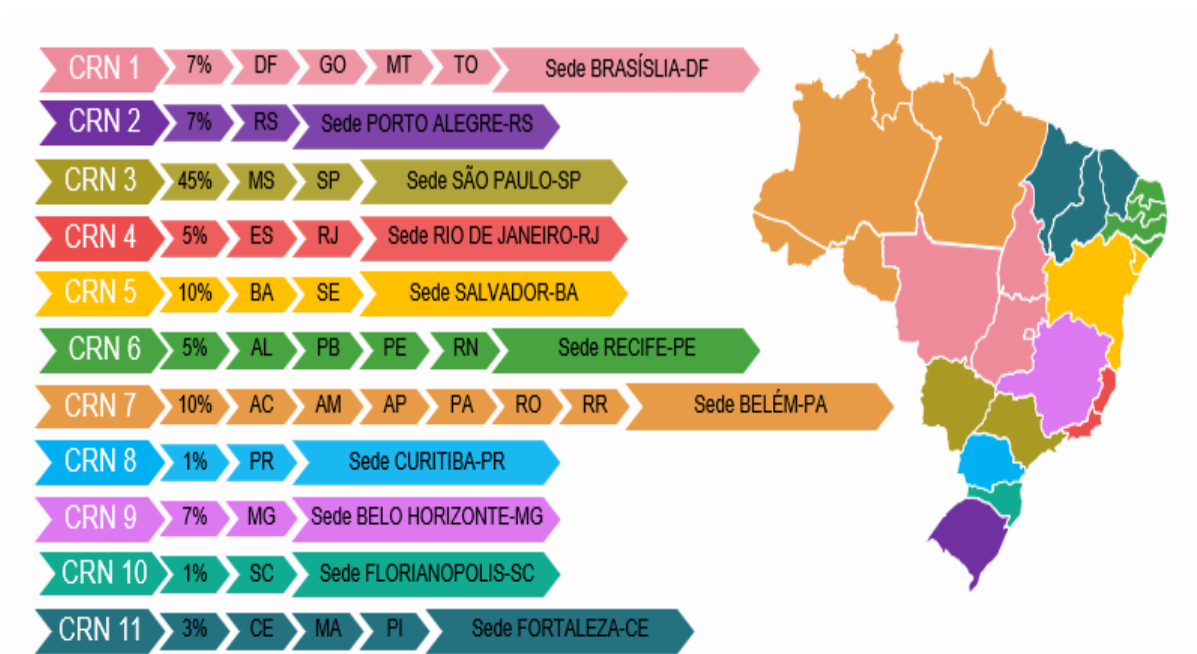
O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) é uma autarquia federal sem fins lucrativos, de interesse público, com poder delegado pela União para normatizar, orientar, disciplinar e fiscalizar o exercício e as atividades da profissão de Nutricionista e Técnico em Nutrição e Dietética em todo o território nacional, em defesa da sociedade, criado pela Lei nº. 6.583, de 20 de outubro de 1978, e regulamentado pelo Decreto nº. 84.444, de 30 de janeiro de 1980. Compete ao CFN, por meio dos Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN), criar resoluções e outros atos que disciplinem a atuação dos CRN e dos profissionais (BRASIL, 1980; CFN, 1980).



A profissão do Nutricionista foi regulamentada em 24 de abril de 1967 com a publicação da Lei n. 5.276/67 e a profissão de Técnico em Nutrição e Dietética (TND) foi regulamentada pela Resolução CFN nº 227/1999, sendo alterada posteriormente pela Resolução 312/2003 e atualmente pela Resolução CFN nº 605, de 22 de abril de 2018. Essa resolução dispõe sobre as áreas de atuação profissional e as atribuições do TND considerando o Parecer nº 4.098/1974 do Conselho Federal de Educação, que aprova o currículo mínimo de habilitação dos profissionais Técnicos de 2º grau em Nutrição e Dietética (CFN, 2018).

O CFN tem sua sede em Brasília-DF e jurisdição em todo o país e está distribuído em onze Conselhos Regionais de Nutricionistas aos quais cabe cumprir e fazer cumprir as normas que regem a profissão e realizar as atividades de fiscalização e orientação ético-profissional em suas respectivas jurisdições. Cerca de 20.362 Técnicos em Nutrição e Dietética estão inscritos e regulamentados pelo Conselho Federal de Nutricionistas como pessoa física, de acordo com dados estatísticos apontados pelo órgão no 4º trimestre de 2021 e apresentados na Figura 5 (CFN, 2022).

Figura 5 – Quadro estatístico de inscritos de Técnico em Nutrição e Dietética por região no Brasil, 4º trimestre de 2021.



Fonte: Adaptado de CFN, 2022.

A jurisdição do CRN 3 que abrange os estados de Mato Grosso do Sul e São Paulo, com sede na cidade de São Paulo, contempla o maior número de TND inscritos no quarto trimestre de 2021 em comparação com as demais jurisdições. Esse dado pode estar relacionado ao fato de o Estado de São Paulo concentrar o maior polo industrial, de serviços e de saúde do Brasil, o que propicia ao TND demanda de trabalho dentro de suas atribuições.

A Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) que tem por finalidade a identificação das ocupações no mercado de trabalho para que o governo, por meio dessas informações, possa atribuir os benefícios previdenciários e outros direitos trabalhistas que também alimentam as bases estatísticas de trabalho e servem de subsídio para a formulação de políticas públicas de emprego. Ela foi instituída com base legal na Portaria nº 397, em 09 de outubro de 2002. Pela CBO, o TND é descrito pelo código 3252 como Técnicos em produção, conservação e de qualidade de alimentos, intitulado pelo código 3252-10 – Técnico em Nutrição e Dietética (BRASIL, 2021).

A CBO define as atribuições do TND como descrição básica: os técnicos em produção, conservação e de qualidade de alimentos controlam a qualidade dos alimentos nas etapas de produção, supervisionando processos produtivos e de distribuição, verificando condições de ambiente, equipamento e produtos (in natura e preparados), podem participar de pesquisa para melhoria, adequação e desenvolvimento de produtos e promover a venda de insumos, produtos e equipamentos. Os técnicos em alimentos atuam prioritariamente na indústria alimentícia. Os técnicos em nutrição e dietética atuam sob supervisão de nutricionista, atuando, prioritariamente, em unidades de alimentação e nutrição (coletividade sadia) e unidades de nutrição e dietética (coletividade preferencialmente enfermas) e saúde coletiva (BRASIL, 2021).

O curso de formação em TND encontra-se no eixo tecnológico Ambiente e Saúde, e de acordo com o Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT), que tem como objetivo orientar as instituições de ensino, no planejamento dos cursos de especialização, e os estudantes, com informações pertinentes sobre cada área, certifica quanto ao perfil de conclusão na área que ao profissional estará habilitado para exercício de sua profissão. O Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT, 2020), aprovado pelo Conselho Nacional de Educação (CNE), por meio da Resolução CNE/CEB nº 2, de 15 de dezembro de 2020, disciplina a oferta de cursos de educação profissional técnica de nível médio para orientar e informar as instituições de ensino, os estudantes, as empresas e a sociedade em geral. Seu conteúdo é atualizado periodicamente pelo Ministério da Educação para contemplar novas demandas socioeducacionais.

De acordo com o CNCT, o Técnico em Nutrição e Dietética é habilitado para:

- Desenvolver, sob a supervisão de profissionais de nível superior, atividades relacionadas à educação alimentar e nutricional de indivíduos e comunidades, para prevenção e controle de carências nutricionais, de doenças crônicas não transmissíveis e de doenças veiculadas por alimentos.
- Realizar coleta de dados de interesse ao Serviço de Nutrição e Dietética, bem como dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional a ser realizada pelo nutricionista.
- Realizar estudos das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, em todas as fases do ciclo vital.
- Monitorar dietas de rotina sobre prescrição dietética.
- Acompanhar e orientar a execução das atividades que compõem toda a escala de produção de refeições, bem como as atividades de controle de qualidade higiênico-sanitárias, atendendo às normas de Segurança Alimentar e Nutricional.
- Auxiliar no planejamento e na execução dos procedimentos de rotina, bem como orientar e monitorar as atividades realizadas pela equipe de funcionários.
- Aplicar normas de segurança do trabalho na produção de refeições e no comércio de alimentos.
- Contribuir para a elaboração de cardápios e de relatórios técnicos de não conformidades.
- Trabalhar na pesquisa e no desenvolvimento de novos produtos alimentícios.
- Atuar em diferentes segmentos, sob orientação e supervisão do nutricionista (BRASIL, 2020).

O CNCT (BRASIL, 2021) ainda descreve que, para a atuação como Técnico em Nutrição e Dietética são fundamentais: Conhecimentos das políticas públicas de saúde e compreensão da atuação profissional frente às diretrizes, aos princípios e à estrutura organizacional do Sistema Único de Saúde (SUS); Conhecimentos e saberes relacionados aos princípios das técnicas aplicadas na área, sempre pautados numa postura humana e ética; Resolução de situações-problema, comunicação, trabalho em equipe e interdisciplinar, domínio de tecnologias da informação e da comunicação, gestão de conflitos e ética profissional; Organização e responsabilidade, Iniciativa social; Determinação e criatividade, promoção da humanização da assistência; Atualização e aperfeiçoamento profissional por meio da educação continuada. Nogueira (2015) ressalta que, embora o técnico em Nutrição e Dietética exerça suas atividades profissionais no âmbito da saúde, o campo de atuação desse profissional varia de restaurantes, hotéis, creches, indústrias de alimentos, escolas e supermercados até hospitais, clínicas, asilos e unidades básicas de saúde, tendo como princípio básico de sua atuação o bem-estar do indivíduo e da coletividade, empenhando-se na promoção da saúde, cumprindo e fazendo cumprir a legislação, normas e preceitos referentes à saúde.

No CFN (2018) é descrito que, de acordo com a Resolução CFN nº 605, de 22 de abril de 2018, que dispõe sobre as áreas de atuação profissional e as atribuições do Técnico em Nutrição e Dietética, ele se divide em quatro as áreas de atuação. No Anexo 1 pode-se

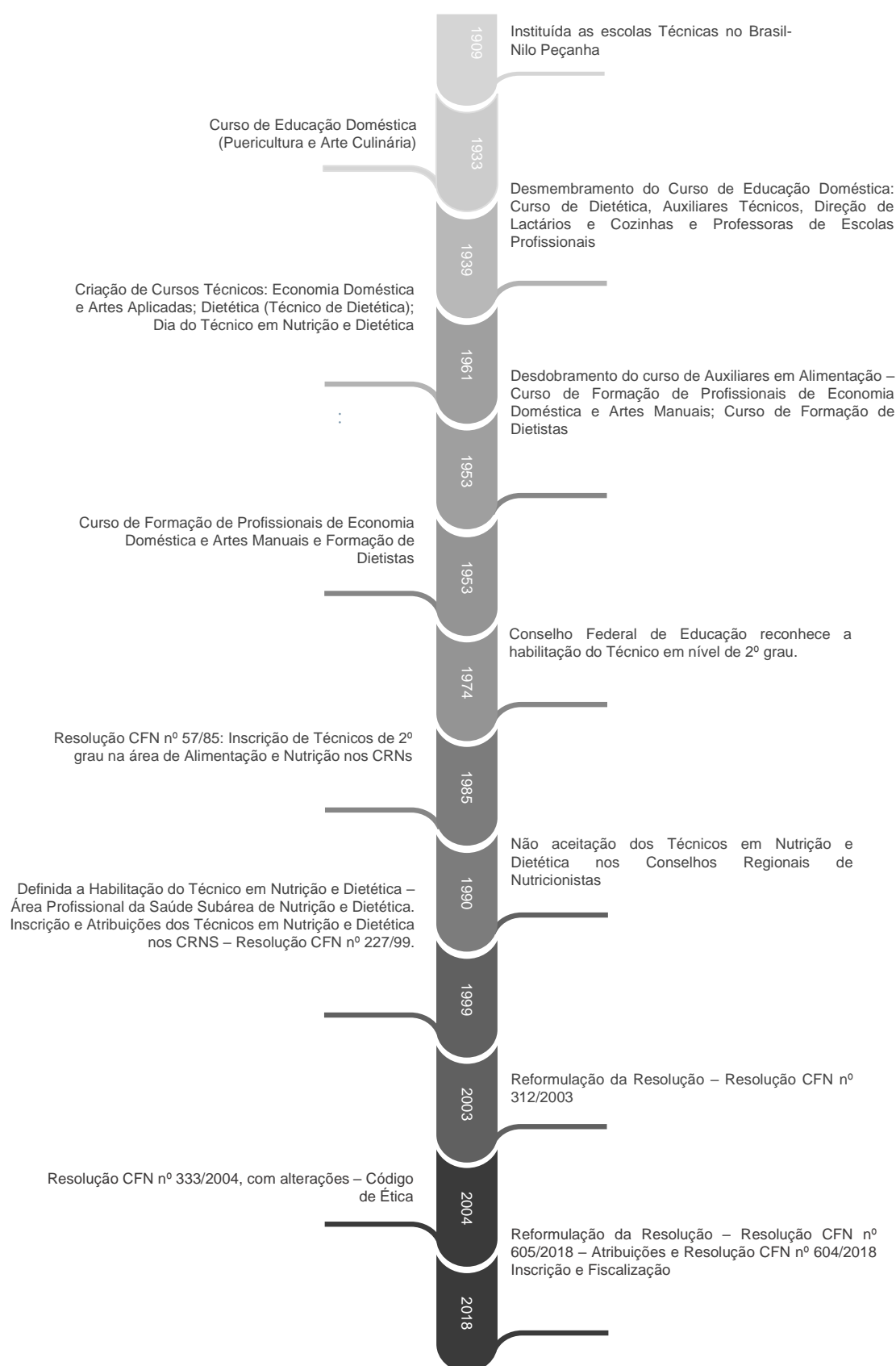
acompanhar o detalhamento das atribuições de acordo com as áreas a seguir: Nutrição em Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

Para a formação do Técnico em Nutrição e Dietética, as instituições de ensino podem oferecer este curso em três modalidades conforme o Parecer nº 16/99: integrado ao ensino médio em que a carga horária deverá compreender um total entre 3.000 e 3.200 horas, integralizadas num período mínimo entre três e quatro anos de duração; concomitante ao ensino médio, ou seja, o aluno cursa os componentes curriculares de formação técnica em uma unidade de ensino técnico enquanto faz o ensino médio em outra instituição; na modalidade subsequente o aluno cursa apenas o técnico sendo necessário que o estudante já tenha concluído o ensino médio no momento da matrícula. O ensino é oferecido nos termos dos projetos pedagógicos do estabelecimento de ensino, levando em consideração os respectivos perfis profissionais de conclusão do curso e as necessidades de possibilitar formação integral ao cidadão trabalhador. Na modalidade subsequente e concomitante a carga horária mínima do curso é de 1200 horas.

Em relação à formação acadêmica do docente do curso Técnico em Nutrição e Dietética, maior parte são Bacharéis em Nutrição. Bigido (2008) comenta que muitos professores não tiveram nenhum tipo de formação que os preparassem para a docência de modo que o setor público tenta cobrir essas lacunas promovendo cursos de capacitação e aperfeiçoamento e didática dos professores. Peterossi (1994) ressalta que a trajetória da formação do docente para o ensino técnico apresenta na verdade uma trajetória de não-formação e que desde o início das escolas técnicas, o docente era representado pelo “profissional professor”, ou seja, professores conhecedores da prática aos quais faltava a base teórica, os conhecimentos técnicos e a formação pedagógica.

No estado de São Paulo, o curso Técnico em Nutrição e Dietética é ofertado por diversas instituições de ensino, sendo o Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo (CEETEPS) referência na oferta desta formação profissional. A Figura 6 apresenta a trajetória histórica desse curso datado desde 1909 aos dias atuais mostrando os principais eventos e leis que corroboraram para a consolidação dessa formação técnica.

Figura 6 – Trajetória do Curso Técnico em Nutrição e Dietética.



Fonte: Elaborado e baseado em dados levantados pela autora.

O (CEETEPS) foi criado pelo Decreto-Lei s/nº de 06 de outubro de 1969, e mais tarde passou a ser chamado de “Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza”, de acordo com o Artigo 2 do Decreto 1.418, de 10 de Abril de 1973 surgindo como entidade autárquica ligada administrativamente a Secretaria de Estado dos Negócios da Educação e financeiramente a Secretaria de Estado da Fazenda. O Artigo 2 do Decreto-Lei supracitado, estabelece como propósito da autarquia a articulação, a realização e o desenvolvimento da educação tecnológica, no ensino médio (Escolas Técnicas) e superior (Faculdades de Tecnologia). Para isso, deve haver a devida correspondência entre as necessidades e características do mercado de trabalho atrelado às modalidades educacionais, pedagógicas e didáticas (GONÇALVES, 2013).

Após, com a Lei nº 952, de 30 de janeiro de 1976, o CEETEPS foi transformado em Autarquia de Regime Especial associada à Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”, a UNESP. O CEETEPS passou a ser regido de acordo com o Estatuto e do Regimento Geral da UNESP. A partir daí que o CEETEPS gradualmente incorporou toda a rede estadual de Ensino Técnico. Esse foi o marco inicial para a criação de novas diretrizes curriculares para o ensino profissional (BUENO, 2005).

Em 1988, o CEETEPS adotou as escolas técnicas, sendo a ETEC São Paulo, conhecida como ETESP, e a ETEC de Taquaritinga. Com a união de 82 escolas existentes (outras 12 escolas foram incorporadas entre 1981 e 1982) e a partir de 1994, a instituição passou oficialmente a ser responsável pelo ensino técnico público estadual. Atualmente o CEETEPS ou CPS (Centro Paula Souza) que é uma autarquia ligada à Secretaria de Desenvolvimento Econômico está presente em 368 municípios do Estado de São Paulo, administrando 223 Escolas Técnicas Estaduais e 73 Faculdades de Tecnologia (FATECS) estaduais (Figura 7). Cerca de 322 mil alunos estão nos cursos técnicos de nível médio e superior tecnológico. Além dos cursos técnicos de nível médio e de graduação tecnológica, o CPS disponibiliza cursos de pós-graduação, atualização tecnológica e extensão (CEETEPS, 2019).

Figura 7 – Distribuição de ETECS e FATECS por região administrativa no estado de São Paulo.



Fonte: <https://www.cps.sp.gov.br/cps-comemora-50-anos-de-pioneirismo-no-ensino-profissional/>.  
Acesso em: 19 ago. 2021.

De acordo com o portal institucional do Centro Paula Souza (CEETEPS, 2019), o Fundador da Escola Politécnica da Universidade de São Paulo (Poli-USP), o engenheiro e professor Antônio Francisco de Paula Souza (1843 – 1917), foi um educador que sempre defendeu o papel da escola como meio de formação de profissionais e não apenas como um local para discussões acadêmicas. Nascido no município paulista de Itu, Paula Souza colocava-se como um liberal, defendendo a República e o fim da escravidão. Estudou engenharia na Alemanha e na Suíça vindo a trabalhar diretamente no desenvolvimento e implantação da infraestrutura do Brasil, projetando obras e estradas de ferro.

Como educador, determinou um novo conceito de ensino com a fundação da Poli, em 1892, seguindo os moldes das escolas que frequentou na Europa, voltadas às ciências aplicadas, às artes e à indústria. Convidou especialistas internacionais para lecionar na instituição, à frente da qual esteve como seu primeiro diretor, entre 1894 e 1917. Por seu perfil direcionado aos princípios idealizados por Paula Souza e por ter ocupado o prédio onde funcionava a Poli-USP no século 19, o Centro Estadual de Educação Tecnológica de São Paulo foi rebatizado em 1973, quatro anos após sua formação, em homenagem ao professor (CEETEPS, 2019).

No capítulo a seguir serão apresentados os procedimentos metodológicos que foram utilizados a partir dos objetivos propostos e que contribuíram para a investigação do problema apresentado nesta dissertação.

## **CAPÍTULO 2 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

### **2.1 Caracterização e tipo de pesquisa**

Trata-se de uma pesquisa ancorada em levantamentos do tipo bibliográfico, documental e de História Oral. Para identificar a origem e implantação do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética, bem como os componentes curriculares/disciplinas que compunham o currículo do curso de nutrição e dietética foi realizado um levantamento documental de coleta de dados em arquivos eletrônicos e arquivos institucionais do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Júlio de Mesquita. Enfatiza-se que os dados analisados são exclusivamente em relação ao ensino técnico na modalidade concomitante/subsequente do tipo modular. Não foram analisados dados em relação ao ensino médio integrado ao técnico.

Embora haja semelhanças entre pesquisa bibliográfica e pesquisa documental, por serem constituídas por materiais impressos e por boa parte das fontes de pesquisa para ambos os métodos serem consultados em jornais, livros, boletins, folhetos, artigos entre outros, vale ressaltar algumas diferenças entre estes dois tipos de pesquisas. A pesquisa bibliográfica envolve a leitura, análise e interpretação de livros, periódicos e documentos diversos, tendo como objetivo de inteirar-se de diversos tipos de contribuições científicas acessíveis sobre determinado tema (GIL, 2002).

Já a pesquisa documental se baseia numa intensa e abrangente examinação de inúmeros materiais que não foram utilizados para nenhum trabalho de análise, ou que podem ser reexaminados, buscando-se outras interpretações ou informações complementares, chamados de documentos. Esse tipo de pesquisa é necessário quando o pesquisador precisa identificar informações reais em documentos, com base nas questões que sejam de relevância para seu estudo. Sua aplicação deve ser realizada quando o acesso aos dados é complexo, se objetiva ratificar informações e interessa pesquisar a expressão do sujeito (SAMPIERI, 2006).

### **2.2 Procedimentos Éticos**

No que tange aos aspectos éticos, primeiramente foi obtida a autorização para a pesquisa junto à diretora da Unidade Escolar em que se pretendeu realizar este estudo, por meio do Termo de Concordância Institucional (Apêndice A). Em seguida, o projeto de pesquisa foi submetido à Comissão de Ética em Pesquisa da Unidade de Pós-Graduação e Pesquisa do Centro Paula



Souza e aprovado conforme Parecer E. P. Nº 017/2020, documento no Apêndice B, Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice C), Termo de Cessão de Direitos Sobre Depoimento Oral (Apêndice D).

Após a emissão de aprovação da Comissão em Pesquisa do Mestrado do Centro Paula Souza, por meio de levantamento documental e História Oral temática, identificou-se o percurso de vida e a história da do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética na ETEC Júlio de Mesquita a partir dos registros de memória pessoais dos primeiros docentes e dos discentes formados nesta instituição bem como quais foram os impactos na vida dos concluintes deste curso.

### **2.3 Participantes**

A identificação dos primeiros docentes e egressos do curso foi realizada por meio de consulta aos documentos de registros de docentes, junto ao departamento de recursos humanos e à secretaria acadêmica da unidade escolar. A partir da identificação dos sujeitos da pesquisa, foi idealizada uma entrevista com roteiro semiestruturado objetivando o levantamento da História Oral dos participantes. Os procedimentos que foram adotados serão mais bem explanados ao longo desta dissertação. Participaram das entrevistas 3 docentes do gênero feminino com idades entre 55 e 62 anos sendo que dois destes eram egressos do curso de Técnico em Nutrição e Dietética. Esses participantes foram selecionados após as consultas aos documentos acadêmicos, devido à facilidade de acesso e disponibilidade para a realização da pesquisa. A relação dos nomes inicialmente definida por meio do levantamento documental foi acrescida de outros que eram lembrados pelos entrevistados. Também houve o declínio ou impossibilidade de a pessoa convidada não participar da entrevista por razões pessoais ou por não mais estarem entre nós.

### **2.4 Instrumentos e percursos da pesquisa**

Definida a metodologia de história oral temática, seguiu-se para a realização das entrevistas, entretanto, em razão da pandemia de COVID-19, declarada pela Organização Mundial da Saúde (OMS, 2020) como uma emergência de Saúde Pública, os encontros para as entrevistas não puderam ser presenciais. Desse modo, as entrevistas foram realizadas por meio de aplicativos de videoconferência sendo estes meios essenciais para a comunicação e que neste período se tornou o primeiro recurso para muitas atividades e que possibilitou reunir virtualmente os entrevistados.

As entrevistas com os participantes ocorreram por meio digital, em plataformas de vídeo chamadas e foram roteirizadas para que os dados e informações importantes não se perdessem durante a conversa. Os Apêndice E e F apresentam os roteiros que foram diferenciados segundo a característica do entrevistado como: docente e egresso. Os documentos também eram compostos pelos dados do entrevistado, como formação acadêmica, roteiro da entrevista, dados técnicos da entrevista, caderno de campo e validação.

Após o levantamento dos entrevistados, foram efetuados contatos e agendamentos das entrevistas com as pessoas que aceitaram participar do estudo dando o seu depoimento. O contato inicial com os entrevistados foi realizado por meio de telefone e/ou e-mail para informá-los sobre os objetivos do projeto e da importância de seu depoimento para o desenvolvimento da pesquisa (Apêndice G).

As entrevistas roteirizadas e de caráter temático consideraram estritamente a parte da vida relacionada ao tema de estudo. O programa seguiu uma ordem cronológica do percurso de vida dos entrevistados quanto à origem, formação, influências, marcos significativos de forma que não houvesse rigor nesta ordem cronológica, permitindo que o entrevistado pudesse trazer questões importantes e que não tivessem sido previstas no itinerário inicial. Os entrevistados foram solicitados a assinar os Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), conforme o Apêndice C, e do Termo de Cessão de Direitos Sobre Depoimento Oral, conforme Anexo D. Estes documentos foram assinados, digitalizados e devolvidos pelos participantes após terem por meio do correio eletrônico (e-mail) e constam nos Apêndices H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S. Visando a proteção dos dados dos participantes, seus nomes, números de documentos e endereços foram ocultados.

A partir das gravações digitais das entrevistas todo o conteúdo foi transcrito na íntegra e em seguida foi feita a leitura e conferência do material com a finalidade de preencher lacunas e revisar grafias de determinadas palavras. Realizada a digitação, o texto foi enviado ao entrevistado para revisão e correção de termos técnico e nomes próprios e, quando necessário, foi acrescentada alguma frase ou informação. Os dados coletados em relação ao currículo, dos docentes e egressos, foram analisados, comparados, discutidos e apresentados cronologicamente de modo a relacionar com os trechos das transcrições das entrevistas considerados mais relevantes juntamente com um breve histórico de cada entrevistado.

Sendo assim, para investigação das informações propostas como objetivo deste estudo, foram selecionadas três professoras que ainda ministram aulas no Curso Técnico em Nutrição e Dietética. A seleção dessas professoras se deu devido ao maior tempo de carreira como

Nutricionista e tempo de trabalho como docente neste curso, que variou entre 30 e 40 anos. Alguns desses docentes também foram alunos nessa instituição de ensino, contribuindo também com relatos na visão do egresso.

A partir da História Oral, foi possível compreender as modificações que aconteceram, ao longo dos anos, e que foram importantes geradores da solidez atual do curso Técnico em Nutrição e Dietética na ETEC Júlio de Mesquita. Foi possível também perceber a importância dos primeiros docentes e discentes neste processo, pois a partir de suas memórias, as narrativas propiciaram novos pontos de vista da história, ao dar voz aos diferentes narradores.

Em relação às imagens aqui já apresentadas na fundamentação teórica e no capítulo a seguir, por se tratarem, na maior parte, de imagens antigas, captadas na internet, e/ou cedidas pelos participantes da pesquisa e pelo acervo da unidade escolar, elas não seguem o padrão de formatação preconizado pelas normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) bem como não receberam nenhum tipo de tratamento digital para melhorar a qualidade de modo que pudesse ser preservada a originalidade da imagem.

A busca por documentos em relação ao Curso Técnico em Nutrição e Dietética consistiu nas atas de conselhos de classe, planos de curso, realizados desde os anos de 1980 a 2000, docentes e egressos que fizeram parte do curso no mesmo período dos documentos apontados anteriormente. Das atas de conselho de classe, foram selecionados aqueles referentes às décadas de 1980, 1990 e 2000.

Com base nos documentos levantados na secretaria acadêmica da unidade escolar, a análise dos conteúdos se deu em três fases, sendo que a primeira foi a pré-análise, na qual se procedeu à escolha dos documentos e à preparação do material para análise. A segunda foi a exploração do material, que envolveu a definição do período que consistiu na leitura das atas de conselhos de classe. Por fim, a terceira etapa foi composta pelo tratamento, inferência e interpretação dos dados. Gil (2002) descreve que o procedimento de análise e interpretação é fundamentalmente iterativo, pois o pesquisador constrói pouco a pouco uma explicação lógica do fenômeno ou da situação estudados, examinando as unidades de sentido, as inter-relações entre essas unidades e entre as categorias em que elas se encontram reunidas.

Definido o método da pesquisa, o próximo capítulo trará um breve relato sobre a história da fundação da ETEC Júlio de Mesquita, passando para a transição que ocorreu do Curso de Economia Doméstica para o Curso Técnico em Nutrição e Dietética, apresentando a trajetória de atualizações dos planos de curso que nortearam esta formação profissional, finalizando com

memórias e relatos de docentes e discentes que compuseram a história deste curso. Como produto originado desta pesquisa de mestrado, foi proposta a elaboração de um fotolivro no formato de *e-book* (livro digital) contendo por meio das imagens parte da história e trajetória desta instituição de ensino e do Curso Técnico em Nutrição e Dietética. O fotolivro, por definição, é mais do que um livro ilustrado, é resultado de um esforço de um autor na organização de um conjunto de fotografias tendo em mente uma narrativa iconográfica com o intuito de produzir um discurso visual.

## **CAPÍTULO 3 A IMPLEMENTAÇÃO, A TRAJETÓRIA E O ENSINO DE UM CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA**

### **3.1 A ETEC Júlio de Mesquita**

Devido à escassez de documentos históricos sobre a unidade escolar onde se realizou este estudo, inclusive sobre sua importância para o município de Santo André – SP, boa parte da caracterização histórica da escola foi obtida por meio de sua própria *home page*. Foram encontrados somente dois autores que se propuseram a contar a história dessa formação profissional e seus achados serão apresentados a seguir.

Segundo Zaremba (2009), a história da Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita se funde com própria história da cidade de Santo André e, por isso, se faz necessário contextualizar o surgimento desse município no início do século passado. Com a expansão do desenvolvimento industrial no então Distrito de Santo André, no início do século 20, principalmente nos setores têxtil, químico e moveleiro, em poucos anos essa região passou a apresentar destaque econômico, abrigando muitas empresas e fazendo com que houvesse maior necessidade de mão de obra especializada. Naquela época, o Distrito de Santo André fazia parte do Município de São Bernardo do Campo e transformações econômicas levaram para a região muitos trabalhadores, fazendo com que se acelerasse o processo de urbanização, exigindo a expansão dos serviços públicos, bem como da educação, que passou a ser notada como uma ferramenta de desenvolvimento social.

Médice (1990) descreve que a cidade de Santo André, dentro da Região do ABC, região esta que formada por sete municípios (Santo André, São Bernardo do Campo, São Caetano do Sul, Mauá, Diadema, Ribeirão Pires e Rio Grande da Serra) e situada na área metropolitana da cidade de São Paulo, nasceu com os ferroviários da empresa São Paulo Railway, cuja linha férrea percorria a antiga Borda do Campo em meados do século 19. Essa região se desenvolveu com o trabalho de canteiros, lavradores, carvoeiros e oleiros e, num momento posterior, de marceneiros, têxteis, metalúrgicos, trabalhadores químicos, borracheiros, motoristas etc. Atualmente é uma cidade que reúne diversos atrativos e que faz parte de um grupo de municípios que ainda contribui ativamente para o crescimento e modernização do setor industrial no país.

Durante a gestão do Prefeito de São Bernardo do Campo, Dr. Felício Laurito (Imagem 6), a Escola Profissional Dr. Júlio Cezar Ferreira de Mesquita foi criada no Distrito de Santo

André por meio do Ato Municipal nº 132 fevereiro de 1935 (Imagem 7), aprovado pelo Departamento de Administração Municipal, sob o Ofício nº 55.631, de 10 de maio de 1935. O nome da instituição homenageia Júlio de Mesquita (Imagem 8), jornalista e advogado paulista que foi diretor do jornal O Estado de São Paulo (OESP), fundador da Rádio Eldorado em 1958 e do Jornal da Tarde em 1966. Desde os primórdios, a Escola Profissional Dr. Júlio de Mesquita foi um atrativo para as famílias e indústrias da região que emergia e necessitava de mão de obra qualificada, presenciando as transformações sociais e econômicas da região (SILVA, 2008).

Imagem 6 – Felício Laurito – Prefeito da cidade de São Bernardo do Campo e Distrito de Santo André em 1935.



Fonte: Meira (2017). Disponível em: <https://jornalmaisnoticias.com.br/felicio-laurito-um-progressista-que-marcou-ribeirao-pires/>. Acesso em: 24 out. 2021.

Imagem 7 – Placa Inaugural da Escola Industrial Júlio de Mesquita, 1935.



Fonte: Acervo da autora, 2022.

Imagem 8 – Júlio César Ferreira de Mesquita – Patrono da ETEC Júlio de Mesquita



Fonte: Netto (2017). Disponível em: <https://www.aprovincia.com.br/memorial-piracicaba/conversa-nho-tonico/cultura-caipira/o-jornalista-da-republica-o-caipira-julio-mesquita-1445/>. Acesso em: 24 out. 2021.

De acordo com Silva (2008), nesse município ainda não existia uma escola profissional, apesar de ser esse um dos municípios do Estado de São Paulo de maior densidade operária e que, por este motivo, havia urgente necessidade da criação de uma escola profissional nos moldes da regulamentação e legislação vigente à época. Fundada no ano de 1935, a Escola Profissional Dr. Júlio de Mesquita se localizava num dos centros de população mais intensa da cidade, visando ser uma referência dentre as escolas primárias de alfabetização mantida pela prefeitura.

Essa escola funcionou em diferentes endereços no centro de Santo André nos seus quinze primeiros anos de existência. Localizada na Rua Campos Sales, esquina com a Rua Fernando Prestes, nessa época essa unidade escolar era voltada para atender somente ao público feminino e tinha capacidade para atender 77 alunas no período diurno e 69 no período noturno, oferecendo os seguintes cursos: Desenho Profissional e Plástico; Química; Economia Doméstica; Puericultura e Higiene; Corte e Confecção; Rendas e Bordados; Roupas Brancas; Flores, Chapéus e Artes Aplicadas. As disciplinas de Língua Portuguesa, Geografia e História compunham o currículo de todos os cursos que eram ministrados na escola (ZAREMBA, 2009).

Em 1º de agosto de 1936 foram inseridos cursos voltados ao público masculino, num prédio à parte, localizado na Rua Xavier de Toledo, com os cursos de Mecânica, Tecelagem e Desenho, que eram ministrados nos galpões da serraria da fábrica de geladeiras Pezzolo. Ainda

naquele ano, a Escola passou a ser denominada Escola Mista Profissional Júlio de Mesquita. Em 1938, a seção feminina foi transferida para a Praça do Carmo, devido à falta de espaço, permanecendo nesse prédio até 1950.

Já em 1948, deu-se início à construção do novo prédio da Escola Industrial Júlio de Mesquita no terreno vizinho à antiga Chácara Bastos, localizado na área central do município, na Rua Justino Paixão (endereço atual). Antes mesmo da conclusão da construção do prédio, a seção feminina foi transferida, em 1951, para as instalações definitivas e atuais (Imagem 9). A ala masculina se mudou para as novas instalações em 1959 (ZAREMBA, 2008).

Imagem 9 – Escola Industrial Júlio de Mesquita, 1953.



Fonte: Zaremba, (2009, p. 95).

No ano de 1955, a escola passou a ser de responsabilidade do Estado de São Paulo, recebendo a escritura pública por doação por meio de um convênio firmado em 25 de junho de 1956 entre a Prefeitura Municipal de Santo André e o Estado, passando a ser designada Ginásio Industrial Estadual Júlio de Mesquita (GIE Júlio de Mesquita). Em virtude das reformas realizadas na organização do Ensino Profissional naquela época, a instituição passou por grandes alterações em seus cursos que, a princípio, eram confeccionais, vocacionais e profissionais, passando a ser industriais (ZAREMBA, 2009). A Imagem 10 retrata, segundo Zaremba (2009), os primeiros alunos e alunas da Escola Industrial Júlio de Mesquita.



Imagem 10 – Alunos e alunas da Escola Industrial Júlio de Mesquita.



Fonte: Zaremba, (2009, p. 94).

Vale evidenciar que a política educacional em Santo André era marcada por dois tipos de atendimento: um voltado aos trabalhadores e a seus filhos e outro, para atender a elite da cidade. Cabia à Escola Industrial Júlio de Mesquita promover a alfabetização em classes diurnas e noturnas, com suas atividades voltadas para a classe trabalhadora. Para a classe mais abastada, o Instituto Américo Brasiliense promovia os cursos ginásial e colegial e a Faculdade de Ciências Econômicas de Santo André tornava disponível o acesso ao Ensino Superior (SILVA, 2008).

Num trabalho realizado por Vianna (2017), são apresentados relatos de um ex-aluno da década de 1960 do extinto curso de Torneiro Mecânico, afirmando que se recordava de uma escola nova e conservada no tempo em que foi aluno da “Júlio de Mesquita”. O Sr. Yosikane Kakasu, que prefere ser chamado de Oscar, dizia ter muito orgulho e satisfação em ter um neto estudando na mesma escola em que ele se formou e destacou que, além de sua formação, os valores morais, profissionais e os círculos de amizade foram fundamentais durante o tempo em que ocupou uma das carteiras da escola. Ele contou também que não pôde seguir a profissão de torneiro mecânico pelo fato de ter que ajudar os pais trabalhando como feirante, mas destacou a importância de que o indivíduo “continue os estudos com perseverança porque isso é muito importante como experiência de vida”.

A seguir, Imagens 11 e 12 mostram os alunos do curso de Torneiro Mecânico durante aulas práticas em laboratórios. Essas fotos são do acervo pessoal do Sr. Oscar, cedido ao website da ETEC Júlio de Mesquita da Júlio em entrevista a Vianna (2017).

Imagem 11 – Alunos do Curso de Torneiro Mecânico, 1960.



Fonte: Vianna (2017, s/p.).

Imagem 12 – Aula prática em laboratório do Curso de Torneiro Mecânico, 1960.



Fonte: Vianna (2017, s/p.).

A década de 1960 foi frisada por um grande crescimento econômico e o período dos anos 1970 foi denominado “milagre econômico”, o que contribuiu para o aumento na demanda de mão de obra em busca de qualificação profissional, sendo a Escola Industrial Estadual Júlio de Mesquita a principal instituição formadora na cidade de Santo André. Desde então, com os investimentos estatais e o capital estrangeiro no município, houve um notável crescimento no setor automobilístico, mecânico, metalúrgico e de material elétrico e Santo André passou a receber várias indústrias de autopeças, provocando um momento de grande expansão e concentração da indústria na Grande São Paulo e o crescimento econômico da região (Imagens 13 e 14) (SANTO ANDRÉ, 2013).

Imagem 13 – Rua Justino Paixão, à esquerda avista-se a Escola Industrial Júlio de Mesquita, 1960/1965.



Fonte: Zaremba, (2009, p. 95-96).

Imagem 14 – Rua Justino Paixão, à esquerda avista-se a Escola Industrial Júlio de Mesquita, 1968/1969.



Fonte: Zaremba (2009, p. 95-96).

Ainda na década de 1960 a 1970, o entorno da escola foi se modificando por influência do crescimento industrial e comercial na região de Santo André, conforme se observa na Imagem 15. No Plano Plurianual de Gestão (PPG) 2021–2025 da ETEC Júlio de Mesquita, é relatado que em 18 de agosto de 1968, o professor de Língua Portuguesa Miguel Leme Brizola escreveu o Hino a Júlio de Mesquita em homenagem ao Patrono do GIE Júlio de Mesquita, conforme os versos a seguir (constantes no PPG citado), como forma de modesta homenagem ao grande paulista, orgulho justificado de nossa imprensa e Patrono do Ginásio Industrial Júlio de Mesquita de Santo André.

Salve!... Salve, gigante, cuja pena,  
 Foi sempre o escudo nobre dos paulistas.  
 Da imprensa livre, foste a voz serena,  
 Loquaz que comandou nossas conquistas.  
 Presente sempre onde esteve a luta,  
 No seu jornal – tribuna resoluta –  
 Foste o arauto da grande redenção:  
 “Prudente de Moraes – a solução!”  
 E pela tua pena ativa e ínclita,  
 Eu te saúdo, Júlio de Mesquita!  
 (Miguel Leme Brizola, 1968).



Imagem 15 – Escola Industrial Júlio de Mesquita entre os anos 60 e 70.



Fonte: Autor desconhecido, do acervo da ETEC Júlio de Mesquita.

De acordo com a Resolução S.E. nº 24-E, em 28 de janeiro de 1976, o Ginásio Industrial Estadual Júlio de Mesquita passou a ser denominado Centro Estadual Interescolar Júlio de Mesquita. Já na década de 1980, a economia brasileira foi acometida pela globalização, o que coincidiu com uma crise econômica que atingia a maioria dos países da América Latina. Esse período ficou conhecido por “década perdida”. Em contrapartida, o panorama brasileiro passou por uma intensificação tecnológica aliada a novos processos produtivos, bem como foram realizados investimentos nas indústrias e na infraestrutura, para responder à necessidade do mercado de trabalho surgindo, então, a necessidade de novas concepções legislativas, sendo criadas denominações e normas para a educação nacional (MINEIRO; LOPES, 2020).

Zaremba (2009) ressalta que, em 1982, por meio do Decreto 18.421, publicado no Diário Oficial do Estado (DOE), de 6 de fevereiro de 1982, e retificado em 10 de fevereiro de 1982, o CEETEPS (que detinha a gestão das escolas técnicas do Estado de São Paulo) incorporou o Centro Estadual Interescolar, mudando seu nome para Escola Técnica Estadual (ETE) Júlio de Mesquita, passando a ofertar os Cursos Técnicos concomitante ao Ensino Médio. Em 1985, foi comemorado o 50º aniversário de fundação dessa unidade escolar que ficou registrado por meio da Placa comemorativa do Cinquentenário da ETE Júlio de Mesquita (Imagem 16).

Imagem 16 – Placa comemorativa do cinquentenário da ETE Júlio de Mesquita



Fonte: Acervo da autora, 2021.

A partir do Decreto nº 2.208, publicado em 17 de abril de 1997, os cursos de nível técnico passaram a ser organizados de forma independente do Ensino Médio, o que proporcionou a justificativa para o qual as ETECs fossem transformadas em espaços de formação profissional e não somente num caminho para que os alunos alcançassem a universidade sem que efetivamente não se preocupassem com a formação técnica. Vindo ao encontro da apropriação das escolas técnicas para a formação profissional, os conteúdos curriculares passaram a ser apresentados de modo a favorecer a construção de competências e habilidades para a formação para o trabalho e o ensino técnico passou a ser organizado por meio de módulos, conforme consta na Deliberação CEE nº 14/97.

Os cursos técnicos poderão ser organizados em módulos correspondentes a profissões no mercado de trabalho. Cada módulo possibilita uma terminalidade, com direito a certificado de qualificação profissional, devendo ser estruturado de forma a contemplar, preferencialmente de foram integradas em cada componente curricular, as seguintes dimensões:

- a) Competências teóricas e práticas específicas da profissão;
- b) Conhecimentos gerais relacionados à profissão;
- c) Atributos pessoais e habilidades comuns ao mundo do trabalho ou a uma área profissional.

O conjunto de módulos de determinado curso corresponderá a uma habilitação profissional e dará direito a diploma de técnico, desde que comprovada a conclusão do estágio supervisionado, quando exigido, e conclusão ao ensino médio.

Eventualmente, poderá ser adotado módulo curricular básico, ou equivalente sem terminalidade e certificação profissional unicamente com objetivo de proporcionar as condições para o adequado aproveitamento dos módulos subsequentes de uma ou mais habilitações afins (SÃO PAULO, 1997).

Sendo assim, ao encontro das necessidades do mercado e corroborando para a reorganização das modalidades de oferecimento dos cursos técnicos, assim como para a atualização dos currículos que passaram a integrar o desenvolvimento de competências e habilidades pertinentes à formação técnico-profissional, a ETE Júlio de Mesquita passou a ser um marco educacional na cidade de Santo André. Considerando que essa foi a primeira escola profissional desse município e que está localizada num de seus centros de população operária mais intensa, todos os cursos oferecidos foram de grande destaque.

Em 1987, foi desenvolvido um estudo sobre a gestão do patrimônio cultural em Santo André e, na segunda versão publicada em 1998, a então ETE Júlio de Mesquita foi apontada no inventário de bens culturais da cidade como Monumento Histórico da cidade de Santo André. Por esse motivo, a atual ETEC apresenta sua infraestrutura sem grandes alterações desde a sua construção, a fim de preservar seus bens de valor histórico, cultural, arquitetônico e ambiental para a população (Imagem 17).

Imagem 17 – Hall de entrada principal contendo móveis, piso e luminária que são preservados como patrimônio histórico (2021)



Fonte: Acervo da autora, 2021.

O órgão responsável por esse processo é o Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico (CONDEPHAAT), formado por representantes de diversas entidades (secretarias estaduais, entidades de classe e universidades), que se reúnem periodicamente para deliberar sobre os pedidos relativos ao patrimônio cultural do Estado de São Paulo (SÃO PAULO, 2017).

Das reformas que ocorreram se destacam algumas, como as realizadas nas laterais do Bloco A, próximo à cantina, onde foi feita a adaptação do espaço e a remoção do piso de cimento, com a colocação de piso frio antiderrapante; a cobertura na área da cantina, que possibilitou a colocação de várias mesas para refeição, facilitando o acesso para os alunos que fazem o curso integrado e precisam almoçar na escola; a conclusão da reforma dos dois laboratórios de Química, para atender tanto professores como alunos como meio de fomentar os processos de ensino e aprendizagem; a ampliação da Biblioteca, com a criação de sala de estudos, sala de internet e acervo, bem como outras benfeitorias na estrutura e aquisição de equipamentos para a melhoria da infraestrutura. A fachada da escola preserva as mesmas características originais do prédio construído a partir de 1948 e ocupado pela seção feminina em 1951, como mostrado na Imagem 18.

Imagem 18 – Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita, em 2004.



Fonte Zaremba (2009).

Como foi descrito anteriormente, apesar dessas reformas, pouco foi alterado na estrutura desse prédio, entretanto se observa a modificação no seu entorno, com a construção de prédios,



vias de transição de automóveis como pontes e viadutos conforme se pode observar nas Imagens 19, 20 e 21, que apresentam vista aérea e panorâmica da fachada da unidade escolar. O letreiro com o nome da escola deixou de ser escrito na cor vermelha e passou a ser na cor preta, permanecendo desta forma até os dias atuais.

Imagem 19 – Vista aérea da fachada do prédio da ETEC Júlio de Mesquita



Fonte: SÃO PAULO. FATEC Mauá. ETEC abre portas para o mercado de trabalho. Educação. P. 2, quinta feira, 22 fev. 2018. Disponível em: [http://www.fatecmaua.com.br/wp-content/uploads/2018/03/DG-ABC\\_central.pdf](http://www.fatecmaua.com.br/wp-content/uploads/2018/03/DG-ABC_central.pdf). Acesso em: 06 set. 2021.

Imagem 20 – Vista panorâmica da fachada frontal do prédio da ETEC Júlio de Mesquita



Fonte: ALVES, A. C. ETEC Santo André 2020: Cursos, Inscrições, Telefone e Endereço. ETEC. 2020. Disponível em: <https://vestibulinhoetec.inf.br/etec-santo-andre-2020/>. Acesso em: 06 set. 2021.

Imagem 21 – Vista panorâmica da fachada do prédio da ETEC Júlio de Mesquita

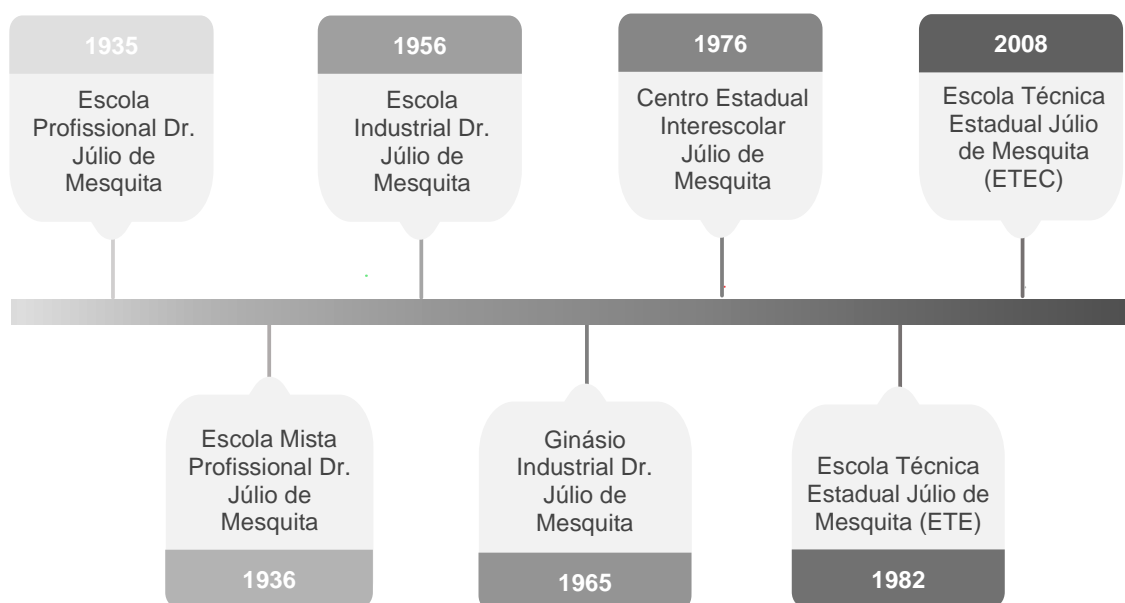


Fonte: ALVES, A. C. ETEC Santo André 2021: Cursos, Inscrições, Telefone e Endereço. ETEC. 2021.

Disponível em: <https://vestibulinhoetec.inf.br/etec-santo-andre-2021/>. Acesso em: 06 set. 2021.

Em 2008, durante a gestão do Governador de José Serra, a escola passou a ser denominada ETEC Júlio de Mesquita e, até o momento da realização deste trabalho, não houve mais alterações, conforme se pode observar na Figura 8, que apresenta o percurso histórico das denominações da ETEC Júlio de Mesquita desde 1935 até a atualidade.

Figura 8 – Percurso histórico das denominações da ETEC Júlio de Mesquita desde 1935 até 2008.



Fonte: Elaborado e baseado em dados levantados pela autora.

O PPG 2021-2025 também explicita a visão estratégica da instituição da qual trata este estudo. Conforme consta no documento, a ETEC Júlio de Mesquita tem como Visão “Fortalecer nossa conceituada posição tanto na formação técnica quanto no ensino médio da região”. Já a Missão da escola se apresenta como:

Formar cidadãos com competência profissional adequada aos diversos setores produtivos, contribuindo para a melhoria de padrão de vida do trabalhador; atender às expectativas de formação profissional como ser humano ético, crítico e solidário no correto exercício da cidadania.

Conforme descrito no PPG 2021-2025, a escola também oportuniza aos alunos e docentes (mediante eventos e atividades de natureza científica, tecnológica e cultural) a ampliação de conhecimentos e saberes diversificados, bem como o desenvolvimento de competências e habilidades pertinentes à formação integral do discente.

A medida em que os anos foram passando, o número de alunos, professores e demais colaboradores foi aumentando junto com a oferta de outros cursos ocasionando a necessidade de construção de novos espaços para as práticas didáticas. Nas imagens 22 e 23 observa-se a fachada lateral do Bloco F que é uma construção mais recente e moderna, composta por salas e laboratórios de informática, eletrônica e automação.

Imagem 22 e Imagem 23 – Vista lateral da ETEC Júlio de Mesquita



Fonte: MapsUs.net. Disponível em: <https://mapsus.net/BR/etec-julio-de-mesquita-1972136>. Acesso em: 29 mar. 2022.

Atualmente a escola compartilha sua área com a Faculdade de Tecnologia (FATEC Santo André) e administra classes descentralizadas na Unidade Escolar Adamastor de Carvalho. São ofertados na Sede da unidade escolar 9 cursos Técnicos Modulares e 8 cursos Integrados ao Ensino Médio. Na Classe Descentralizada são ministrados 03 cursos Técnicos Modulares.

Na sede da unidade escolar, são ofertados 9 cursos técnicos modulares e 8 cursos integrados ao Ensino Médio. Na classe descentralizada são ministrados 3 cursos técnicos modulares. Por meio de levantamento realizado pela autora no período da realização deste estudo, foi verificado que a comunidade escolar é composta por cerca de 120 professores, 25 funcionários administrativos, terceirizados (limpeza e segurança) e contratados pela Associação de Pais e Mestres (APM) e aproximadamente 4.000 alunos. Em 2005, por ocasião do septuagésimo quinto aniversário da escola, foi realizado um levantamento de dados comparativos do número de alunos, professores e demais colaboradores que compunham a unidade escolar desde a sua implantação, conforme apresentado na Imagem 24.

Imagem 24- Trabalho realizado por alunos do 2E, em comemoração aos 75 anos da ETE Júlio de Mesquita, comparando o número de alunos, professores e demais colaboradores da comunidade escolar, em três fases temporais entre 1935, 1985 e 2005.



Fonte: Acervo da ETEC Júlio de Mesquita, 2022.

A área ocupada pela ETEC Júlio de Mesquita está distribuída em seis blocos, contando com o piso térreo e um andar superior. Nesses pavimentos estão localizadas as salas de aula e

laboratórios, estacionamento para carros e motos, quadra esportiva, cantina e refeitório, salas da administração, secretaria acadêmica e direção e demais espaços de utilização pela comunidade escolar, conforme apresentado no Quadro 2.

Quadro 2 – Infraestrutura Escolar (Sede) ETEC Júlio de Mesquita

Localização		Instalação
BLOCO A	Térreo Externo	Guarita
		Caixa d'água
		Estacionamento
	Térreo	Secretaria
		Sala da coordenação
		Sala Departamento Pessoal
		Copa/Cozinha Funcionários
		Sala dos professores
		Banheiro feminino
		Banheiro masculino
		Sala da direção
		Diretoria de Serviços
		Sala recepção
		Sala de servidor -
		Inspetoria
		Auditório 1
		Banheiro Masculino - Auditório
		Banheiro feminino - Auditório
		Sala Serviço Orientação ao Educando
		Sala de estudos
		Biblioteca
		Laboratório de Nutrição 1
		Laboratório de Nutrição 2
		Laboratório de Nutrição 3
		Almoxarifado
		Banheiro funcionário feminino
		Sala merenda seca
	1º Andar	Sala APM
		Sacada
		Sala Informática
		Salas de aula
		Banheiro feminino
		Banheiro masculino
BLOCO B	Térreo	Caixa d'água
		Cozinha - Marmiteiro
		Cozinha – Refeitório Transportado
		Cantina
		Banheiro masculino
		Banheiro feminino

Fonte: Elaborado pela autora.



Quadro 2 – Infraestrutura Escolar (Sede) ETEC Júlio de Mesquita (Continuação).

Localização		Instalação
<b>BLOCO C</b>	<b>Térreo</b>	Quadra central
		Sala de Educação Física
		Sala de materiais
		Depósito Lavanderia
		Canteiro de obras
<b>BLOCO D</b>	<b>Térreo</b>	Área de manutenção
<b>BLOCO E</b>	<b>Térreo</b>	Caixa d'água
		Laboratório Nutrição/Cozinha
		Laboratório 1 - Química
		Laboratório 2 - Química
		Salas de aula
<b>BLOCO F</b>	<b>Térreo</b>	Caixa d'água
		Estacionamento
		Metalografia
		Vestiário funcionário - feminino
		Banheiro vestiário – masculino
		Vestiário masculino
		Vestiário feminino
		Sala de aula
		Laboratório 3 - CLP
		Automação
		Oficina
		Hidráulica e Pneumática
		Metrologia
		Laboratório 1 - EB 2000
		Circuito impresso
	<b>1º Andar</b>	Laboratório 4 - Máquinas elétricas
		Laboratório 7 - Telecomunicações
		Laboratório 8 - Instrumentação e Telec.
		Laboratório 9 - Circuitos impressos
		Laboratório 10 - Automação e C. Processo
		Laboratório 11 - CLP
		Sala de servidor
		Banheiro aluno feminino
		Banheiro aluno masculino
		Banheiro professores
		Sala de aula
		Manutenção elétrica
		Sala elétrica
		Sala dos professores
		Informática 1
		Informática 2
		Informática 3
		Sala de estudos

Fonte: Elaborado pela autora.

A identidade atual da ETEC Júlio de Mesquita é simbolizada por meio de seu logotipo (Figura 9). Os cursos hoje oferecidos pela instituição, contemplam os alunos interessados no Ensino Médio Integrado ao Técnico em Automação Industrial, Design de Interiores, Edificações, Eletrônica, Mecatrônica, Meio Ambiente, Nutrição e Dietética Química e Ensino Técnico (modular) em Automação Industrial, Edificações, Eletrônica, Gastronomia, Mecânica, Mecatrônica, Nutrição e Dietética, Química. O critério de elegibilidade para os cursos é definido por processo seletivo (Vestibulinho) que ocorrem semestralmente para os cursos técnicos e anualmente para o Ensino Médio e cursos técnicos integrados ao Ensino Médio<sup>2</sup>

Figura 9 – Atual Logotipo da ETEC Júlio de Mesquita, 2022.



Fonte: [http://www.etecjuliodemesquita.com.br/v5/?page\\_id=81](http://www.etecjuliodemesquita.com.br/v5/?page_id=81). Acesso em: 22 mar. 2022.

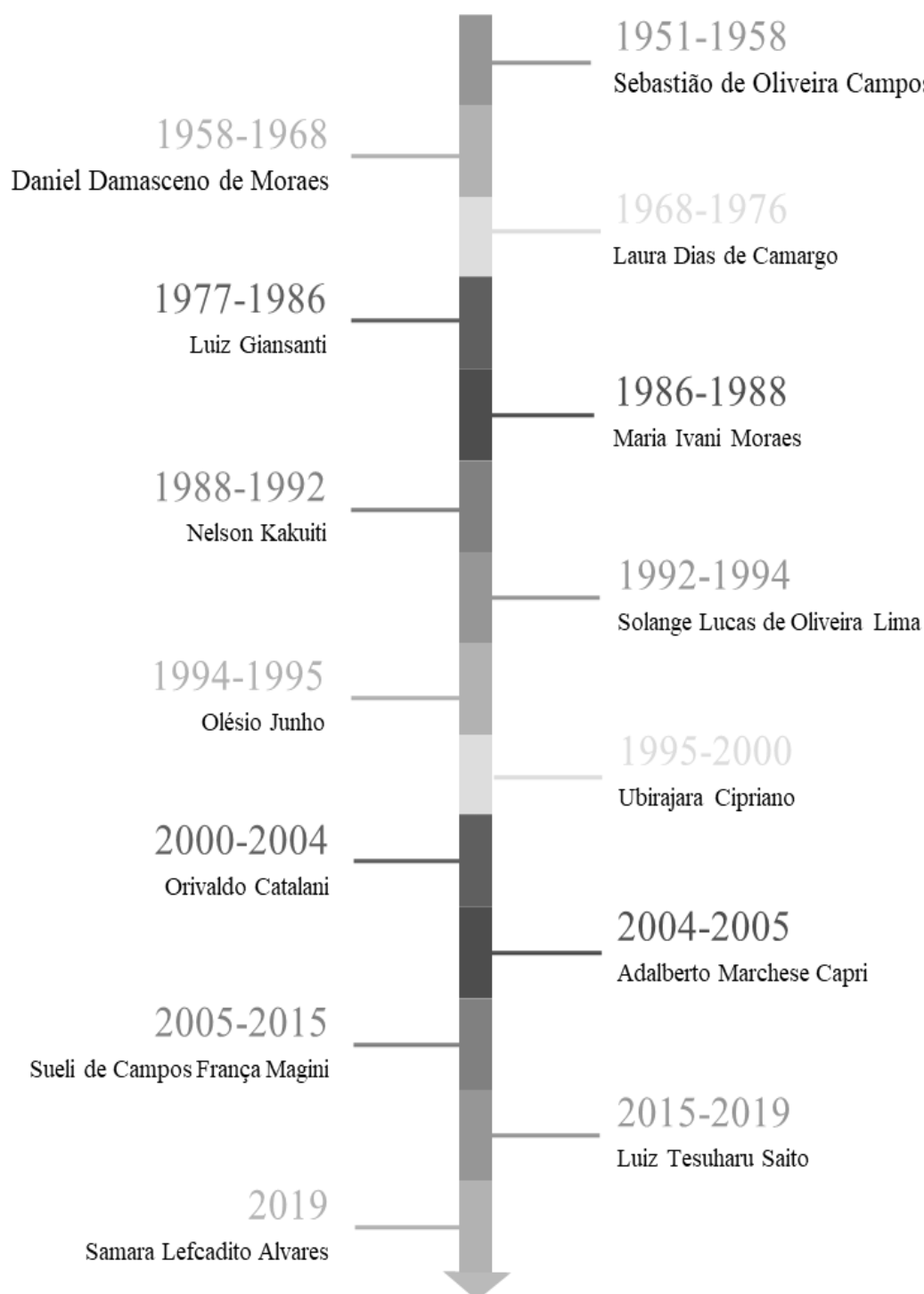
Dos cursos oferecidos pela ETEC Júlio de Mesquita, vale referir que o curso de Gastronomia que foi inserido na base de cursos do Centro Paula Souza em 2011, com o nome de Curso Técnico em Cozinha, teve a troca de sua nomenclatura bem como atualização do currículo no 1º semestre de 2022. Essas alterações tiveram como base o novo Catálogo Nacional de Cursos Técnicos (CNCT) homologado pelo Parecer CNE/CEB nº 5/2020 da Câmara de Educação Básica (CEB), do Conselho Nacional de Educação (CNE) (BRASIL, 2020).

Partindo para o encerramento deste capítulo, na Figura 10 são apresentados em ordem cronológica, a relação dos diretores que fizeram parte da gestão desta instituição até os dias de atuais de modo a ressaltar e enaltecer o mérito de cada um a seu tempo, por suas contribuições na formação profissional e técnica dos alunos e para a significação da Instituição de Ensino de modo a ressaltar a sua importância para a comunidade na qual está inserida.

---

<sup>2</sup> Disponível em: <https://www.cps.sp.gov.br/vestibulinho/>. Acesso em: 02 abr. 2022.

Figura 10 – Relação em ordem cronológica dos Diretores da ETEC Júlio de Mesquita



Fonte: Elaborado pela autora, com base no PPG 2021-2025.

A seguir, serão apresentados os planos de curso que foram desenvolvidos na ETEC Júlio de Mesquita a partir de 1982. Serão apresentados também os relatos dos docentes e discentes que fizeram parte da trajetória do Curso Técnico em Nutrição e Dietética.



### **3.2 De Economia Doméstica para Técnico em Nutrição e Dietética**

Entende-se por Economia Doméstica com uma ciência com domínio envolvendo o cuidado da casa e da família, por meio do conhecimento da nutrição racional, noções de administração e finanças do lar e higiene da família e da casa. Nessa ciência são utilizados princípios básicos da Economia Geral, como o consumo coletivo e a distribuição do trabalho e nas artes inclui princípios artísticos, estéticos voltados para decoração e apresentação de casa e tarefas domésticas simples e do cotidiano. Historicamente, a Economia Doméstica tem sido uma profissão cujos fenômenos de interesse são originados nas ciências naturais e sociais. Seus profissionais são influenciados por conhecimentos das duas ciências e extraem conceitos das disciplinas de Química, Sociologia, Arte, Biologia, Filosofia, Antropologia, Física e Economia (OLIVEIRA, 2006).

O Curso de Economia Doméstica surgiu em 1953 com a finalidade de orientar as famílias rurais sobre alimentação e nutrição, como classificar, preparar e conservar os alimentos; saúde e higiene; desenvolvimento humano; vestuário; habitação; administração do lar; educação do consumidor e outras atividades que pudessem contribuir ainda mais para atender as necessidades básicas da família rural. O perfil do/a profissional de Economia Doméstica na época era de educador/a rural, orientando as famílias rurais sobre alimentação e nutrição, como classificar, preparar e conservar os alimentos; saúde e higiene; desenvolvimento humano; vestuário; habitação; administração do lar; educação do consumidor e outras atividades que pudessem contribuir ainda mais para atender as necessidades básicas da família rural (Disponível em: <http://www.ufrpe.br/br/content/economia-dom%C3%A9stica>. Acesso em: 22 mar. 2022).

Oliveira (2016) cita que o Curso Técnico em Economia Doméstica foi iniciado em 1957 com o oferecimento de cursos técnicos de nível médio pelas Escolas Agrícolas com a transformação do Curso de Preparação em Economia Doméstica e tinha a duração de três anos. Seu currículo tinha disciplinas/componentes curriculares do Núcleo Comum e da Parte Diversificada com o objetivo de possibilitar o desenvolvimento de atividade profissionais por meio do conhecimento das ciências, das artes e da tecnologia para a resolução de problemas voltados com as questões da vida, do ambiente e da família.

Segundo relatos dos participantes desta pesquisa, o ingresso no Curso de Economia Doméstica na década de 1970, era por meio de matrícula normal e por remanejamento do curso colegial da Escola Estadual Celso Gama (em Santo André/SP), onde eram realizadas as aulas do conteúdo do núcleo comum e as aulas da parte diversificada (técnicas e práticas) eram

ministradas no então Centro Estadual Interescolar Júlio de Mesquita (PAIVA, 2021). Pode-se observar na Imagem 25 e no Quadro 3, que no primeiro ano do Curso Técnico em Economia Doméstica, eram ministradas aulas do núcleo comum (hoje denominadas pela Base Nacional Comum Curricular) e como era a distribuição das disciplinas/componentes curriculares e a carga horária anual.

Imagem 25 – Matriz Curricular da Habilitação de Técnico em Economia Doméstica – Plena de curso iniciado em 1978, período diurno no Centro Estadual Interescolar “Júlio de Mesquita”

Escola: Centro Estadual Interescolar "Júlio Mesquita"

Materiais: Técnica em Economia Doméstica-Plano

Dispositivo legal

Res. 53.49 159/77

Legislação	Materias	Conteúdo Específico	Distribuição Semanas / Série				Total Créd.
			1º	2º	3º	4º	
Lei 5.692/71 Res. CFE 8/71 e 58/76	Comunicação e Expressão	Ling. Port. e Lit. Bras.	4	3	-	-	7
		Ling. Estr. Mod. (Inglês)	3	-	-	-	3
		Educação Artística	2	-	-	-	2
	Estudos Sociais	História	3	-	-	-	3
		Geografia	3	-	-	-	3
		O.S.P.B. Ed. Moral e Cívica	-	2	-	-	2
	Ciências	Matemática	4	2	-	-	6
		Ciências Físicas e Bi.	3	-	-	-	3
		Física	3	-	-	-	3
		Química	3	-	-	-	3
Biologia	Programas de Saúde	3	-	-	-	3	
Total			25	9	2	-	36

Parte Diver. Del. CFE 18/72	Técnicas de Redação em Ling. Port. Programas de Inf. Profissional Desenho Vestuário	3	-	3	-	3	-
		3	-	-	-	3	-
		3	-	-	-	3	-
Sub-Total		2	4	5	-	11	

Disc. Ins. transmissíveis Per. CFE 853/71	Inglês Matemática Aplicada	-	3	-	-	3	
		-	3	-	-	3	
Sub-Total		-	5	-	-	5	

Mínimo Profissionalizante Per. CFE m. 45/72	1. ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	-	3	-	-	3	
	2. ARTE E HABILIDADES	-	-	-	-	-	
	3. Artes Aplicadas	-	2	4	-	6	
	4. Decoração	-	-	2	-	2	
	5. Vestuário	-	-	-	-	-	
	6. Vestuário e Textéis	-	-	4	-	4	
	7. Puericultura	-	2	-	-	2	
	8. Higiene e Enfermagem	-	2	-	-	2	
	9. Higiene e Saúde Pública	-	-	-	-	-	
	10. Enfermagem do Lar	-	3	2	-	5	
Mínimo Profissionalizante Per. CFE m. 45/72	1. Administração do Lar	-	-	-	-	-	
	2. Administração do Lar	-	-	2	-	2	
	3. Economia Doméstica	-	-	2	-	2	
	4. Relações Familiares e de Comun.	-	-	2	-	2	
	5. Técnicas de Educ. Doméstica	-	-	2	-	2	
	6. Técnicas de Educ. Doméstica	-	-	2	-	2	
Sub-Total		-	9	20	-	29	
Total		2	19	25	-	46	
Educação Física		3	3	3	-	9	
Total Geral do Curso		80	30	30	-	90	
Total do Estágio Supervisionado		-	-	-	-	-	
Ensino Religioso		1	1	1	-	3	

Início:  
1973  
Diário

1. 1.

A matriz curricular atualmente se configura como um documento legal e oficial para a aprovação e instauração de uma habilitação profissional e técnica. Esse documento é composto dos componentes curriculares e da carga horária para as aulas práticas e teóricas. Araújo e Demai (2019) afirmam que a matriz curricular de uma habilitação profissional técnica de nível médio aprova a implantação de um curso numa determinada instituição de ensino, pode ser um recorte temporal (semestre ou ano letivo) que possibilita a certificação intermediária para qualificações profissionais técnicas de nível médio e de certificação final para habilitação profissional de nível médio.

Quadro 3 – Disciplinas/componentes curriculares do Curso de Economia Doméstica no Centro Estadual Interescolar Júlio de Mesquita entre 1975 e 1977.

| Áreas do conhecimento          | 1975   | 1977   |
|--------------------------------|--|--|
| <b>Comunicação e Expressão</b> | Língua Portuguesa e Literatura Brasileira<br>Língua Estrangeira Moderna Inglês<br>Educação Artística   | Língua Portuguesa e Literatura Brasileira<br>Língua Estrangeira Moderna Inglês<br>Educação Artística   |
| <b>Estudos Sociais</b>         | História<br>Geografia<br>Educação Moral e Cívica<br>O. S. P. B   | História<br>Geografia<br>Educação Moral e Cívica<br>O. S. P. B   |
| <b>Ciências</b>                | Matemática<br>Ciências Físicas e Biológicas<br>Química Aplicada  | Matemática<br>Ciências Físicas e Biológicas:<br>Física<br>Química<br>Biologia<br>Programa de Saúde   |
| <b>Parte Diversificada</b>     | 1- <b>ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b><br>Nutrição e Dietética<br>Técnica Dietética e Arte Culinária<br>2- <b>ARTE E HABITAÇÃO</b><br>Artes Aplicadas<br>Decoração<br>3- <b>VESTUÁRIO</b><br>Vestuário e Têxteis<br>4- <b>HIGIENE E ENFERMAGEM</b><br>Higiene e Saúde Pública<br>Enfermagem do Lar<br>5- <b>PUERICULTURA</b><br>Puericultura<br>6- <b>ADMINISTRAÇÃO DO LAR</b><br>Administração do lar<br>Relações Familiares de Comunidade<br>Técnica de Educação Doméstica | 1- <b>ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b><br>2- <b>ARTE E HABITAÇÃO</b><br>Artes Aplicadas<br>Decoração<br>3- <b>VESTUÁRIO</b><br>Vestuário e Têxteis<br>4- <b>HIGIENE E ENFERMAGEM</b><br>Higiene e Saúde Pública<br>Enfermagem do Lar<br>5- <b>PUERICULTURA</b><br>6- <b>ADMINISTRAÇÃO DO LAR</b><br>Administração do lar<br>Economia Doméstica<br>Relações Familiares de Comunidade<br>Técnica de Educação Doméstica |
| <b>Complementar</b>            | Educação Física<br>Ensino Religioso<br>Estágio Supervisionado  | Educação Física<br>Ensino Religioso<br>Estágio Supervisionado  |

Fonte: Elaborado e baseado em dados levantados pela autora.

### 3.3 O ensino do Curso Técnico em Nutrição e Dietética na ETEC Júlio de Mesquita

A partir de 1980, ocorreu a alteração na denominação do Curso de Economia Doméstica para Técnico em Nutrição e Dietética trazendo uma significativa mudança na matriz curricular por meio de novos componentes curriculares que compõem a parte diversificada. Deixaram de fazer parte da matriz curricular os componentes: Arte e Habitação; Higiene e Enfermagem; Administração do Lar; Puericultura foi substituído por Noções de Puericultura.

É de suma importância enfatizar que a ETEC Júlio de Mesquita assim como todas as instituições incorporadas ao CEETEPS segue as diretrizes preconizadas por esta autarquia e, portanto, todo itinerário formativo é empregado a partir dos currículos de Educação Profissional Técnica de Nível Médio condizente ao eixo tecnológico e habilitação específica, formulados pelo Grupo de Formação e Análises Curriculares (GFAC). Sendo assim, as atualizações curriculares do Curso Técnico em Nutrição que serão apresentadas seguir no Quadro 4 e Quadro 5, compõem a trajetória deste curso não só na ETEC Júlio de Mesquita, mas também nas demais ETEC que oferecem esta habilitação profissional.

Quadro 4 – Atualização do plano de curso: Componentes curriculares do Curso Técnico em Nutrição e Dietética desenvolvidos entre 1980 e 1999 e entre 1999 e 2001.

| 1980-1999  | 1999 – 2001  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>HIGIENE ALIMENTAR</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Higiene dos Alimentos</li> <li>• Inquéritos e Técnicas de Educação Alimentar</li> </ul> </li> <li>- <b>ADMINISTRAÇÃO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Administração de Serviços Alimentares</li> <li>• Psicologia das Relações Humanas e Ética Profissional</li> </ul> </li> <li>- <b>NUTRIÇÃO E DIETÉTICA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nutrição Normal</li> <li>• Fisiologia da Nutrição</li> <li>• Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia</li> <li>• Técnica Dietética e Arte Culinária</li> <li>• Anatomia e Fisiologia Humanas</li> <li>• <b>Noções de Puericultura</b></li> </ul> </li> <li>- <b>BROMATOLOGIA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bromatologia</li> <li>• Tecnologia dos Alimentos</li> <li>• Bioquímica</li> </ul> </li> <li>- <b>NOÇÕES DE LEGISLAÇÃO APLICADA</b></li> <li>- <b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO</b></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Língua Estrangeira Moderna (Inglês)</li> <li>• Informática</li> <li>• Estatística</li> <li>• Leitura e Produção de Texto</li> <li>• Tecnologia e Meio Ambiente</li> <li>• Ética e Cidadania</li> <li>• Química Orgânica</li> <li>• Bioquímica</li> <li>• Bromatologia e Prática em Laboratório</li> <li>• Nutrição Normal</li> <li>• Higiene dos Alimentos</li> <li>• Administração Aplicada</li> <li>• Tecnologia dos alimentos.</li> <li>• Higiene do Alimentos</li> <li>• Administração aplicada</li> <li>• <b>ESTÁGIO SUPERVISIONADO</b></li> </ul> |

Fonte: Elaborado e baseado em dados levantados pela autora.

A partir da Deliberação CEE nº 14/97, em 1999 os cursos técnicos passaram a ser organizados em módulos e foram desvinculados do Ensino Médio. A ETE Júlio de Mesquita passou a oferecer no período matutino o ensino médio integrado ao técnico e a partir de 2001, no período vespertino e noturno o ensino técnico, dividido em módulos, de modo que pudesse ser cursado concomitante ou subsequente ao ensino médio (Imagem 26).

Imagem 26 – Matriz curricular do Plano de Curso Técnico em Nutrição e Dietética

**CEETEPS**  
Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza  
Governo do Estado de São Paulo  
ETE Júlio de Mesquita

**ETE "JÚLIO DE MESQUITA" Cód. 014 MUNICÍPIO: SANTO ANDRÉ**

**CURSO: Técnico em Nutrição e Dietética ÁREA: Saúde**

Lei Federal Nº 9394/96  
Decreto Federal Nº 2208/97  
Resolução CNE/CEB Nº 04/99

**PLANO DE CURSO APROVADO EM 29/01/2001**

| 1º Módulo – 2º Sem./2001                     | CH/HA      | 2º Módulo – 1º Sem./2002                     | CH/HA      | 3º Módulo – 2º Sem./2002                     | CH/HA       |
|--|------------|--|------------|--|-------------|
| • Higiene dos Alimentos                      | 50         | • Higiene dos Alimentos                      | 50         | • Noções de Marketing                        | 50          |
| • Administração Aplicada                     | 50         | • Inquéritos e Técnica de Educação Alimentar | 50         | • Administração dos Serviços de Alimentação  | 50          |
| • Nutrição Normal                            | 75         | • Administração dos Serviços de Alimentação  | 100        | • Técnica Dietética e Prática em Laboratório | 50          |
| • Técnica Dietética e Prática em Laboratório | 50         | • Nutrição Normal                            | 50         | • Dietoterapia Aplicada                      | 100         |
| • Noções de Anatomia e Fisiologia Humana     | 50         | • Técnica Dietética e Prática em Laboratório | 50         | • Nutrição Materno Infantil                  | 50          |
| • Química Orgânica                           | 50         | • Dietoterapia Aplicada                      | 50         | • Bromatologia e Prática em Laboratório      | 50          |
| • Informática                                | 50         | • Fisiologia da Nutrição                     | 50         | • Tecnologia dos Alimentos                   | 50          |
| • Psicologia                                 | 50         | • Nutrição e Saúde Pública                   | 25         | • Noções de Legislação Aplicada              | 50          |
| • Ética Profissional                         | 25         | • Bioquímica                                 | 50         | • Noções de Puericultura                     | 50          |
| • Tecnologia e Meio Ambiente                 | 50         | • Gestão e Qualidade                         | 25         |  |             |
| <b>Subtotal</b>                              | <b>500</b> | <b>Subtotal</b>                              | <b>500</b> | <b>Subtotal</b>                              | <b>500</b>  |
| <b>Total Geral</b>                           |            |  |            |  | <b>1500</b> |
| <b>Estágio Supervisionado</b>                |            |  |            |  | <b>120</b>  |

Qualificação Profissional: **Agente Sanitário de Alimentos**

Qualificação Profissional: **Assistente em Preparação de Alimentos**

Habilitação Profissional: **Técnico em Nutrição e Dietética**

Data: 04/01/01 Diretor: [Assinatura] Homologado em: 05/01/2001

**Orivaldo Catalani**  
R.G. 4.926.577  
L. 01413 / L. 179289  
DIRETOR

**Laura Peres da Silva**  
Resp. Grupo de Supervisão Escolar  
Registro nº 2007

O currículo escolar em Educação Profissional e Tecnológica é diferenciado porque direciona o planejamento, a sistematização e o desenvolvimento de profissionais, de atribuições, de atividades, de competências, de habilidades e de bases tecnológicas, valores e conhecimentos, organizados em componentes curriculares e por eixo tecnológico ou área de conhecimento. Tudo isso visa a atender aos objetivos da Educação Profissional e Tecnológica, conforme as funções gerenciais, tal como as necessidades sociopolíticas e culturais e as relações e agentes sociais da escola (ARAÚJO; DEMAI, 2019).

O Ensino Técnico Integrado ao Médio (ETIM) foi suspenso, retornado a ser ofertado pelas ETECs do Centro Paula Souza em 2012, e a matriz curricular norteava este ensino, semelhantemente a matriz curricular do ensino modular com pequenas alterações e adequações que vêm sendo realizadas ao longo dos anos pelo GFAC junto com especialistas e instituições públicas e privadas. No primeiro semestre de 2022, o MTEC PI (NOVOTEC) é inserido no programa dos cursos técnicos do CPS, como mais uma nova modalidade de ensino. O itinerário formativo dessas modalidades de ensino sega o mesmo roteiro em relação ao conteúdo técnico, uma vez que a proposta principal é para a formação profissional.

A fim de atender aos objetivos da Educação Profissional e Tecnológica, Araújo e Demai (2019) ressaltam que, no Centro Paula Souza, os conteúdos curriculares são planejados de modo contextualizado a objetivos educacionais específicos e não somente como uma introdução à cultura geral concentrada nas histórias das sociedades. Essa é uma importante condição epistemológica que conduz as frentes de trabalho e os procedimentos metodológicos de elaboração curricular.

O Curso de Técnico em Nutrição modular é composto por módulos semestrais. Cada Módulo é desenvolvido no período de 20 semanas, compondo uma carga horária total de 1500 horas. De modo a atender as necessidades do mercado e das legislações pertinentes ao setor de serviços em que o Técnico em Nutrição e Dietética está habilitado a atuar profissionalmente, o plano de curso foi atualizado e preenchido com novos componentes curriculares. Desde então, outras atualizações foram realizadas, entretanto, a mais significativa se deu em relação ao estágio supervisionado, que deixou de ser obrigatório e com a inserção do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), conforme se observa no Quadro 5. As matrizes curriculares que estão compiladas no Quadro 5, encontram-se nos Anexos 2, 3, 4, 5 e 6.

Quadro 5 – Evolução e atualização dos componentes curriculares dos planos de Curso Técnico em Nutrição e Dietética desenvolvidos entre 2000 e 2022.

|                  | 2000*<br>1º SEMESTRE   | 2001*<br>2º SEMESTRE   | 2009<br>PLANO DE CURSO Nº 17   | 2012<br>PLANO DE CURSO Nº 203  | 2022<br>PLANO DE CURSO Nº 578  |
|------------------|--|--|--|--|--|
| <b>MÓDULO I</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene dos Alimentos</li> <li>Administração Aplicada</li> <li>Nutrição Normal</li> <li>Técnica Dietética e Prática em Laboratório</li> <li>Noções de Anatomia e Fisiologia Humanas</li> <li>Química Orgânica</li> <li>Informática Aplicada à Nutrição</li> <li>Psicologia das Relações Humanas</li> <li>Tecnologia e Meio Ambiente</li> <li>Ética e Cidadania</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene dos Alimentos</li> <li>Administração Aplicada</li> <li>Nutrição Normal</li> <li>Técnica Dietética e Prática em Laboratório</li> <li>Noções de Anatomia e Fisiologia Humanas</li> <li>Química Orgânica</li> <li>Informática</li> <li>Psicologia</li> <li>Tecnologia e Meio Ambiente</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Atendimento ao Consumidor e Rotulagem</li> <li>Diagnóstico da Alimentação Humana</li> <li>Controle de Qualidade de Alimentos</li> <li>Planejamento Alimentar</li> <li>Linguagem, Trabalho e Tecnologia</li> <li>Educação para Nutrição</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Diagnóstico da Alimentação Humana</li> <li>Técnica Dietética I</li> <li>Higiene dos Alimentos</li> <li>Administração e Segurança no Serviço de Alimentação</li> <li>Linguagem, Trabalho e Tecnologia</li> <li>Educação para Nutrição</li> <li>Ética e Cidadania Organizacional</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Diagnóstico da Alimentação Humana</li> <li>Técnica Dietética I</li> <li>Higiene dos Alimentos</li> <li>Administração e Segurança no Serviço de Alimentação</li> <li>Linguagem, Trabalho e Tecnologia</li> <li>Educação para Nutrição</li> <li>Ética e Cidadania Organizacional</li> </ul>   |
| <b>MÓDULO II</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene dos Alimentos</li> <li>Inquéritos e Técnicas de Educação Alimentar</li> <li>Administração em Serviços de Alimentação</li> <li>Nutrição Normal</li> <li>Técnica Dietética e Prática em Laboratório</li> <li>Dietoterapia Aplicada</li> <li>Fisiologia da Nutrição</li> <li>Nutrição em Saúde Pública</li> <li>Bioquímica</li> <li>Gestão e Qualidade</li> </ul>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Higiene dos Alimentos</li> <li>Inquéritos e Técnicas de Educação Alimentar</li> <li>Administração dos Serviços de Alimentação</li> <li>Nutrição Normal</li> <li>Técnica Dietética e Prática em Laboratório</li> <li>Dietoterapia Aplicada</li> <li>Fisiologia da Nutrição</li> <li>Nutrição em Saúde Pública</li> <li>Bioquímica</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Atendimento ao Consumidor e Rotulagem</li> <li>Diagnóstico da Alimentação Humana</li> <li>Controle de Qualidade de Alimentos</li> <li>Planejamento Alimentar</li> <li>Linguagem, Trabalho e Tecnologia</li> <li>Educação para Nutrição</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Educação Nutricional em Saúde Pública</li> <li>Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições</li> <li>Planejamento Alimentar</li> <li>Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação</li> <li>Técnica Dietética II</li> <li>Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Educação Nutricional em Saúde Pública</li> <li>Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições</li> <li>Planejamento Alimentar</li> <li>Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação</li> <li>Técnica Dietética II</li> <li>Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I</li> <li>Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética</li> </ul> |

Fonte: Elaborado e baseado em dados levantados pela autora.

\* Matriz curricular homologada. (Não foram localizados os planos de curso).

Quadro 6 – Evolução e atualização dos componentes curriculares dos planos de Curso Técnico em Nutrição e Dietética desenvolvidos entre 2000 e 2022. (Continuação).

|                   | <b>2000</b><br><b>1º SEMESTRE</b>   | <b>2001</b><br><b>2º SEMESTRE</b>   | <b>2009</b><br><b>PLANO DE CURSO Nº 17</b>  | <b>2012</b><br><b>PLANO DE CURSO Nº 203</b>  | <b>2021</b><br><b>PLANO DE CURSO Nº 578</b>  |
|-------------------|---|---|---|--|--|
| <b>MÓDULO III</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Noções de Marketing</li> <li>• Administração em Serviços de Alimentação</li> <li>• Técnica Dietética e Prática em Laboratório</li> <li>• Dietoterapia Aplicada</li> <li>• Nutrição Materno Infantil</li> <li>• Técnica Dietética e Prática em Laboratório</li> <li>• Noções de Puericultura</li> <li>• Noções de Legislação Aplicada</li> <li>• Estágio supervisionado (120h)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Administração dos Serviços de Alimentação</li> <li>• Técnica Dietética e Prática em Laboratório</li> <li>• Dietoterapia Aplicada</li> <li>• Nutrição Materno Infantil</li> <li>• Bromatologia e Práticas em Laboratório</li> <li>• Tecnologia dos Alimentos</li> <li>• Noções de Legislação Aplicada</li> <li>• Noções de Puericultura</li> <li>• Estágio Supervisionado (120h)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ética e Cidadania Organizacional</li> <li>• Gestão de Dietas Modificadas e Especiais</li> <li>• Diagnóstico do Estado Nutricional</li> <li>• Segurança no Trabalho</li> <li>• Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição</li> <li>• Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnica Dietética III</li> <li>• Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar</li> <li>• Gestão Operacional em Serviços de Alimentação</li> <li>• Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional</li> <li>• Gestão Profissional em Unidades de Alimentação</li> <li>• Inglês Instrumental</li> <li>• Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição</li> <li>• Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II</li> <li>• Gestão Operacional em Serviços de Alimentação</li> <li>• Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional</li> <li>• Gestão Profissional em Unidades de Alimentação</li> <li>• Inglês Instrumental</li> <li>• Aplicativos Informatizados</li> <li>• Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética</li> </ul> |

Fonte: Elaborado e baseado em dados levantados pela autora.

\* Matriz curricular homologada. (Não foram localizados os planos de curso).



Assim, Bigido (2008) afirma que os estágios curriculares se mostram como importante método para a exploração e o reconhecimento da área de atuação e dessa forma para a boa formação dos TND, trazendo grandes contribuições para a formação profissional a partir do momento em que o aluno passa a conviver na prática com a realidade da área de trabalho. Entretanto, vale frisar que a prática deve estar sempre integrada à teoria, não trabalhando esses dois elementos de forma isolada.

Estreitar a relação da teoria e prática ainda é um grande desafio, segundo Sonzogno (2004), que aponta que esta relação ainda é distante e insuficiente. Ressalta ainda que a própria formação do professor por vezes não articula teoria e prática, trabalhando-se de forma isolada. Essa dificuldade pode ser minimizada por meio da aproximação do professor à realidade sobre a qual o educando atuará, tornando assim mais fácil a definição das estratégias, temáticas e materiais mais adequados ao contexto vivenciado pelo professor e por seus alunos.

Embora seja comprovada a importância do estágio no complemento da formação do profissional, muitos alunos deixavam de realizar esta prática apresentando como principais dificuldades: poucas ofertas de estágio para o TND; distância ou horário incompatível com a necessidade do estagiário; a falta de tempo ou possibilidade de conciliar com trabalho já exercido como fonte de sustento seu e/ou de sua família; execução de atividades que fogem das atribuições reais do TND e a discrepância entre a teoria e a prática (FINO, 2007). Desse modo, visando que o aluno concluísse totalmente o curso técnico, o CPS optou por introduzir o Trabalho de Conclusão de Curso como alternativa de aprendizagem prática, mantendo o estágio como optativo e não mais como obrigatório (HAUCH, 2022).

### **3.4 Perfil Profissional de Conclusão do Técnico em Nutrição e Dietética**

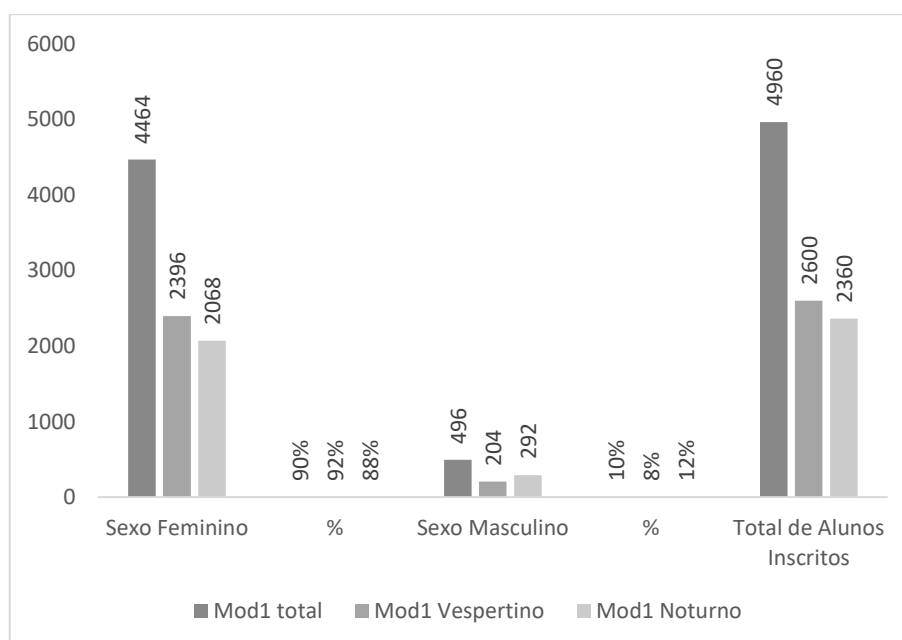
Apesar de todas atualizações e modificações pelas quais passou o Curso Técnico em Nutrição e Dietética, vale ressaltar que o perfil profissional de conclusão permaneceu com as mesmas características, a saber:

O TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA é o profissional que acompanha e orienta as atividades de controle de qualidade, higiênico-sanitárias e segurança no trabalho, em todo o processo de produção de refeições e alimentos. Acompanha e orienta os procedimentos culinários de preparo de refeições e alimentos. Coordena a execução das atividades de posicionamento, transporte e distribuição de refeições. Pode estruturar e gerenciar serviços de atendimento ao consumidor de indústrias de alimentos e ministrar cursos. Define padrões de procedimentos, elabora Manual de Boas Práticas em UAN e implanta sistemas de qualidade. Realiza, também, a pesagem de pacientes e aplica outras técnicas de mensuração de dados corporais para subsidiar a avaliação nutricional; avalia as dietas de rotina com a prescrição dietética indicada pelo nutricionista (CEETEPS, 2021, p. 13).

Por considerar que o Técnico em Nutrição e Dietética apresente características voltadas à identificação de oportunidades em seu campo de atuação, este profissional demonstra atribuições empreendedoras direcionadas para o intraempreendedorismo e para o empreendedorismo externo. Esse profissional apresenta também capacidade para o desenvolvimento de trabalho autônomo e de gerenciamento de pequenas equipes estando apto à tomada decisões táticas, ao gerenciamento de processos e projetos, à organização de equipes, estabelecimento de redes de contatos e implantação de inovações na melhoria de processos ou em novas formas de resolução de problemas e desenvolvimento de produtos (CEETEPS, 2021).

Conforme já mencionado, o Curso Técnico em Nutrição e Dietética surgiu em 1980 a partir do Curso de Economia Doméstica, portanto, há 42 anos esta habilitação profissional na ETEC Júlio de Mesquita contribuiu para a formação e inclusão de milhares de TND no mercado de trabalho. Conforme apresentado na Figura 11 e de acordo com dados coletados no Banco de Dados da Unidade do Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza (CETEC), desde 1988 até o 1º semestre de 2022, foram matriculados 4.960 alunos nas 124 edições de Vestibulinho (processo seletivo) que ocorreram neste período distribuídos nos períodos vespertino e noturno.

Figura 11 – Identificação de alunos inscritos no 1º módulo do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética de 1988 e 2022

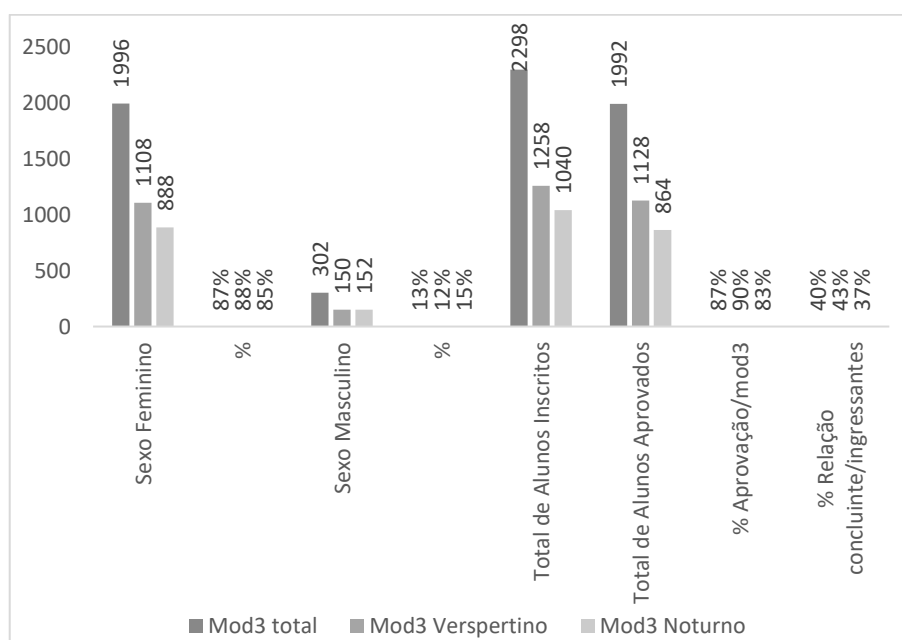


Fonte: Elaborado pela autora, com base em Banco de Dados CETEC, CEETEPS (2022).

Observa-se uma acentuada diferença em relação ao sexo dos alunos sendo que a maior parte é do gênero feminino configurando 90% dos alunos iniciantes no curso. É importante ressaltar que não há registros no Banco de Dados CETEC em relação ao período de 1982, data de início do Curso de TND até 1987.

Em relação às classes concluintes, foram identificados dados a partir do ano de 2008, de acordo com banco de dados apontados pela CETEC, conforme Figura 12 que apresenta o número de alunos aprovados no Curso de Técnico em Nutrição e Dietética na ETEC Júlio de Mesquita.

Figura 12 - Identificação de alunos inscritos e aprovados no 3º módulo do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética de 2008 e 2022



Fonte: Elaborado pela autora, com base em Banco de Dados CETEC, CEETEPS (2022).

Percebe-se novamente que, dos 2.298 alunos, o maior número de formandos é do sexo feminino, representando 87% dos concluintes. O índice de alunos aprovados é relativamente alto quando comparado ao número de inscritos no 3º módulo, sendo um total de 87%, entretanto, quando confrontados ao número de alunos ingressantes, o índice de conclusão cai drasticamente para 40%. Esses dados vão ao encontro aos apontados por Detregiachi Filho (2012), em seus estudos, nos quais ele cita que a evasão escolar pode estar relacionada às dificuldades dos alunos em acompanharem o curso por terem pouco embasamento na educação

básica, carregando consigo dificuldades para interpretação de textos, realização de cálculos e síntese de ideias.

### 3.5 Memórias e relatos de docentes e discente.

Trazer para esta pesquisa fatos e informações relacionados ao modo como se deu o ensino do Curso Técnico em Nutrição e Dietética na ETEC Júlio de Mesquita não foi relativamente fácil, uma vez que não há até o momento, o registro deste acontecimento em nenhuma fonte bibliográfica. Desse modo, relatar parte dessa história se tornou possível por meio das memórias e relatos de alguns docentes que participaram do processo de implantação e da jornada por qual este curso percorreu ao longo dos anos.

Participaram com seus depoimentos três docentes sendo que uma delas foi aluna do Curso de Economia Doméstica na ETEC Júlio de Mesquita e a outra participante foi aluna do Curso Técnico em Nutrição em uma ETEC na cidade de São Paulo. Por questões éticas e de preservação de identidade, a frente de cada relato foi inserido as iniciais dos nomes das entrevistadas. Os depoimentos dos docentes, coletados por meio da entrevista roteirizada, foram analisados em três blocos de modo a conhecer a formação profissional do docente/discente; o reconhecimento dos fatos sobre a ETEC Júlio de Mesquita; a trajetória do Curso Técnico em Nutrição e Dietética.

Os relatos a seguir evidenciam a formação acadêmica dos entrevistados. Siqueira, Brasilino e Milhomens (2015) endossam a importância dos relatos que os docentes e egressos trazem de modo a enriquecer e valorizar a pesquisa com informações que não estão disponíveis em nenhum tipo de literatura ou documentação.

*R.S.H.: ...eu tinha feito o curso Técnico de Nutrição na Getúlio Vargas... Eu entrei na Getúlio Vargas em 78. E me formei em 81. O curso na época eram de 4 anos. Nós tínhamos a parte do colégio naquela época, não era ensino médio, era colégio. Fazia as disciplinas referentes ao segundo grau de segunda, quarta e sexta. Numa escola do estado, era o Gualter e, terça, quinta e sábado eu fazia a parte técnica do curso de nutrição na Getúlio... E por gostar da área de ensino, eu fui fazer letras. Eu achei que letras eu teria mais facilidade de entrar na área de educação... Eu terminei letras, me formei em, 85 na faculdade de São Marcos, e aí eu parti para nutrição, não é? Fui fazer a São Camilo. Comecei 85 também na metade do ano... minha formação na faculdade como nutricionista, que foi 89, ano que a minha filha nasceu.*

*E. Y. P.: ... eu fiz graduação na universidade de Mogi das Cruzes né, na época que era período integral lá, eu terminei, eu fui aluna da ETEC, na época não era ETEC né, era, era ETE Júlio de Mesquita né, fiz o curso técnico mesmo na ETE, ... Então deixa eu ver se eu lembro e eu acho que eu entrei em 79 na faculdade...*

*E.R.R.: Sou formada em nutrição desde 1986 pela Universidade Mogi das Cruzes e tenho Especialização em Educação Profissional e Tecnológica e também especialização em Nutrição Funcional. Fiz Pedagogia... e sou Mestre em Nutrição Aplicada pela Universidade de São Paulo.*

Vale destacar que a formação acadêmica dos protagonistas dessa história era da área de Nutrição e Dietética, graduados em Nutrição. Um dos participantes além de a ser docente até os dias de hoje, foi aluno do Curso Técnico em Economia Doméstica e outro, aluno do Curso Técnico em Nutrição e Dietética. Bigido (2010) já apontava em seus estudos que parte dos docentes desse curso eram Bacharéis em Nutrição, entretanto, poucos eram capacitados para exercerem a função de docentes, contando muitas vezes com as experiências vivenciadas na prática profissional.

Dos docentes participantes deste estudo, todos iniciaram suas atividades nesta instituição de ensino entre os anos de 1982 e 1987, bem no início da implantação do Curso Técnico em Nutrição e Dietética. Portanto, não foi possível coletar informações a respeito da construção dos setores, salas de aulas e espaços de convivência, de modo que pudessem descrever as alterações que ocorreram ao longo dos anos e narrativas sobre o período em que a escola foi inaugurada, ou se ocorreu alguma solenidade para marcar esse acontecimento.

*R. S. H.: ...E em 82, que foi quando eu entrei, estava iniciando as aulas pra quarta série. Então eu dava todos os componentes técnicos, exceto, bromatologia... eu entrei quando o Centro Paula Souza incorporou a Júlio de Mesquita, como sendo umas das unidades do Centro Paula Souza.*

*E. Y. P.: ... final de outubro de 86, eu já estava trabalhando, eu iniciei no Júlio de Mesquita na ETEC, na ETE né, no caso na época.*

*E.R.R.: Foi em maio de 1987, né, logo que eu me formei, em seguida eu já comecei a dar aula. Maio de 1987 acho que eu tenho 34 anos, se não me falha a memória. – faz as contas – vou fazer agora 20 de maio eu acho. 35 eu vou fazer agora em maio.*

Nemoto (2010) e Carvalho (2013) também apontam em seus estudos que as alunas egressas do curso de Economia Doméstica, além de poderem atuar nos serviços de alimentação, lactários e distribuição de alimentos também podiam atuar como professoras das Escolas Profissionais de São Paulo. Atualmente, a maior parte dos docentes do curso de TND da ETEC Júlio de Mesquita são ex-alunos desta instituição de ensino ficando evidente a satisfação destes egressos pela área da docência e educação.

Sabe-se que algumas áreas foram sendo acrescentadas ou modificadas em função dos cursos que passaram a compor o quadro de cursos oferecidos pela escola. Um dos espaços que tem grande importância para os cursos técnicos é o laboratório, pois nele se colocam em prática os conhecimentos adquiridos por meio das aulas teóricas. O laboratório de técnica dietética do Curso Técnico em Nutrição e Dietética tem uma grande importância tanto para o curso quanto para os docentes e discentes que utilizam esse espaço, mas para que este local se tornasse adequado foi preciso muito empenho e dedicação da coordenadora do curso na época:

*R. S. H.: ...o laboratório, era um caos, pra ser muito sincera... tínhamos um fogão industrial no centro do laboratório. Só ele ocupava, nossa! Mais de 50% do espaço do nosso laboratório. Basicamente aquelas quatro bancadas era espaço do fogão industrial, era um fogão muito grande mesmo e sem o uso, não é. Aquele fogo com as bocas enormes para o experimento que era feito na aula prática, nós não tínhamos, nem panelas pra utilizar nas aulas de técnica dietética. Então, realmente era bastante difícil, tínhamos um fogão doméstico que as alunas utilizavam das aulas práticas, mas era muito difícil, porque, bem no cantinho, próximo da janela, nós tínhamos uma única cuba, Sandra. Então você imagina. Imagina uma única pia para 20 alunos usando em aula prática. Então, realmente, era bastante difícil. É, eu lembro quando eu assumi a coordenação em 93, a minha meta era a reforma daquele laboratório.*

*E. Y. P.: ... a gente chamava de o laboratório de nutrição, de cozinha antigamente, eles chamavam assim. Aí pra tirar esse ranço né, essa ideia, começaram a chamar de laboratório de TDPL, TD e aí foi né. Então ele passou por reformas, uma delas aconteceu na época que a Roseli era coordenadora, que instalou-se ali o que, antes ... era um fogão industrial né, grandão, e as aulas aconteciam ali, tinham mais alguns móveis né. E, quando, a época que a Roseli foi coordenadora, existia já a necessidade de ter um laboratório um pouco diferente. Aí se construiu as 4 bancadas grandes, conseguiu através né dos contatos que ela fazia, e que ela fez, alguns equipamentos que foram algumas, as pias por exemplo, que foi se eu não me engano a De Nadai, então a gente, é, através dessas parcerias né, não chamava parceria na época, mas ela acabou inaugurando, tanto é que tem a placa lá do ano que teve essa primeira reforma.*

Imagem 27 – Laboratório 1 do Curso de Nutrição e Dietética da ETEC Júlio de Mesquita.



Fonte: Acervo da ETEC Júlio de Mesquita, 2022.

O layout de sala de aula tradicional com as mesas e cadeiras enfileiradas assim como os laboratórios de aulas práticas, com a disposição dos equipamentos no centro do ambiente, remetiam ao controle e à ordem. O silêncio imperava – habitualmente induzido pelos professores, com o propósito de mantê-los atentos. No entanto, essas condições constituíam em alunos como produtos e escolas como instrumentos (KOWALTOWSKI, 2011).

Diante disso, cabe a análise se esse padrão poderá se manter, garantindo um processo de ensino aprendizagem com eficiência para os alunos do século XXI, considerando que as necessidades humanas variam em cada momento histórico. A adequação aos aspectos ergonômicos de uma sala de aula pode beneficiar o desempenho das atividades realizadas. Do mesmo modo que uma sala de aula baseada no conceito de ambientes restauradores também poderia contribuir para a restauração da atenção (BERNARDES, 2018).

A organização do espaço, sua configuração como lugar, representa um aspecto significativo do currículo, sendo isto consciente ou não para quem o utiliza. Isso porque tal organização, propositadamente ou não, supõe certa distribuição e denominação, entre diversas possibilidades, de funções e utilização de alguns espaços também determinados. O modelo ao qual o laboratório foi reconfigurado permitiu que o aluno deixasse de ser o observador e

passasse a ser o executor das atividades propostas pelo professor conforme pode-se observar na Imagem 28.

Imagem 28 – Aula prática realizada no Laboratório 1 do Curso de Nutrição e Dietética antes da reforma que ocorreu em 1994.



Fonte: Acervo da Profa. Eunice Yonamine Paiva, 2022.

*E. R. R.: Quando eu comecei a dar aula só tinha um laboratório de prática, né. Só tinha aquele Laboratório 2, daquele jeito que ele é hoje, a única coisa é que ele foi reformado depois disso, não me lembro a data agora, mas foi na gestão da Roseli, quando a Roseli foi coordenadora, e era uma mesa, e as bancadas, não tinham bancadas...*

*Não tinha muito equipamento não... Tinha aquele forno grande de lastro, não tinha os pequenos, tinha aquele fogão grande, eram fogões maiores, não eram aqueles pequeninhos, aqueles pequeninhos só veio com a reforma do laboratório. As balanças foram na minha gestão de coordenação, aquelas balancinhas que estão lá, então as balanças digitais não eram digitais, balancinhas pra fazer pesos e medidas era balancinha mecânica e não dava precisão de nada, (risos), elas eram todas desreguladas e aí na minha gestão teve um projeto que chamava Projeto Alimentos e aí a gente conseguiu angariar aquelas balanças digitais.*



Os laboratórios como espaço para a prática da teoria são fundamentais para o processo de ensino aprendizagem e aquisição de competências e habilidades propostas pelo curso e de acordo com a descrição da ocupação profissional proposta pelo Parecer CFE nº 4089 de 1974. Uma das tarefas do TND é de realizar pesquisas em cozinha experimental, em laboratórios bromatológicos e de tecnologia alimentar (BRASIL, 1974). A adequação dos espaços de ensino principalmente do ponto de vista ergonômico, propicia aos alunos maior autonomia e segurança na locomoção e movimentação entre os espaços.

Imagem 29 – Aula prática realizada no Laboratório 1 do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, ministrada pela professora Dulce Regina Zacheo em 25 de outubro de 2019.



Fonte: <https://www.facebook.com/nutricaoedieteticajuliodemesquita/photos/472458723368375/> Acesso em: 07 mai. 2022.

*Esta imagem retrata como ficou o laboratório após a reforma em 1996 e permanece até a data atual, 2022.*

Outros dois laboratórios foram agregados para atender às aulas práticas, e na gestão de coordenação da professora Eunice foi construído o Laboratório 3, que anteriormente era um espaço utilizado como cozinha dos funcionários passou a ser o laboratório do Curso Técnico em Hotelaria, até que este fosse extinto. No dia 8 de novembro 2008, “em pleno sábado de reunião pedagógica”, ocorreu a inauguração desse laboratório, sendo considerado pela equipe como uma aquisição bastante oportuna indo ao encontro da necessidade de mais espaços para

aulas práticas no Curso Técnico de Nutrição e Dietética – que iniciava no primeiro semestre de 2009, com mais turmas, totalizando 4 classes de 1º módulo (Disponível em: <https://nutrietecjm.wordpress.com/page/9/>. Acesso em: 07 mai. 2022).

*E. Y. P.: É, nós pegamos o laboratório, a sala de aula que tinha no canto e na outra sala, então o laboratório principal e antigo ficou entre 2 laboratórios que ainda tem, até hoje que é o laboratório 1, o 2 e o 3. O 2 é o mais antigo, o 1 é um pequenininho, que a intenção inicial dele era ser para trazer por exemplo cursos de fora, na época que eu tinha pensado. E o terceiro ele acabou sendo utilizado como você sabe, primeiro ele foi um laboratório da hotelaria, ... ele era um quarto mesmo né, ele era é como se fosse um quarto de hotel, ... depois ele foi modificado que foi a época que eu estava na coordenação.*

Imagem 30 – Inauguração do Laboratório 3 do Curso Técnico em Nutrição e Dietética. Na imagem, da esquerda para a direita: Professora Rita de Cássia Abbud Gaspari Fagge, Diretora Suely de Campos Franco Magini e Professora Eunice Yonamine Paiva, 2008.



Fonte: <https://nutrietecjm.wordpress.com/>. Acesso em: 07 mai. 2022.

Imagem 31 – Laboratório 3 “Em visão geral, a foto logo após inaugurado, com alunos em aula,” 2008.



Fonte: <https://nutriotecjm.wordpress.com/page/2/>. Acesso em 07 mai. 2022.

Segundo o relato das entrevistadas, as atividades práticas realizadas nos laboratórios no início da implantação do curso de TND foram sendo aperfeiçoadas, se distanciando de uma atividade informal e caseira contendo maior fundamento técnico.

*R. S. H: eu acho que naquela época era mais culinária, vamos dizer assim. Até porque é professora Aldônia veio dessa formação, não é? É, dentro do curso ela era formada em dietista lá para Carlos de Campos. Então eu acho que ela aplicava na aula mais a parte de culinária, pelo que eu me recordo. A técnica de dietética, mesmo da parte prática, ela só veio ser aplicada com a atuação de novos professores.*

*E. R. R.: As aulas práticas, elas, é, bom, elas eram mais voltadas mesmo pra técnica dietética né, e tinha verba, a gente comprava, os alunos não traziam nada, era a escola que fornecia, mas era bem pouquinho, então a gente fazia só pra experimento então, aula de ovo, era voltado pra técnica dietética mesmo. Livro de base era Lizelotti e era voltado pra Técnica Dietética mesmo, fazer o ponto de fumaça, fazer o ovo, a clara do ovo com açúcar, com isso, aquilo, entendeu?*

Assim como a escola sofre transformações ao longo dos anos na busca por melhorias e adaptações em sua infraestrutura, existe também uma constante necessidade de renovação do saber, procura por percursos e modelos adequados ao desenvolvimento de caminhos e exemplos

adequados à formação de toda a equipe educativa de modo a suprir demandas da educação. No ensino técnico é necessário também contemplar as necessidades do setor produtivo, para que o formando tenha melhor colocação no mercado e desempenhe suas atribuições com qualidade. Desse modo é imprescindível que os currículos escolares estejam atualizados e adequados para promover um itinerário formativo condizente com a evolução tecnológica e com as necessidades tanto das cadeias produtivas bem como dos discentes.

*R. S. H.: Então, na época, nós tínhamos um estágio como obrigatoriedade do curso, mas o aluno ele não tinha obrigatoriedade de entregar os estágios junto com a conclusão do curso, ele poderia entregar nesses estágios, eu não lembro o prazo se eram dois ou cinco anos... Mas ele tinha um prazo para a entrega do estágio depois da conclusão do curso. Então, na verdade, ele não era tido como, concluído, né. Tinham lá em termos de número, três, quatro alunos realmente, que concluíam o curso junto com a entrega da documentação do estágio. Então a mudança de grade curricular veio dessa necessidade de tirar o estágio da obrigatoriedade, implantar o TCC, para que houvesse esse número de formandos, não é? De forma efetiva. Então acho que acredito que essa foi a grande mudança que nós tivemos em relação à matriz curricular. E uma perda também, eu sinto muito, porque eu era muito bom, os alunos gostavam bastante. Eles tinham estágio desde a segunda série, não sei se você pegou essa época Sandra, que eles tinham estágio lá em peixaria, em açougue em panificação, então eles tinham, era a carga horária pequena 10, 20 horas, mas eles passavam por todas essas etapas, né. Até uma carga horária maior de estágio que era numa UAN ou numa UND.*

*E. R. R: Bom, a primeira mudança... A primeira foi do integrado pra o curso técnico, né, depois no curso técnico tiveram várias, teve, eram de 2 anos, 3 anos, passou pra 1 e meio, ... um dado momento em que teve essa modificação sentida com os nomes das disciplinas, que começaram a ser diferenciados porque a gente, por que antes era mais ou menos o que a gente tinha na graduação e aí eu lembro que foi uma modificação sentida e também meio mal feita, sabe, no início tiveram muitos problemas com essas modificações. Aí nós fomos reclamando e tal, que na época eu nem lembro quem era do laboratório de currículo, quem é que fazia os currículos, né, e aí a gente foi reclamando que faltava isso, faltava aquilo, e aí foi melhorando... a necessidade de mudar, alterar, os nomes das disciplinas sempre em função do mercado de trabalho... Veio do MEC sim, mas por modificação na Legislação.*

Para acompanhar as demandas decorrentes do crescente desenvolvimento tecnológico que permeiam todos os seguimentos profissionais, fica evidente a importância da atualização dos currículos escolares, entretanto, Sacristán (2010) já alertava que para sua eficácia, o

currículo precisa fazer sentido de modo a viabilizar a aprendizagem, a busca por respostas e autonomia no desempenho de uma profissão. Carvalho (2013) evidenciou que desde os primórdios os currículos dos cursos passaram por alterações, tendo novas denominações e inclusões de novas disciplinas. Consequentemente, o profissional formado no início da instituição do curso de TND, que tinha uma área de atuação limitada, passou a ter um leque de oportunidades para empregar profissionalmente seus conhecimentos.

Imagem 32 e Imagem 33 – Evolução dos recursos tecnológicos.

Profa. Eunice Yonamine Paiva ministrando aula de Higiene dos Alimentos em dois períodos distintos, utilizando na primeira imagem como recursos tecnológicos TV de tubo e retroprojektor e na segunda imagem, em 2022, TV de LCD e computador de mesa.



Fonte: Acervo da profa. Eunice Yonamine Paiva, 2022.



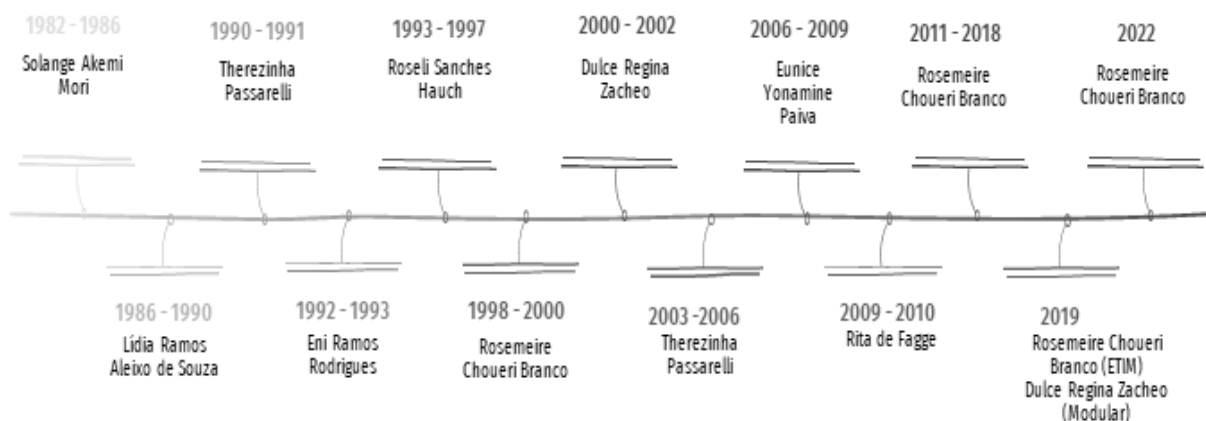
Fonte: Acervo da autora, 2022.

Em busca por mais informações sobre o curso, seus docentes e discentes foi localizado um Blog idealizado por professores colaboradores, coordenação e direção da escola voltado a promover o acesso às notícias, informações, dados, comentários e links úteis aos alunos do Curso Técnico de Nutrição e Dietética, bem como para evidenciar atividades e eventos relacionados ao dia a dia do curso e da instituição ETEC Júlio de Mesquita. Esse blog iniciou suas postagens em 06 de setembro de 2007, inaugurado pela coordenadora do curso, Professora Eunice Yanomine Paiva e teve a última movimentação em 18 de maio de 2009.

Esse site cita que a professora Aldônia foi a primeira supervisora de estágios e exerceu esta profissão durante muitos anos. Foram coordenadoras deste curso, as professoras na seguinte ordem: Solange Akemi Mori; Roseli S. Hauch; Rosemeire C. Branco; Dulce Regina Zacheo; Therezinha Passarelli; Eni Ramos; Lídia Ramos A. Souza; Eunice Yonamine Paiva;

Rita de Cassia Abbud Gaspari Fagge; Rosemeire C. Branco; Dulce Regina Zacheo; Rosemeire C. Branco (Figura 13).

Figura 13 – Relação dos coordenadores do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Júlio de Mesquita



Fonte: Elaborado pela autora.

Todos os anos, no mês de maio ou junho, o curso realiza como atividade educativa e de aperfeiçoamento o Meeting de Nutrição, quando são convidados profissionais da área de nutrição principalmente compostos por ex-alunos, como forma de contribuir na motivação dos cursantes e de promover uma imersão no mundo da nutrição. Na 10ª edição desse evento que ocorreu no ano de 2008, a coordenadora do curso deixou o seguinte texto para abertura do evento:

*“Agradecimento aos Coordenadores de Nutrição e Dietética...*

*A situação do curso hoje em dia, veio da contribuição de cada um dos coordenadores em várias épocas; de cada forma de pensar, agir, de atitudes tomadas ou não, de limitações individuais ou do grupo, de oportunidades perdidas ou aproveitadas, do espírito empreendedor; da razão ou do coração!*

*Ao extrair e aproveitar o bom e ruim disso tudo, somadas às visões de futuro, expectativas e desejos que cada um desses coordenadores, diretores, professores, auxiliares, alunos, amigos, colaboradores e inimigos: que nos mantém atentos; é que chegamos hoje à 10ª edição do Meeting de Nutrição da ETEC “Júlio de Mesquita”.*

*É com grande satisfação que agradeço à todos!”*

*Sejam bem-vindos às nossas atividades do dia!*

*Eunice Yonamine Paiva*



*Coordenadora da Área de Nutrição e Dietética / Maio de 2008 / Séc. XXI*

Fonte: <https://nutrietecjm.wordpress.com/page/7/>. Acesso em: 07 mai. 2022.

Imagem 34 – Ex-coordenadoras do Curso Técnico em Nutrição durante o Meeting de Nutrição, em 2008.

Da esquerda para a direita estão as professoras Eunice Yonamine Paiva, Solange Akemi Mori; Lúcia Ramos A. Souza; Therezinha Passarelli; Roseli S. Hauch; Dulce R. Zacheo; Eni Ramos; Margarete.



Fonte: Disponível em: <https://nutrietecjm.wordpress.com/page/7/>. Acesso em: 07 mai. 2002.

Cabe relatar o quanto se percebe que essa escola e esse curso se destacam como um importante diferencial no percurso de vida pessoal e profissional dos professores e alunos e que, por meio dele, muitas vidas foram impactadas de forma positiva.

*R. S. H.: Eu falo sempre para os meus alunos que eu sou extremamente grata a minha formação de Técnica, porque o mercado de trabalho e a nutrição se abriu para mim, basicamente com o meu curso técnico... Eu sempre falo para eles que o importante não é, você dá continuidade ao curso no terceiro grau, na graduação em nutrição, por você ter feito o curso técnico. Acho que é importante, em primeiro lugar, que você descobrir o que te realiza profissionalmente.*

*E. Y. P.: Ah, olha, ela (a ETEC Júlio de Mesquita) significa muita coisa porque eu estudei lá e ela marcou na minha vida, primeiro porque eu estudei lá e depois porque eu trabalho lá né, e por tudo o que eu já contei para você e falei, todas as experiências, tudo. Então eu não sei dizer qual é a palavra, é uma coisa, é um prédio, um lugar, uma história muito importantes... Então é isso, ela é de grande importância na minha história, na minha vida porque eu estou lá ainda né e eu ajudei a escrever e eu tenho muito gosto e muito amor, assim digamos, pela história e pela escola, pelo prédio, por tudo, digamos. É muito importante, é um ponto histórico super, superimportante e sempre vai ser.*

*E. R. R.: ...Não, acho que todos os dias eu fui marcada pela escola. Não existe um dia da minha vida profissional que eu não tenha sido marcada pela escola... depois um dia eu falo, nossa, um dia eu não vou mais existir aqui. Risos. Então a escola ela é muito marcante ... e a vida social dentro da escola também, né..., Mas o que é mais relevante mesmo é o dia a dia, Sandra, o dia a dia e o convívio me marcou a minha maturidade porque eu acho que eu não era tão madura no início da profissão e pro que eu sou hoje que eu acho que eu atingi um patamar que eu sou bastante satisfeita.*

Os relatos acima demonstram o quanto o ambiente escolar, que também é um universo para o exercício da profissão dos docentes, acaba se tornando um marco na vida desses participantes com o compartilhamento e discussão de saberes, com a formação de elos de amizade, sensação de pertencimento, de amadurecimento e valorização pelas conquistas alcançadas nesse ambiente, tanto na vida profissional quanto em questões pessoais. Para os alunos fica uma mensagem de incentivo por parte dos participantes desta pesquisa:

*R. S. H.: Acho que é importante, em primeiro lugar, que você descobrir o que te realiza profissionalmente. A partir do momento que você se identifica com uma área, vai atrás daquele teu sonho, busca aquela formação para você, porque eu acho que é importante na vida é isso, é você trabalhar com aquilo que é prazeroso pra você. E Você só consegue fazer um bom trabalho, tendo amor pela aquela profissão.*

*E. Y. P.: ...uma mensagem de estímulo, de coragem, sempre para fazer o que se precisa fazer e o tempo todo... que é justamente procurar fazer direito, fazer bem aquilo que você está fazendo, que aquilo pode ser temporário. Então, às vezes o caminho é mais comprido, mas ele vai levar para o mesmo lugar ou até levar você com uma certa vantagem para esse caminho”. Então não achar que o seu caminho ou o caminho do outro é melhor ou é mais curto, ou “poxa, o cara é sortudo”, não, olha, a sua história já está sendo escrita àquela hora mesmo...*

*E. R. R.: Que todo aluno que esteja na escola tenha consciência que a nutrição é fundamental pra saúde do ser humano. E que o ato da escolha da nutrição mostra que você é a pessoa que gosta de cuidar do próximo... só escolhe nutrição quem gosta de cuidar do outro.*

Uma palavra de esperança e incentivo faz a diferença para aqueles que buscam na formação técnica uma oportunidade de aquisição de conhecimento técnico-profissional, o que o possibilita a chance efetiva de serem inseridos no mercado de trabalho. O acolhimento dos professores e dos colegas de turma, por vezes, evita a desistência e promove o encorajamento para superação das dificuldades diversas que surgem durante o percurso formativo.



Caminhando para as considerações finais, aproveito este último parágrafo para me colocar no papel da aluna que foi incentivado por seus professores a persistir e no lugar da professora que hoje sou e sempre me vejo em um aluno.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesta pesquisa buscou-se pelo despertar das histórias e memórias sobre o percurso do ensino do Curso Técnico em Nutrição e Dietética na ETEC Júlio de Mesquita, que só foi possível com a realização de uma extensa pesquisa documental associada à contribuição dos atores envolvidos e participantes dos acontecimentos, por meio do recurso da história oral de vida. As narrativas, versões e testemunhos sobre os fatos ocorridos no período pretendido pelo estudo possibilitaram a construção de documentos e fontes para o desenvolvimento deste estudo.

Partindo da inquietação que levou à realização desta dissertação, no que tange a identificar como foi o itinerário do desenvolvimento do currículo do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética, desde sua formação nos primórdios da ETEC Júlio de Mesquita, foi necessário compreender primeiramente como se deu a trajetória da educação profissional no Brasil. Desse modo foram buscados elementos, por meio de uma extensa revisão de literatura, que levassem ao histórico de implantação desta instituição de ensino.

Ao realizar esse levantamento histórico sobre a Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita, principalmente concernente à origem do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética nessa unidade escolar, constatou-se que são pouquíssimos os registros bibliográficos, conduzindo para a necessidade de uma busca e análise documental mais sistemática e aprofundada. Portanto, foi realizada a incursão por vários dias aos arquivos documentais da secretaria acadêmica da unidade escolar, em busca por planos de curso, atas de conselho de classe, matrizes curriculares, fotos e imagens ou qualquer outro documento que retratasse o tema estudado.

Entretanto, a busca por esses documentos foi dificultada pela pouca organização dos arquivos, principalmente dos mais antigos que se encontravam numa prateleira, misturados a outros documentos sem a mesma descrição. E, por se tratar de documentos antigos, muitos apresentavam grande quantidade de fungos, poeira, o papel amarelecido e já se desfazendo ou rasgados. Isso causou uma certa inconformidade pela maneira como documentos tão importantes estavam sendo tratados ou arquivados, mas este não é o cunho desta investigação. A partir dos documentos levantados foi possível, então, verificar a trajetória de atualizações que transcorreu o currículo do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética, de modo que fica evidente que as revisões que foram realizadas, vão ao encontro da progressão desta área

tecnológica e que impacta diretamente no exercício da profissão, propiciando a formação de profissionais que atendam às necessidades do mercado de trabalho conforme o seu tempo.

Embora tenha sido possível identificar os componentes curriculares/disciplinas que compunham o currículo do Curso Técnico em Nutrição e Dietética como descritos anteriormente, e de mapear os primeiros docentes que ministraram aula na implantação deste curso e os primeiros egressos, foi possível também obter informações quanto à inserção no mercado de trabalho, porém, foi necessário buscar por outras fontes que corroborassem com estes dados. Daí a importância de se contar com parte dos protagonistas desse período histórico do Curso Técnico em Nutrição e Dietética, por meio das entrevistas que foram realizadas para trazer à lembrança os fatos ocorridos.

A lembrança de acontecimentos e fatos pelos quais passamos na infância, na escola em que estudamos ou no trabalho têm um valor relativo e memorável, visto que são produzidos socialmente. Diante disso as informações coletadas por meio da história oral esbarram na imprevisibilidade e na intempestividade, entretanto, possibilitou a abertura de inúmeras portas e inquietações para outras pesquisas voltadas a história desta instituição de ensino.

Agora falando pessoalmente, durante as entrevistas que foram realizadas com os participantes fui tomada por uma grande emoção e admiração, devido ao fato de que foram pessoas importantes na minha formação profissional, pois todos haviam sido meus professores no Curso de Técnico em Nutrição e Dietética na ETEC Júlio de Mesquita. A partir dos relatos, pude compreender melhor, conceitos que na época dos meus estudos eu não havia compreendido e tão pouco conseguia correlacionar com a formação profissional. As peças foram se juntando com as lembranças de um outro que por vezes foi falha, afinal alguns questionamentos contidos no roteiro de entrevista requeriam lembranças de mais de 40 anos atrás.

Das memórias mais marcantes destaca-se a do Laboratório de Técnica Dietética, em que todos os entrevistados relataram sobre como era a sua estrutura e distribuição dos móveis e o quanto foi importante o processo de reforma pelo qual este espaço passou. Ela veio a oferecer não só mais conforto, mas também segurança e melhores condições para o desenvolvimento das práticas de ensino, e que de tal maneira aproximou a teoria da prática e a prática ao ambiente real de trabalho. Outro ponto relevante foi que, o modelo ao qual o laboratório foi reconfigurado permitiu que o aluno se tornasse o protagonista, executando as atividades propostas pelo professor que passou a ser um facilitador no processo de ensino e aprendizado. Entretanto, mesmo diante desses pontos positivos em relação à atualização ergonômica desse espaço, é

necessário que haja atualização constante dos equipamentos e utensílios utilizados no desenvolvimento das atividades para que de fato o aluno esteja experimentando nas aulas práticas vivências mais próximas das atividades reais no ambiente de trabalho.

Como produto originado a partir desta dissertação de mestrado, pretendeu-se ilustrar as histórias e memórias desta instituição de ensino bem como do curso aqui descrito, com a produção de um fotolivro digital (e-book) por meio das imagens que foram coletadas in loco, em sites e blogs na internet, por imagens cedidas do acervo pessoal de professores e da escola. Esse material será disponibilizado via plataforma da Amazon\_Kindle.

A educação para o trabalho é hoje uma necessidade em todo o mundo. O ensino técnico é essencialmente incluído entre os principais vetores do progresso socioeconômico, sendo sinônimo de crescimento econômico e de ascensão social do cidadão. Dos atores participantes deste estudo ficou nítido o sentimento de orgulho em participar como docente e como egresso da ETEC Júlio de Mesquita e por colaborarem para a qualificação e formação não só de jovens e trabalhadores, mas para a construção de pessoas mais conscientes com o seu papel na construção de um mundo melhor.

O Técnico em Nutrição e Dietética em sua essência é um profissional que se preocupa e se volta para promover a melhora da qualidade de vida das pessoas. Sendo assim, para que esse profissional possa desempenhar com autonomia e segurança todas as atribuições que lhe são destinadas, é necessário que a sua formação seja eficiente de modo a agregar-lhe também valores éticos e morais para o exercício de sua profissão, como ficou comprovado nesta pesquisa.

Ao realizar esta pesquisa foram encontrados alguns obstáculos como a dificuldade de localizar referencial teórico e o acesso aos documentos históricos e/ou inéditos sobre o tema. A busca pelos documentos históricos ficou prejudicada devido ao isolamento social e sanitário causado pela pandemia de COVID-19, que impossibilitou a realização da pesquisa de campo e das entrevistas de forma presencial. Todavia, mesmo com esses pontos negativos, conhecer a história dessa unidade escolar e desse curso fortaleceu o reconhecimento sobre a importância que a educação pode exercer na vida das pessoas e o quanto suas vidas podem ser impactadas positivamente. Das entrevistas, ressalta-se o fortalecimento do respeito e admiração por todos os educadores e demais participantes da comunidade escolar, que fizeram parte desta história, e que tanto contribuíram para a formação dos alunos que por ali passaram.

Diante desses pontos desenvolvidos, considera-se que seria interessante futuramente, dar continuidade nos registros dessa história e, como sugestão, caberia investigar e realizar o mapeamento dos móveis que foram produzidos por alunos nos cursos de marcenaria nessa instituição, que estão distribuídos em diversos ambientes da escola, e que a partir da sua identificação e catalogação podem servir como base de estudos para outros cursos que são oferecidos pela ETEC, como por exemplo, o curso Técnico de Design de Interiores. Existem também diversas telas que foram pintadas à mão durante o século passado e que podem servir de objeto de estudo para possíveis investigações futuras.

Sugere-se também a continuidade na editoração do fotolivro, uma vez que existem muitos fatos que não puderam ser apresentados por falta das devidas autorizações para uso de imagens dos participantes dessa história. Sendo assim, a história dessa instituição de ensino poderá ser preservada por um outro prisma, que não somente o da educação, mas também dos elementos visuais que foram utilizados para a composição desse espaço educativo.

## REFERÊNCIAS

ALBERTI, V. **História Oral: A experiência do CPDOC**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, 1989.

ALBERTI, V. **Indivíduo e biografia na história oral**. Rio de Janeiro: CPDOC, 2000.

ALBERTI, V. **Manual de História Oral**. 2. Ed. Rio de Janeiro: FGV, 2004.

ALMEIDA, I. O.; SALAZAR, V. S.; LEITE, Y. V. P. Processo de ensino e aprendizagem do profissional de cozinha: didática do saber técnico e o restaurante-escola. Observatório de Inovação do Turismo – **Revista Acadêmica**, v. IX, n. 1, p. 31, 2015.

ALVES, A. C. ETEC Santo André 2021: Cursos, Inscrições, Telefone e Endereço. ETEC. 2021. Disponível em: <https://vestibulinhoetec.inf.br/etec-santo-andre-2021/>. Acesso em: 06 set. 2021.

ARANHA, A. V. S. A formação profissional na fiat automóveis e a padronização internacional de trabalhadores da empresa. **Trabalho & Educação**. Belo Horizonte, v. 7, p. 183–183, 2013. Disponível em: <https://periodicos.ufmg.br/index.php/trabedu/article/view/9214>. Acesso em: 20 mar. 2022.

ARAÚJO, A. M.; DEMAI, F. M. (org.). **Currículo escolar em laboratório: a educação profissional e tecnológica**. São Paulo: Centro Paula Souza, 2019.

ARAÚJO, A. M.; DEMAI, F. M.; PRATA, M. **Missão, concepções e práticas do Grupo de Formulação e Análises Curriculares (Gfac): uma síntese do Laboratório de Currículo do Centro Paula Souza**, out. 2018. Disponível em: <http://www.cps.cetec.com.br/Curriculos>. Acesso em: 17 mar. 2022.

ARRUDA, D. Z. M. **Evasão escolar no ensino técnico: um estudo de caso numa escola técnica do Centro Paula Souza**. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Universidade Estadual Paulista (Unesp), 2019. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/181424>. Acesso em: 17 set. 2020.

BALTAR, C. T.; OMIZZOLO, J. A. Participação da mulher no mercado de trabalho brasileiro de 2014 a 2019. **Textos de Economia**, Florianópolis, v. 23, n. 1, p. 1-17, jan./jul., 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.5007/2175-8085.2020.e71522>. Acesso em: 17/ set. 2020.

BARATO, J. **Educação profissional: saberes do ócio ou saberes do trabalho?** São Paulo: Senac São Paulo, 2005.

BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 19, suppl. 1, p. 181-191, 2003.

BERNARDES, M. **Configuração arquitetônica de salas de aula como ambientes promotores do bem-estar**. 2018. 188 p. Dissertação (Mestrado em Arquitetura e Urbanismo) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, Santa Catarina, 2018.

BIGIDO, G. R. **A Formação do Técnico em Nutrição e Dietética para a prática profissional: a visão do egresso**. 2008. 120 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Ensino em Ciências da Saúde) – Escola Paulista de Enfermagem, Universidade Federal de São Paulo. São Paulo, 2008. Disponível em: <http://repositorio.unifesp.br/handle/11600/24217>. Acesso em: 02 mai. 2020.

BORGES, V.P. **O que é História**. São Paulo: Brasiliense. E-book. 2017.

BRASIL, **Ministério da Educação. CNCT. Catálogo Nacional de Cursos Técnicos**. Técnico em Nutrição e Dietética. 2020. Disponível em: <http://cnct.mec.gov.br/cursos/curso?id=18>. Acesso em: 20 jun. 2021.

BRASIL. **Conselho Nacional de Educação. Parecer nº 16/99. Diretrizes curriculares nacionais para a Educação Profissional de Nível Técnico**. Diário Oficial da União: 22 dez. 1999. Disponível em: [http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/PCNE\\_CEB16\\_99.pdf](http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/PCNE_CEB16_99.pdf). Acesso em: 25 set. 2021.

BRASIL. **Decreto n.º 84.444, de 30 de janeiro de 1980**. Regulamenta a lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, que cria os Conselhos federal e regionais de nutricionistas, regula o seu Funcionamento e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, 31 jan. 1980. Seção 1. P. 1947.

BRASIL. **Decreto nº 2.208 de 17 de abril de 1997**. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 42 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/decreto/D2208.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/D2208.htm). Acesso em: 10 jul. 2020.

BRASIL. **Decreto nº 38.643, de 27 de junho de 1961**. Regulamenta a Lei nº 6052/61, que dispõe sobre o Ensino Industrial e de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas, e cursos vocacionais. Imprensa Oficial do estado de São Paulo. (Coleção das Leis e Decretos do Estado de São Paulo).

BRASIL. **Decreto nº 5884, de 21 de abril de 1933**. Código de Educação do estado de São Paulo. Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, 1933. (Coleção das Leis e Decretos do Estado de São Paulo).

BRASIL. **Decreto nº 7.566, de 23 de setembro de 1909**: Crêa nas 103hama103103ç dos Estados da República Escolas de Aprendizes Artífices, para o ensino profissional 103hama103103ç e gratuito. Câmara dos Deputados. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1900-1909/decreto-7566-23-setembro-1909-525411-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 02 jul. 2020.

BRASIL. Economia Doméstica. UFRPE – Universidade Federal Rural de Pernambuco. Ministério Da Educação [s.d]. Disponível em: <http://www.ufrpe.br/br/content/economia-dom%C3%A9stica>. Acesso em: 23/03/2022.

BRASIL. **Educação Profissional e Técnica de Nível Médio integrada ao Ensino Médio: Documento Base**. Brasília: MEC, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica, 2007.

BRASIL. **Lei de Diretrizes e Bases para Educação Nacional**, Lei 9394/96, de 20 de dezembro de 1996. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial [da]

República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 1996. Disponível em:  
[http://www.planalto.gov.br/CCIVIL\\_03/leis/L9394.htm](http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/leis/L9394.htm). Acesso em: 20 abr. 2020

BRASIL. Lei nº 11.129, de 30 de junho de 2005. Institui o Programa Nacional de Inclusão de Jovens – Projovem; cria o Conselho Nacional da Juventude – CNJ e a Secretaria Nacional de Juventude; altera as Leis nºs 10.683, de 28 de maio de 2003, e 10.429, de 24 de abril de 2002; e dá outras providências. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2005/Lei/L11129.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2005/Lei/L11129.htm). Acesso em: 11 jul. 2020.

BRASIL. **Lei nº 11.741, de 16 de junho de 2008<sup>a</sup>**. Altera dispositivos da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para redimensionar, institucionalizar e integrar as ações da educação profissional técnica de nível médio, da educação de jovens e adultos e da educação profissional e tecnológica. Disponível em: [www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11741.htm). Acesso em: 05 maio 2020.

BRASIL. **Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014**. Aprova o Plano Nacional de Educação - PNE e dá outras providências. Disponível em:  
[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2011-2014/2014/lei/113005.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2014/lei/113005.htm). Acesso em: 17 jul. 2020.

BRASIL. **Lei nº 13.415, de 16 de fevereiro de 2017**. Altera as Leis nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e 11.494, de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e o Decreto-Lei nº 236, de 28 de fevereiro de 1967; revoga a Lei nº 11.161, de 5 de agosto de 2005; e institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2017/lei-13415-16-fevereiro-2017-784336-publicacaooriginal-152003-pl.html>. Acesso em: 29 jul. 2020.

BRASIL. **Lei nº 5.692, de 11 de agosto de 1971**. Fixa Diretrizes e Bases para o ensino de 1º e 2º graus, e dá outras providências. Disponível em:  
<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1970-1979/lei-5692-11-agosto-1971-357752-publicacaooriginal-1-pl.html>. Acesso em: 09 jul. 2020.

BRASIL. **Lei nº 6052 de 3 de fevereiro de 1961**. Dispõe sobre o sistema estadual de Ensino Industrial e de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas, e dá outras providências. Disponível em: <http://www.jusbrasil.com.br/legislacao/224514/lei-6052-61-sao-paulo-sp>. Acesso 05 jul. 2021.

BRASIL. **Lei nº 7.044, de 18 de outubro de 1982**. Altera dispositivos da Lei nº 5.692, de 11 de agosto de 1971, referentes a profissionalização do ensino de 2º grau. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/1980-1987/lei-7044-18-outubro-1982-357120-publicacaooriginal-1-pl.html>. Acesso em: 03 jul. 2020.

BRASIL. **Ministério da Educação – Secretaria de Educação Média e Tecnológica Unidade de Coordenação de Programas Programa de Expansão da Educação Profissional**. Educação Profissional Legislação Básica. Brasília, janeiro de 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/LegisBasica.pdf>. Acesso em: 18 set. 2020.



BRASIL. **Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Parecer CEB nº 06 de 20 de setembro de 2012.** Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 4 set. 2012b. Seção 1 p. 98. Disponível em:

[http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com\\_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category\\_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=11663-rceb006-12-pdf&category_slug=setembro-2012-pdf&Itemid=30192). Acesso em: 18 set. 2020.

BRASIL. **Ministério da Educação. Histórico de Educação Profissional no Brasil.** 2018. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/publicacoes-para-professores/30000-uncategorised/68731-historico-da-educacao-profissional-e-tecnologica-no-brasil> Acesso em: 26 jan. 2021.

BRASIL. **Ministério do Trabalho e Emprego. Classificação Brasileira de Ocupações: CBO.** Brasília: 2020. Disponível em:

<http://www.mtecbo.gov.br/cbosite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>. Acesso em: 17 set. 2020.

BUENO, M. S. S. **Formação docente para a Educação Técnica e Profissional de nível médio.** In: PARDAL, Luís; VENTURA, Alexandre; DIAS, Carlos (org.). Ensino Médio e Ensino Técnico no Brasil e em Portugal. Campinas: Autores Associados, 2005. P. 137 – 151.

CAÑA, B. C.; MARQUES, D. M. M.; TROVÃO, N. G.; BRANCO, V. L. A.; PRADO, W. J L. **Memórias.** Trabalho de Conclusão de Curso. ETEC Jorge Street. 2014.

CAPPELLE, M. C. A.; BORGES, C. L. P.; MIRANDA, A. R. A. Um Exemplo do Uso da História Oral como Técnica Complementar de Pesquisa em Administração. **VI Encontro de Estudos Organizacionais da ANPAD – ENEO.** Florianópolis. Mai. 2010. Disponível em: <http://www.anpad.org.br/admin/pdf/eneo117.pdf>. Acesso em: 10 nov. 2020.

CARVALHO, M. L. M. Aula Inaugural de Francisco Pompêo do Amaral (1939): memórias sensíveis e sujeitos na salvaguarda do patrimônio histórico educativo no campo da alimentação e nutrição. **III Simpósio Temático Arquivos & Educação.** São Paulo, p. 158-168, 2018.

CARVALHO, M. L. M. **Desvendando raízes e retratos no campo da alimentação e nutrição no Brasil: de Francisco Pompêo do Amaral ao Centro Paula Souza.** 2013. 486 p. Tese (Doutorado em Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável). Faculdade de Engenharia Agrícola, Campinas, SP Universidade Estadual de Campinas. 2013. Disponível em: <http://www.repositorio.unicamp.br/handle/REPOSIP/256781>. Acesso em: 23 abr. 2020.

CARVALHO, M. L. M. História do Currículo do Técnico em Nutrição e Dietética: na Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em São Paulo, com ênfase na puericultura. **I Jornada Nacional da Produção Científica em Educação Profissional e Tecnológica, Brasília – DF.** Livro de Resumos. Ministério da Educação, Ideal Gráfica e Editora: 2. Ed. Ver., 2006. P. 99.

CARVALHO, M. L. M.; GRANATO, M. Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos (SP), Brasil: da arquitetura aos seus artefatos e possibilidades de musealização. In: **VII Jornadas Científicas de La SEPHE e V Simposio Iberoamericano: História, Educación, Patrimonio Educativo**, em Donostia-San IV Seminário Internacional Cultura Material e Patrimônio de C&T 306Sebastian/Espanha, em 29 de junho a 01 de julho de 2016. Disponível em: <https://addi.ehu.es/handle/10810/18512>. Acesso em: 28 jul. 2020.

CARVALHO, Maria M. Lucia L. M. 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, 2007<sup>a</sup>, Rio de Janeiro, Anais... Rio de Janeiro: HP Comunicação Editora, p. 52-3.

CARVALHO, S. L.; CUNHA, N. B. Panorama do curso de Técnico em Cozinha da ETEC Júlio de Mesquita entre 2013 a 2020. **XV Simpósio dos Programas de Mestrado Profissional Unidade de Pós-Graduação, Extensão E Pesquisa**. São Paulo. 2020.

CEETEPS. **CPS completa 50 anos de educação profissional**. Disponível em: <https://www.cps.sp.gov.br/cps-comemora-50-anos-de-pioneirismo-no-ensino-profissional/>. Acesso em: 19 ago. 2021.

CEETEPS. **Lista de Vestibulinhos**. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. Disponível em: <http://cpscetec.com.br/>. Acesso em 14 abr. 2020.

CEETEPS. **Plano de Curso Habilitação Profissional de Técnico em Cozinha**. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. N. 385. 11/09/2019. Disponível em: <http://cpscetec.com.br/>. Acesso em: 19 set. 2020.

CEETEPS. **Plano de Curso Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética**. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. N. 578. 26/08/2021. Disponível em: <http://cpscetec.com.br/>. Acesso em: 19 abr. 2022.

CEETEPS. **Plano de Curso Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética**. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. N. 203. 03/09/2012. Disponível em: <http://cpscetec.com.br/>. Acesso em: 19 abr. 2022.

CEETEPS. **Plano de Curso Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética**. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. N. 17. 05/01/2009. Disponível em: <http://cpscetec.com.br/>. Acesso em: 19 abr. 2022.

CEETEPS. **Plano de Curso Habilitação Profissional de Técnico em Nutrição e Dietética**. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, n. 578, 30/10/2021. Disponível em: <http://cpscetec.com.br/>. Acesso em: 19 fev. 2022.

CEETEPS. **Plano Plurianual de Gestão 2019 – 2023. Etec Júlio de Mesquita**. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. Disponível em: <https://onedrive.live.com/?authkey=%21AKX81MYvdBApL3s&cid=3856F8FDA5CFBC4C&id=3856F8FDA5CFBC4C%212036&parId=3856F8FDA5CFBC4C%211739&o=OneUp>. Acesso em: 19 set. 2020.

CEETEPS. **Sobre o Centro Paula Souza**. Disponível em: <https://www.cps.sp.gov.br/sobre-o-centro-paula-souza/>. Acesso em: 23 ago. 2021.

CEETEPS. **Unidade de Ensino Médio e Técnico**. Banco de Dados CETEC. Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. Disponível em <http://bdcetec.cpscetec.com.br/index.php>. Acesso em: 10 mai. 2022.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. Conselhos Regionais. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/conselhos-regionais-crn/>. Acesso em: 03 mar. 2022.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. **Quadro estatístico 4º trimestre de 2021.** Disponível em: <https://www.cfn.org.br/index.php/estatistica/>. Acesso em: 03 mar. 2022.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 1, de 05 de março de 1980.** Conselho Federal de Nutricionistas. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_1\\_1980.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_1_1980.htm). Acesso em: 09 abr. 2021.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN nº 227 de 24 de outubro de 1999.** Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_227\\_312.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_227_312.pdf) Acesso em: 08 maio 2021.

CFN – Conselho Federal de Nutricionistas. **Resolução CFN Nº 605, de 22 de abril de 2018.** Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_605\\_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_605_2018.htm). Acesso em: 08 maio 2021.

ClAVATTA, M. Política e história da educação profissional: luzes e sombras da realidade brasileira. **Cad. Pesq.**, v. 26, n. 4, out./dez., 2019.

CUNHA, L. A. **O ensino de ofícios artesanais e manufatureiros no Brasil escravocrata.** 2 ed. São Paulo: Unesp, Brasília: FLACSO, 2005.

DETREGIACHI FILHO, E. **A evasão escolar na educação tecnológica:** o embate entre percepções subjetivas e objetivas. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2012. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11449/109214>. Acesso em: 15 maio 2020.

ETEC Júlio de Mesquita. **Histórico.** s/d. Disponível em: [http://www.etecjuliodemesquita.com.br/v5/?page\\_id=12](http://www.etecjuliodemesquita.com.br/v5/?page_id=12). Acesso em: 09 abr. 2020.

FERNANDES, S. F. **O ensino técnico de nível médio e a inserção dos jovens no mercado de trabalho: o (in)certo futuro.** 2008. 187 f. Dissertação (Mestrado em Educação e Formação) – Universidade Católica de Santos, Santos, 2008. Disponível em: <http://biblioteca.unisantos.br:8181/handle/tede/130>. Acesso em: 04 maio 2020.

FERNANDJES, N. ETEC Júlio de Mesquita faz 80 anos. Diário do Grande ABC. 15/09/2015. Disponível em: <https://www.dgabc.com.br/Noticia/1587626/etec-julio-de-mesquita-faz-80-anos>. Acesso em: 09 abr. 2020.

FINO, H. F. P. **Estágio Supervisionado do Técnico em Nutrição e Dietética em Instituições Hospitalares: a ótica dos estagiários.** 2007. 112 f. Dissertação (Mestrado em Ensino e Ciências da Saúde) – Universidade Federal de São Paulo – Escola Paulista de Medicina, São Paulo, 2007. Programa de Pós-graduação Ensino em Ciências da Saúde. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/37725411.pdf> Acesso em: 01 mai. 2022.

FREITAS, S. M. **História oral: possibilidades e procedimentos.** 2. Ed. São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2006.

GATTI JR., D.; PESSANHA, E. C. (2005). História da Educação, Instituições e Cultura Escolar: conceitos, categorias e materiais históricos. In: GATTI JR., D.; INÁCIO FILHO, G. (org.). **História da Educação em Perspectiva:** ensino, pesquisa, produção e novas investigações. Campinas/SP: Autores Associados. Uberlândia/MG: Editora da Universidade Federal de Uberlândia, p. 71-90.

GIL, A. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. Ed. São Paulo: Atlas, 2002.

GONÇALVES, C. E. **Educação Ambiental no Ensino Técnico: Trabalho e Interdisciplinaridade**. 2013. 258f. Dissertação de Mestrado. (Mestrado em Educação para Ciência. Universidade Estadual Paulista. Faculdade de Ciências, Bauru, 2013. Disponível em: <https://repositorio.unesp.br/handle/11449/90973> Acesso em: 20 abr. 2020.

ISHII, A. B. F. **História oral no percurso de vida e de formação de professores e professoras de matemática**: possíveis implicações curriculares. 2008. 112f. Dissertação de Mestrado. (Mestrado em Educação). Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2008. Disponível em: <https://tede2.pucsp.br/handle/handle/10090> Acesso em: 16 ago. 2020.

KOWALTOWSKI, D. C. C. K. **Arquitetura escolar**: o projeto do ambiente de ensino. São Paulo: Oficina de textos, 2011.

MANFREDI, Silvia Maria. **Educação profissional no Brasil**. São Paulo: Cortez, 2002. 317p.

MÉDICI, A. **Migração, Urbanismo e Cidadania: a história de Santo André contada por seus personagens**. Santo André: PMSA. 1990. 96 p.

MEIHY, J. C. S. B. **Manual de história oral**. São Paulo: Loyola, 2002. 246p

MEIRA, D. **Felício Laurito, um progressista que marcou Ribeirão Pires**. Jornal Mais Notícias. 2017. Disponível em: <https://jornalmaisnoticias.com.br/felicio-laurito-um-progressista-que-marcou-ribeirao-pires/> Acesso em: 24 out. 2021.

MERLO, F.; KONRAD, G. V. R. Documento, história e memória: a importância da preservação do patrimônio documental para o acesso à informação. **Inf. Inf.**, Londrina, v. 20, n. 1, p. 26-42, jan./abr. 2015. Disponível em: <http://www.uel.br/revistas/informação/>. Acesso em: 20 abr. 2020.

MINEIRO, E. C.G.M.; LOPES, F. A. M. Processo histórico da Educação Profissional e Tecnológica no Brasil: das origens da Educação Profissional à criação dos Institutos Federais. **Revista Labor**, Fortaleza, v. 2, n. 24, p.279-302. 2020. Disponível em: <http://www.periodicos.ufc.br/labor/article/view/60233/162553>. Acesso em: 20 dez. 2020.

MORAES, C. S. V. **Instrução “popular” e ensino profissional: uma perspectiva histórica**. In: VIDAL, D. G.; HILSDORF, M. L. S. (org.). **Tópicos em História da Educação**. São Paulo: Editora da USP, 2001. P. 169-204.

MORAES, C. S. V. **A socialização da força de trabalho: instrução popular e qualificação profissional no Estado de São Paulo (1873 – 1934)**. Bragança Paulista, SP: Editora da Universidade São Francisco, 2003.

MORAES, M. S. V.; ALVES, J. F. **Escolas profissionais públicas do Estado de São Paulo: uma história em imagens**. São Paulo: Centro Paula Souza; Imprensa Oficial do Estado, 2002.

NASCIMENTO, H. S. **Desistência de Curso de Técnico em Cozinha: razões alegadas pelos alunos**. 2019. 117f. Mestrado em Psicologia da Educação. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. 2019. Disponível em:

<https://tede.pucsp.br/bitstream/handle/22754/2/Henrique%20Santos%20do%20Nascimento.pdf>. Acesso em: 15 mai. 2020.

NEMOTO, E. **A trajetória do profissional técnico em nutrição e dietética**. Web Artigos. 2011. Disponível em: <https://www.webartigos.com/artigos/a-trajetoria-do-profissional-tecnico-em-nutricao-e-dietetica/56584>. Acesso em: 09 abr. 2020.

NETTO, C. E. **O “Jornalista da República”: o caipira Júlio Mesquita**. Jornal A Província. 2017. Disponível em: <https://www.aprovincia.com.br/memorial-piracicaba/conversa-nho-tonico/cultura-caipira/o-jornalista-da-republica-o-caipira-julio-mesquita-1445/> Acesso em: 24 out. 2021.

NOGUEIRA, R. S. **Trajetória educacional e ocupacional de alunos do curso técnico de nível médio em nutrição e dietética: um estudo de caso no Senac Rio – unidade Centro Politécnico**. 2015. 91 f. Dissertação (Mestrado Profissional em Educação Profissional em Saúde) – Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, Fundação Oswaldo Cruz, Rio de Janeiro, 2015. Disponível em: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/34382>. Acesso em: 03 mai. 2020.

OLIVEIRA, A. C. M. **A trajetória histórica da formação em economia doméstica na Escola Agrotécnica Federal de Sergipe (1952 a 1967)**. Aracaju: Edifs, 2016. 125p. Disponível em: <https://repositorio.ifs.edu.br/biblioteca/handle/123456789/951>. Acesso em: 23 mar. 2022

OLIVEIRA, A. C. M. Economia doméstica: origem, desenvolvimento e campo de atuação profissional. **Revista Vértices**, Campos dos Goytacazes, RJ, v. 8, n. 1/3, jan./dez. 2006. Disponível em: <https://repositorio.ifs.edu.br/biblioteca/handle/123456789/393>. Acesso em: 23 mar. 2022.

OPAS. **Folha informativa sobre COVID-19**. Organização Pan-Americana da Saúde. 2021. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/covid19>. Acesso em: 28 mai. 2021.

PETEROSS, H. G. **Formação do professor para o ensino técnico**. São Paulo: Loyola, 1994.

QUEVEDO-SILVA, F.; SANTOS, E. B. A. M.; BRANDÃO, M.; VILS, L. Estudo Bibliométrico: Orientações Sobre sua Aplicação. **Brazilian Journal of Marketing** – BJM Revista Brasileira de Marketing – ReMark, v. 15, n. 2, 2016.

RAMOS, F. R. O.; HEINSFELD, B. D. S. S. Reforma do ensino médio de 2017 (Lei nº 13.415/2017): um estímulo à visão utilitarista do conhecimento. EDUCERE. **IV Seminário Internacional de Representações Sociais, Subjetividade e Educação – SIRSSE**. 2027. Disponível em: [https://educere.bruc.com.br/arquivo/pdf2017/24107\\_11975.pdf](https://educere.bruc.com.br/arquivo/pdf2017/24107_11975.pdf). Acesso em: 25 ago. 2021.

RUIZ, A. I. A Política na educação média e tecnológica. In: VELOSO, J. P. R.; ALBUQUERQUE, R. C. (org.). **Novo modelo de educação para o Brasil**. Rio de Janeiro, RJ: José Olympio, 2004. p. 71-90.

SÁ, D. M. Especial Covid-19: Os historiadores e a pandemia. Fio Cruz. 2020. Disponível em: <http://www.coc.fiocruz.br/index.php/pt/todas-as-noticias/1853-especial-covid-19-os-historiadores-e-a-pandemia.html>. Acesso em: 08 nov. 2021.

SAMPIERI, R. H; COLLADO, C. F.; LUCIO, P. B. **Metodologia da investigação científica**. Porto Alegre: Bookman, 2006.

SANTO ANDRÉ (SP). **História de Santo André**. Prefeitura. 2013. Disponível em: <https://www2.santoandre.sp.gov.br/index.php/cidade-de-santo-andre/historia>. Acesso em: 22 ago. 2021.

SÃO PAULO. Portal do Governo. **Conheça 10 museus paulistas tombados pelo patrimônio histórico**. Disponível em: <https://www.saopaulo.sp.gov.br/spnoticias/conheca-10-museus-paulistas-tombados-pelo-patrimonio-historico/> Acesso em: 24 out. 2021.

SÃO PAULO. Secretaria Estadual da Educação. Conselho Estadual da Educação. **Indicação CEE nº14/97**. Fixa diretrizes para a educação profissional no sistema de ensino do Estado de São Paulo. Disponível em: [http://siaue.edunet.sp.gov.br/ItemLise/arquivos/notas/delcee14\\_97.htm](http://siaue.edunet.sp.gov.br/ItemLise/arquivos/notas/delcee14_97.htm) Acesso em: 24/10/2021.

SÃO PAULO. Secretaria Estadual da Educação. **Decreto nº 18421, de 5 de fevereiro de 1982**. Altera as denominações e integra unidades escolares no Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza e dá outras providências. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/sp/decreto-n-18421-1982-sao-paulo-altera-as-denominacoes-e-integra-unidades-escolares-no-centro-estadual-da-educacao-tecnologica-paula-souza-e-da-outras-providencias> Acesso em: 07 set. 2021.

SILVA, C. O. **Avanços e retrocessos no direito à Educação em Santo André: um estudo de caso**. Dissertação de Mestrado – Programa de Pós-Graduação em Educação. Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo. 2008. 126 p.

SILVA, L. M.; CIASCA, M. I. F. L. História da educação profissional no Brasil: do período colonial ao governo Michel Temer (1500-2018). Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. **Educação Profissional e Tecnológica em Revista**, v. 5, n. 1, 2021.

SONZOGNO, M.C. **Metodologias no Ensino Superior: algumas reflexões**. In: BATISTA, N. A. & BATISTA S.H. (org.). Docência em saúde: temas e experiências. São Paulo: Senac, 2003. p.75-99.

SOUZA, A. A.; NUNES, C. R. G. L.; OLIVEIRA E. G. **Políticas públicas para a educação profissional e tecnológica no Brasil**. Fortaleza: Edições UFC, 2011.

THOMPSON, P. **A voz do passado: História Oral**. Tradução: Lólio Lourenço de Oliveira. 2. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

VASCONCELOS, F. A. G. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 15, n. 2, p. 127-138, maio/ago., 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v15n2/11829.pdf>. Acesso em: 19 mai. 2020.

VIANNA, T. **A Júlio de Mesquita dos anos 60**. Portal da Júlio. Disponível em: <http://www.etcjuliodemesquita.com.br/jornal/?p=448>. Acesso em: 08 set. 2021.

VICCHIARELLI, V.; CARVALHO, M. L. M. De escola profissional feminina à escola Técnica Estadual Carlos de Campos (SP): desenho, museu e arte: Educação, Linguagem e Memória. **Seminário de Educação, Conhecimento e Processos Educativos. Universidade,**

**Educação e Sociedade.** 2015. Disponível em:  
<http://periodicos.unesc.net/seminarioECPE/article/view/2194/2083>. Acesso em: 05 maio 2020.

VIÑAO, A. A história das disciplinas escolares. Tradução: Marina Fernandes Braga. **Revista Brasileira de História da Educação**, n. 18, p. 173-215, set./dez., 2008.

WHO. **Coronavirus disease (COVID-19)**. World Health Organization. Oct. 2020.  
Disponível em: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/question-and-answers-hub/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19#:~:text=symptoms>. Acesso em: 28 mai. 2021.

ZAREMBA, F. A. **A reforma da educação profissional:** um estudo sobre o modelo de competências e suas implicações no plano de trabalho docente. 2009. 184 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Nove de Julho, São Paulo, 2009. Disponível em: <http://localhost:8080/tede/handle/tede/396>. Acesso em: 15 mai. 2020.

## APÊNDICE A – TERMO DE CONCORDÂNCIA INSTITUCIONAL



### TERMO DE CONCORDÂNCIA INSTITUCIONAL

Prezada Diretora [REDACTED]

Estamos realizando uma pesquisa para o artigo "História e trajetória do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética na ETEC Júlio de Mesquita". O objetivo principal deste trabalho é de realizar um levantamento histórico sobre a Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita, concernente à origem do curso de Técnico em Nutrição e Dietética.

A participação da Instituição envolve a concordância do gestor responsável para a divulgação de informações como matriz curricular, dados de processos seletivos, turmas formadas, docentes, alunos concluintes, evadidos, transferidos e trancamentos realizados no curso de Técnico em Cozinha.

O levantamento dos dados será realizado por meio de levantamento documental em arquivos eletrônicos e arquivos institucionais do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Júlio de Mesquita.

Na publicação dos resultados desta pesquisa, a identidade da instituição será divulgada pois o estudo proposto trata das Memórias e Histórias da educação profissional e tecnológica vivenciadas por esta Instituição de Ensino. Mesmo não tendo benefícios diretos em participar, a Unidade Escolar contribuirá para a compreensão do fenômeno estudado e para a produção de conhecimento científico e informações importantes poderão ser fornecidas relacionadas ao processo de ensino-aprendizagem.

Os procedimentos previstos obedecem aos Critérios de Ética na Pesquisa com Seres Humanos conforme Resolução nº 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde. Este documento será revisado pela Comissão de Ética em Pesquisa da Unidade de Pós-Graduação, Extensão e Pesquisa do Centro Paula Souza, Rua dos Bandeirantes, 169 - Bom Retiro - São Paulo - SP, o qual poderá ser contatado pelo telefone: (11) 3327-3136 ou pelo e-mail: [posgraduacao@cps.sp.gov.br](mailto:posgraduacao@cps.sp.gov.br).

Atenciosamente,

Pesquisadora responsável  
Sandra Lee de Carvalho

Integrante do Grupo de Pesquisa: "Ensino e Aprendizagem"  
Discente do Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional /  
CPS

Prof.ª Dra. Neide de Brito Cunha  
Docente do Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional /  
CPS





Autorizo a participação desta Instituição de Ensino neste estudo e declaro ter recebido uma cópia deste termo de concordância institucional.

  
Gestor Escolar

Santo André, 20 de novembro de 2020.

## APÊNDICE B – PARECER DA COMISSÃO DE ÉTICA EM PESQUISA

| PARECER DA COMISSÃO DE ÉTICA EM PESQUISA DO Mestrado do Centro Paula Souza   |  |  |
|--|--|--|
| PARECER_E.P. Nº 017/2020   |  |  |
| 1. PROTOCOLO Nº 019/2020   | 24/11/2020<br><small>Recebido em</small> | 2. PARECER EMITIDO EM _25 / _11 / 2020_. |
| 3. TÍTULO DO PROJETO:  |  |  |
| História e trajetória do curso de técnico em nutrição e dietética na Etec Júlio de Mesquita  |  |  |
| 4. PESQUISADOR(ES) PROPONENTE(S):  |  |  |
| Sandra Lee de Carvalho   |  |  |
| Neide de Brito Cunha   |  |  |
| 5. PARECER:  |  |  |
| <p>A Comissão de Ética esclarece que não analisa os aspectos metodológicos da ABNT, haja vista que estes são de exclusiva responsabilidade dos orientadores.</p> <p>Após apreciação do projeto de pesquisa proposto, a Comissão de Ética em Pesquisa resolve:</p><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><p>O presente projeto atende as recomendações desta Comissão de Ética estando, portanto, aprovado.</p><br><br><br><br><br><br><br><br><br><br><div style="text-align: center;"> <br/>  </div> |  |  |
| Coord. Grupo de Pesquisa:<br>Profa. Dra. Marília Macorin de Azevedo  |  |  |

## **APÊNDICE C – MODELO DE TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

### **TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO**

Você está sendo convidado a participar da pesquisa “história e trajetória do ensino em um curso de técnico em nutrição e dietética” e sua seleção foi por meio de levantamento documental em arquivos eletrônicos e arquivos institucionais do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Júlio de Mesquita.

Sua contribuição muito engrandecerá nosso trabalho pois participando desta pesquisa você nos trará uma visão específica pautada na sua experiência sobre o assunto.

Esclarecemos, contudo, que sua participação não é obrigatória. Sua recusa não trará nenhum prejuízo em sua relação com o pesquisador ou com a instituição proponente.

O objetivo principal deste trabalho é de realizar um levantamento histórico sobre a Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita, concernente à origem do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética.

Na publicação dos resultados desta pesquisa, a sua identidade poderá ser divulgada pois o estudo proposto trata das Memórias e Histórias da Educação Profissional e Tecnológica vivenciadas pelo docente na Instituição de Ensino. Mesmo não tendo benefícios diretos em participar, o participante contribuirá para a compreensão do fenômeno estudado e para a produção de conhecimento científico e informações importantes poderão ser fornecidas relacionadas ao processo de ensino-aprendizagem.

A qualquer momento você poderá tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação.

Ao final desta pesquisa, o trabalho completo será disponibilizado no site do Programa de Mestrado.

---

Profa. Dra. Neide de Brito Cunha  
Orientadora  
E-mail: neidedebritocunha@gmail.com

---

Sandra Lee de Carvalho  
Pesquisadora  
E-mail: sandra.silva@cpspos.sp.gov.br

Declaro que entendi os objetivos de minha participação na pesquisa e concordo em participar. Registro também que concordo com o tratamento de meus dados pessoais para finalidade específica, em conformidade com a Lei nº 13.709 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

---

Nome e Assinatura

**APÊNDICE D – MODELO DE TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL - TCDSO**

## TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL

Pelo presente instrumento, o(a) senhor(a) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_, residente e domiciliado à  
 \_\_\_\_\_, na cidade de  
 \_\_\_\_\_, cede e transfere gratuitamente, em caráter universal e definitivo ao  
 Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza a totalidade dos seus direitos  
 patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no(s) dia(s) \_\_\_\_\_,  
 perante a pesquisadora Sandra Lee de Carvalho.

Fica, portanto, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza plenamente autorizado a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo direitos a terceiros, no Brasil e/ou no exterior.

Registro também que concordo com o tratamento de meus dados pessoais para finalidade específica, em conformidade com a Lei nº 13.709 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

São Paulo, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_.

Cedente:

\_\_\_\_\_

## APÊNDICE E – MODELO DE FICHA DE ENTREVISTA – PROFESSOR

### FICHA DE ENTREVISTA – Professor

|   |
|---|
| <p><b>I. DADOS PESSOAIS DO ENTREVISTADO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nome:</li> <li>2. Data de Nascimento:</li> <li>3. Naturalidade (cidade, Estado):</li> <li>4. Endereço:</li> <li>5. Telefone:</li> <li>6. E-mail:</li> </ol>   |
| <p><b>II. FORMAÇÃO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Graduação em:</li> <li>2. Especialização:</li> <li>3. Pós-graduação (instituição e título da dissertação ou tese):</li> <li>4. Outros cursos:</li> </ol>   |
| <p><b>III. ROTEIRO DE ENTREVISTA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quando começou a trabalhar na ETEC Júlio de Mesquita? Por quanto tempo trabalhou nesta escola?</li> <li>2. Estava presente nesta inauguração? O que se lembra dela? Chegou a falar naquele dia? Caso tenha falado, lembra algo que disse?</li> <li>3. Qual era o nome da escola nessa época? Lembra quais cursos havia?</li> <li>4. Chegou a acompanhar ou ver a construção da escola? Ou lembra desse tempo e dessa construção? Sabe quem foi a construtora, nome de algum responsável pela obra, se havia muitos pedreiros?</li> <li>5. Quais matérias lecionava e horário? Era conteúdo teórico ou prático?</li> <li>6. Como eram a Biblioteca, laboratórios, refeitórios, quadras?</li> <li>7. Como eram realizadas as aulas práticas?</li> <li>8. Quais eram os equipamentos e utensílios mais utilizados?</li> <li>9. Quais práticas eram realizadas?</li> <li>10. Nesses anos todos de história de nossa escola, quais foram, em sua opinião, suas maiores realizações, tanto no campo de construção (parte física), como no campo pedagógico?</li> <li>11. Que mudanças ocorreram ao longo dos anos na escola?</li> <li>12. Há algum caso interessante que aconteceu nos anos em que trabalhou na escola que tenha marcado?</li> <li>13. Gostaria de acrescentar mais alguma pergunta ou informação?</li> <li>14. Tem alguma fotografia que represente este tempo?</li> <li>15. Qual é a mensagem que deixa para a escola e alunos do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética/Cozinha?</li> </ol> |
| <p><b>IV. DADOS TÉCNICOS DA ENTREVISTA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Data de realização:</li> <li>2. Local:</li> <li>3. Tempo de duração:</li> <li>4. Roteiro:</li> <li>5. Entrevistadores:</li> <li>6. Transcrição (responsável):</li> <li>7. Data (envio):</li> <li>8. Data (recebimento):</li> <li>9. Edição (responsável): Data da conclusão:</li> <li>10. Data de envio ao entrevistado:</li> </ol>  |

|   |
|---|
| 11. Data da entrega do Termo de Consentimento Esclarecido:<br>12. Número de páginas:<br>13. Observações:            |
| V. CADERNO DE CAMPO<br>1. Lugares citados:<br>2. Pessoas citadas:<br>3. Anotações (interrupções na entrevista etc.) |

---

Pesquisadora responsável

Sandra Lee de Carvalho

Integrante do Grupo de Pesquisa: “Ensino e Aprendizagem”

Discente do Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação  
 Profissional / CPS

---

Professora Orientadora

Prof.<sup>a</sup> Dra. Neide de Brito Cunha

Docente do Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação  
 Profissional / CPS

## APÊNDICE F – MODELO DE FICHA DE ENTREVISTA – EGRESSO

### FICHA DE ENTREVISTA – Egresso

|  |
|--|
| <p><b>I. DADOS PESSOAIS DO ENTREVISTADO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nome:</li> <li>2. Data de Nascimento:</li> <li>3. Naturalidade (cidade, Estado):</li> <li>4. Endereço:</li> <li>5. Telefone:</li> <li>6. E-mail:</li> </ol>  |
| <p><b>II. FORMAÇÃO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Graduação em:</li> <li>2. Especialização:</li> <li>3. Pós-graduação (instituição e título da dissertação ou tese):</li> <li>4. Outros cursos:</li> </ol>  |
| <p><b>1. ROTEIRO DE ENTREVISTA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Qual seu nome completo?</li> <li>3. Qual sua formação acadêmica?</li> <li>4. Qual sua área de atuação ou caminhos que já percorreu profissionalmente?</li> <li>5. Em que ano você estudou na ETEC Júlio de Mesquita?</li> <li>6. Período integral ou modular?</li> <li>7. Manhã, tarde ou noite?</li> <li>8. Lembra do nome de algum professor e qual matéria ele ministrava?</li> <li>9. Quais as matérias que você mais gostava?</li> <li>10. Como eram a Biblioteca, laboratórios, refeitórios, quadras?</li> <li>11. Como eram realizadas as aulas práticas?</li> <li>12. Quais eram os equipamentos e utensílios mais utilizados?</li> <li>13. Quais práticas você lembra de ter realizado?</li> <li>14. Nesses anos todos de história de nossa escola, quais foram, em sua opinião, suas maiores realizações, tanto no campo de construção (parte física), como no campo pedagógico?</li> <li>15. Que mudanças ocorreram ao longo dos anos na escola?</li> <li>16. Como essa escola e curso contribuíram para a sua vida profissional e pessoal?</li> <li>17. Você tem alguma fotografia que represente esse tempo?</li> <li>18. Gostaria de acrescentar mais alguma pergunta ou informação?</li> <li>19. Qual é a mensagem que você deixa para a escola e alunos do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética/Cozinha?</li> </ol> |
| <p><b>III. DADOS TÉCNICOS DA ENTREVISTA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Data de realização:</li> <li>2. Local:</li> <li>3. Tempo de duração:</li> <li>4. Roteiro:</li> <li>5. Entrevistadores:</li> <li>6. Transcrição (responsável):</li> <li>7. Data (envio):</li> <li>8. Data (recebimento):</li> <li>9. Edição (responsável): Data da conclusão:</li> <li>10. Data de envio ao entrevistado:</li> <li>11. Data da entrega do Termo de Consentimento Esclarecido:</li> </ol>  |

|  |
|--|
| 12. Número de páginas:                         |
| 13. Observações:                               |
| IV. CADERNO DE CAMPO                           |
| 1. Lugares citados:                            |
| 2. Pessoas citadas:                            |
| 3. Anotações (interrupções na entrevista etc.) |

---

Pesquisadora responsável

Sandra Lee de Carvalho

Integrante do Grupo de Pesquisa: “Ensino e Aprendizagem”

Discente do Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional / CPS

---

Professora Orientadora

Prof.<sup>a</sup> Dra. Neide de Brito Cunha

Docente do Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional / CPS



## APENDICE G – CONVITE PARA PARTICIPAÇÃO DE ENTREVISTA MESTRADO

**SANDRA LEE**

---

**De:** SANDRA LEE  
**Enviado em:** terça-feira, 21 de setembro de 2021 19:32  
**Para:** [REDACTED]  
**Assunto:** Entrevista para pesquisa de Mestrado

Prezada e querida Lídia,

Com muita honra a convido para que me conceda uma entrevista a fim de colaborar com minha pesquisa para o Mestrado em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional e Tecnológica que tem como tema, HISTÓRIA E TRAJETÓRIA DO ENSINO EM UM CURSO DE TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, mais especificamente sobre a ETEC Júlio de Mesquita na qual a sra. é professora há muitos anos e muito contribuiu e tem contribuído para a história deste curso. O objetivo primário deste estudo é de traçar o contexto histórico e pedagógico do Curso Técnico em Nutrição e Dietética e da ETEC Júlio de Mesquita na educação profissional do Estado de São Paulo.



Caso aceite, a entrevista poderá ocorrer presencialmente ou por meio de plataformas digitais de vídeo chamada, no local, data e horário de sua preferência.

Também serão enviados os termos: de consentimento livre e esclarecido, de cessão de direitos e de cessão de depoimento oral.

Para enriquecer ainda mais este trabalho, gostaria de solicitar, caso tenha, a cessão de fotos e imagens que possam ilustrar e marcar as memórias produzidas ao longo dos anos na trajetória desse curso nessa unidade escolar.

Desde já agradeço e aguardo ansiosamente, certa de que a sua participação em muito contribuirá e enriquecerá este trabalho.

Atenciosamente,

**Sandra Lee de Carvalho**

Nutricionista

Mestranda em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional e Tecnológica

## APÊNDICE H – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

### ENTREVISTADO 1



#### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado a participar da pesquisa “História e trajetória do ensino em um Curso de Técnico em Nutrição e Dietética” e sua seleção foi por meio de levantamento documental em arquivos eletrônicos e arquivos institucionais do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Júlio de Mesquita.

Sua contribuição muito engrandecerá nosso trabalho pois participando desta pesquisa você nos trará uma visão específica pautada na sua experiência sobre o assunto.

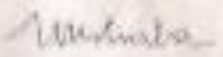
Esclarecemos, contudo, que sua participação não é obrigatória. Sua recusa não trará nenhum prejuízo em sua relação com o pesquisador ou com a instituição proponente.

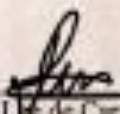
O objetivo principal deste trabalho é de realizar um levantamento histórico sobre a Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita, concenente à origem do curso de Técnico em Nutrição e Dietética.

Na publicação dos resultados desta pesquisa, a sua identidade poderá ser divulgada pois o estudo proposto trata das Memórias e Histórias da Educação Profissional e Tecnológica vivenciadas pelo docente ou discente, na Instituição de Ensino. Mesmo não tendo benefícios diretos em participar, o participante contribuirá para a compreensão do fenômeno estudado e para a produção de conhecimento científico e informações importantes poderão ser fornecidas relacionadas ao processo de ensino-aprendizagem.

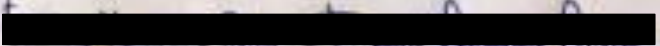
A qualquer momento você poderá tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação.

Ao final desta pesquisa, o trabalho completo será disponibilizado no site do Programa de Mestrado.

  
 Prof.ª Dra. Neide de Brito Cunha  
 Orientadora  
 E-mail: neidedebritocunha@gmail.com

  
 Sandra L. de Carvalho  
 Pesquisadora  
 E-mail: sandra.silva@cpspoa.sp.gov.br

Declaro que entendi os objetivos de minha participação na pesquisa e concordo em participar. Registro também que concordo com o tratamento de meus dados pessoais para finalidade específica, em conformidade com a Lei nº 13.709 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

  
 Nome e Assinatura

08 de maio de 2022

**APÊNDICE I – TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL**  
**ENTREVISTADO 1**



**TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente instrumento, o(a) senhor(a) [REDACTED], RG [REDACTED], residente e domiciliado à [REDACTED], na cidade de S[REDACTED], cede e transfere gratuitamente, em caráter universal e definitivo ao Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza a totalidade dos seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no(s) dia(s) 04/10/2021, perante o pesquisadora Sandra Lee de Carvalho.

Fica, portanto, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza plenamente autorizado a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo direitos a terceiros, no Brasil e/ou no exterior.

Registro também que concordo com o tratamento de meus dados pessoais para finalidade específica, em conformidade com a Lei nº 13.709 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

São Paulo, 06 de maio de 2022.

Cedente:

[REDACTED]

## APÊNDICE J – FICHA DE ENTREVISTA

### ENTREVISTADO I

|  |
|--|
| <p><b>I. DADOS PESSOAIS DO ENTREVISTADO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nome: [REDACTED]</li> <li>2. Data de Nascimento:</li> <li>3. Naturalidade (cidade, Estado):</li> <li>4. Endereço: Santo André</li> <li>5. Telefone:</li> <li>6. E-mail:</li> </ol>   |
| <p><b>II. FORMAÇÃO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Graduação em: nutrição em Universidade Mogi das Cruzes 82 –</li> <li>2. Especialização:</li> <li>3. Pós-graduação (instituição e título da dissertação ou tese):</li> <li>4. Outros cursos: Economia Doméstica na ETEC Júlio de Mesquita</li> </ol>   |
| <p><b>III. ROTEIRO DE ENTREVISTA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quando começou a trabalhar na ETEC Júlio de Mesquita? Por quanto tempo trabalhou nesta escola?</li> <li>2. Quando a escola foi inaugurada? A senhora estava presente nesta inauguração? O que se lembra dela? A senhora chegou a falar naquele dia? Caso tenha falado, lembra algo que disse?</li> <li>3. Qual era o nome da escola nesta época? Lembra quais cursos tinham?</li> <li>4. A senhora chegou acompanhar ou ver a construção da escola? O lembra deste tempo e desta construção? Sabe quem foi a construtora, nome de algum responsável pela obra, se havia muitos pedreiros?</li> <li>5. Quais matérias a senhora lecionava e horário? Era conteúdo teórico ou prático?</li> <li>6. Como eram a Biblioteca, laboratórios, refeitórios, quadras?</li> <li>7. Como eram realizadas as aulas práticas?</li> <li>8. Quais eram os equipamentos e utensílios mais utilizados?</li> <li>9. Quais práticas eram realizadas?</li> <li>10. Nestes anos todos de história de nossa escola, quais foram, em sua opinião, suas maiores realizações, tanto no campo de construção (parte física), como no campo pedagógico?</li> <li>11. Que mudanças ocorreram ao longo dos anos nesta escola?</li> <li>12. Tem algum caso interessante que aconteceu nos anos que a senhora trabalhou na escola que a tenha marcado?</li> <li>13. Gostaria de acrescentar mais alguma pergunta ou informação?</li> </ol> <p>Qual é sua mensagem que a senhora deixa para a escola e alunos do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética/Cozinha?</p> |
| <p><b>IV. DADOS TÉCNICOS DA ENTREVISTA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Data de realização: 20/10/2021</li> <li>2. Local: Remoto – Plataforma Teams (Microsoft)</li> <li>3. Tempo de duração: 1h14m</li> </ol>  |

4. Roteiro:
5. Entrevistadores: Sandra Lee de Carvalho
6. Transcrição (responsável): Jéssica Lee de Carvalho Silva
7. Data (envio): 21/04/2022
8. Data (recebimento): 25/04/2022
9. Edição (responsável): Sandra Lee de Carvalho Data da conclusão: 25/04/2022
10. Data de envio ao entrevistado: 29/04/2022
11. Data da entrega do Termo de Consentimento Esclarecido: 20/10/2021
12. Número de páginas: 10
13. Observações:

**V. CADERNO DE CAMPO**

1. Lugares citados:
2. Pessoas citadas:
3. Anotações (interrupções na entrevista etc.)



---

**Pesquisadora responsável**  
**Sandra Lee de Carvalho Silva**  
**Integrante do Grupo de Pesquisa: “Ensino e Aprendizagem”**  
**Discente do Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação**  
**Profissional / CPS**



---

**Prof.ª Dra. Neide de Brito Cunha**  
**Docente do Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação**  
**Profissional / CPS**

## APÊNDICE K – TRANSCRIÇÃO ENTREVISTA 1

- Tipo de entrevista: temática
- Entrevistadora: Sandra Lee de Carvalho
- Entrevistado: [REDACTED]

Licenciada e graduada em Nutrição

Instituição: Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza – ETEC Júlio de Mesquita

### Levantamento de dados preliminares a entrevista:

A entrevistadora conheceu a professora [REDACTED] a ETEC Julio de Mesquita entre 2000 e 2002 enquanto cursava o Técnico em Nutrição e Dietética. Nesta época, [REDACTED] e foi sua professora na disciplina Higiene dos Alimentos. [REDACTED] informou que em 1976 fez parte dos alunos de Técnico em Economia Doméstica antes do curso de Técnico em Nutrição e Dietética surgir nesta ETEC. Se graduou em Nutrição pela Universidade Mogi das Cruzes no ano de 1982. Passou a integrar a equipe de professores do Curso Técnico em Nutrição e Dietética em 1986 e ministrou componentes curriculares como: Marketing, Higiene dos Alimentos, entre outras. Em Convidei a professora [REDACTED] para participar desta entrevista por ela ter sido aluna e atualmente ser a professora nesta escola de modo que vivenciou a transição do curso de Economia Doméstica para Técnico em Nutrição e Dietética.

S: de antemão quero te agradecer mais uma vez [REDACTED], você faz sempre parte da minha vida, assim, é nas minhas conquistas, e nossa eu não tenho palavras eu te agradecer, eu sou sua fã.

E: E eu que sou sua fã, já esqueceu?

S: não, nosso Deus do céu, você é para mim, é muito importante, e participar desse trabalho, é para mim é uma até uma coroação porque eu, eu falo a verdade pra você, eu estou pelo Julio mas, dar aula do seu lado, da Roseli, ainda é muito estranho, porque eu não vejo vocês como colegas, eu vejo vocês como professoras que são o meu referencial e, e que eu tenho muita, muita admiração então, eu não posso deixar de falar isso para você e te agradecer, e por tudo você foi me ajudando aí até sem saber você vai me ajudar com a minha vida profissional, na pessoal, sempre me dando muita força, muito carinho então, muito obrigada mesmo viu,

E: Eu já to homenageada, fico muito contente com cm tanta declaração assim e, mas é só porque eu vou com a sua cara, e eu, eu considero você uma pessoa muito, muito boa e muito importante muito forte e muito sei lá ela tem uma história bacana né, da da que você me contou e, sempre gostei de de você sei lá, e assim que nem você falou né de não ainda não considerar mas, olha você já está me ultrapassando, você vai fazer mestrado e eu fico feliz da vida, muito feliz mesmo por tanta coisa que você já fez então, realmente é, é, eu entendo o que que você fala, porque acho que a Vivi falava uns tempos a me chamar de professora, bem no começo. Eu: hã? Ó o professora, ó professora! Agora já estragou já, agora se virou amiga virou a chegada de você é, é também eu considero dentro do meu coração uma amiga muito muito importante e muito talentosa.

S: Obrigada Deus abençoe [REDACTED] e então vou começar aqui né, é, é eu tive... oi, pode falar.

E: Não, vamos ver se eu lembro do que você quer saber pode falar.

S: Ah, então tá. Na verdade, tem um monte de perguntas aqui que eu fiz um roteiro, e aí eu já vou ter te perguntar em relação a sua formação né se é sua graduação em nutrição né, que ano que você se formou, onde foi?

E: Então eu até anotei umas poucas coisas que eu imaginei que você ia perguntar, a graduação eu vou, para aí que eu vou pensar. Eu estudei na (risos) eu fiz a graduação na universidade de Mogi das Cruzes né, na época que era período integral lá, eu terminei, eu fui aluna da ETEC dá na, na época não era ETC né, era, era ETE Júlio de Mesquita né, fiz um curso técnico mesmo na ETE, na época e daí depois eu é ir para a faculdade eu estudei ainda um ano é, e fui um ano junto com o último ano, depois com o cursinho né depois do cursinho mais 1 ano depois eu entrei. Então deixa eu ver se eu lembro e eu acho que eu entrei em 79 na faculdade eu desconfio não tenho certeza, mas posso depois é confirmar direitinho pra você.

S: O curso era quatro de 4 anos?

E: era, era, ele tinha é 3 anos na escola em 1 ano era só estágio, então a gente tinha vários locais de estágio.

S: e na ETE você estudou o que? Você falou fez um curso técnico?

E: Isso, na ETE eu estudei 2 anos, porque eu precisava, é eu estava no segundo grau numa outra escola aqui em Santo André que é a Dr Celso gama né, e justamente na época que eu ia antigamente a de visam era diferente né é que eu ia passar do do que a gente chama de meio que fundamental, agora para o segundo, quer dizer, eu já estava no segundo grau para o segundo ano eu tive que optar como todos os alunos porque o governo tinha colocado que a gente tinha, eles iniciaram a necessidade de ter um curso técnico, então eles fizeram cursos técnicos dentro dos, da onde tinha o que a gente chamou de segundo grau, que era o colégio que a gente chamava, então as escolas onde eu estava, o Celso Gama, ia ter um curso que eu não queria fazer que, eu acho que era a contabilidade, aí eu busquei nas escolas próximas né, tipo o Américo Brasiliense, Júlio de Mesquita e algumas outras, alguma coisa que fosse um pouco mais é, próxima compatível com o que eu achava que eu ia fazer. E, acabei indo até o Júlio de Mesquita, na época, eu acabei sendo, tendo uma informação não muito correta porque eu queria na verdade é um curso que tivesse, matemática, química e física, né. Então, claro, a informação me foi dada num balcão de Secretaria, quando eu perguntei, se teria essas matérias disseram que sim, só que na verdade não teve nem química e nem física, então na época a grade do curso que eu fui fazer que era Economia Doméstica, não tinha essas 2 coisas. Mas eu sou do Júlio de Mesquita né, na no caso do, do curso que eu fiz foram 2 anos e eu sempre digo para os alunos que é um momento de, muito marcante porque a sua adolescência né, e a passagem para a faculdade. Então eu fiz o curso de Economia Doméstica na época que tinha no Júlio de Mesquita, foi isso.

S: Ele era parecido com o nosso técnico? Porque o técnico vem do, desse curso né, e o que que tinha de semelhante?

E: Então é, inclusive Sandra, eu dou aula de GPUA que é Gestão Profissional em Unidades de Alimentação agora e, eu acabo contando toda essa história que eu tô te contando para os alunos e outras né, porque o Curso da Economia Doméstica é, pela tendência mesmo que tinha, antiga e a que são que elas sempre andando um passo atrás da, da mudança social, né, então as pessoas já queriam logicamente eu também as outras meninas, tinham a ideia de fazer uma faculdade para trabalhar, para ser independente essas coisas, só que logicamente a escola e o curso de Nutrição que que ele tinha? Ele tinha, de Nutrição não, digo de Economia Doméstica, que ele tinha aulas por exemplo de culinária. Ele tinha aulas de é, umas noções de enfermagem, ele tinha uma os assuntos ligados a arte e artesanato, muita coisa. A gente brincava de dizer que não queria fazer mais, isso ficou marcado depois né, acho que tudo que se aprende acaba trazendo para você alguma coisa pro resto da vida. É, e que tinha semelhança ou pelo menos proximidade, eu acho que era justamente essa parte de biologia de, é, um pouco de história, um pouco de culinária, as aulas que a gente tinha lá, um aventalzinho e um lencinho. Eu, eu lembro que à época os meninos, que tinha curso de mecânica já e outros da época, não é eles como não sei agora mas eles brincavam muito falando assim que a gente estava fazendo um curso de piloto de fogão (risos). A coisa chegava num ponto que na minha sala é, tinha uma aluna que eu lembro dela até hoje, claro, e ela é, quando perguntaram para ela que curso que estava fazendo, o preconceito era tão grande a coisa era tão forte, que ela falava que estava fazendo economia. Eu falei, mas e a doméstica? Ela não fala (risos). Então é, eu acho que o que tinha é, de assim para a época, pra o que era mais contemporâneo, era justamente porque era um curso muito de meninas, só tinha menina, o curso Técnico Nutrição e começou meio assim também né. Ele teve uma força, ainda tem, grandes, que tá só as mulheres né, pela origem mesmo da das coisas que eu já até li sobre é a parte de, do do curso técnico, a origem dele, desde a época colonial até a que, que se tem agora né, ainda tem lá um resquício do que foi, mas, já mudou né, bastante coisa ainda bem.

S: você tem as fotos dessa época Eunice?

E: Muito pouca, eu virei fotógrafa mesmo eu tenho, olha, eu vou buscar mas não tinha muita coisa eu fui ver a fotografia um pouquinho mais velha né que aí você tem uma máquina fotográfica, você tem dinheiro às vezes para para revelar as fotos né, então eu até vou tentar buscar essa antiguidade aí se eu achar alguma coisa, não, não acho que eu tenho sim por exemplo de aula de coisa eu não tenho eu tenho do início das aulas quando eu fui da aula mesmo, aí eu tenho algumas coisas.

S: E, nesse curso, eu vou perguntar dele porque como ele está essa questão da origem né, é, os professores você lembra do nome de algum dos professores?

E: Sim me lembro sim. A gente teve uma professora que era Aldônia Apolônia Seclanauska. Ela foi professora nesse curso de Economia Doméstica que em na passagem né, da na, na e ela acabou continuando da da da aula na nutrição. O pessoal lembra dela eu acho que você talvez lembre não sei, era uma mulher loura alta e né, na época bonita assim perfumada, e ela ensinava algumas matérias, ela dava aulas dentro da cozinha, ela a gente brincava que ela prometeu que ensinar a gente a dar uma injeção na laranja e até hoje não é a gente obrigado até hoje não assinou não sei o que. Tinha tinha eu eu tinha marcado esperando que só deixa eu ver se eu alguém eu tinha me pedido uma vez e eu tinha muitas delas, tinha uma que foi bem ao final chamava Maria Aparecida Gatto, eu só lembrava que é do gato. E tinha uma professora de artes também de elas se era a dona Luzia, a dona a professora dona Luzia ela ainda deu aula também quando virou nutrição, então tem algumas professores que acabaram né pegando a continuidade iniciando o curso técnico de nutrição quando ele ainda era no começo né EE acabou que



eu dei aula com algumas poucas não é que me deram aula né, e eu devo lembrar mais alguns nomes depois eu te eu vou ver se eu anoto direitinho, deixa eu marcar aqui.

S: tudo bem, ah, então quando entrou o técnico em nutrição, o de economia doméstica e foi extinguido?

E: é na época que isso aconteceu eu já não estava mais lá então, eu estava na faculdade, mas, um pouco o que eu soube foi o que aconteceu. Como eu fiquei só 2 anos no Júlio de Mesquita para poder concluir esse curso que era o de economia doméstica junto com o ensino de segundo grau como é hoje aproximadamente o ETIM, então é, eu não não cheguei a ver a finalização mas sim terminou e aí o curso foi se reformulando não é tendo uma série de grades e de assuntos que antes eram do outro curso no início e não fazia sentido algum por exemplo, que eu falo também para os alunos, era puericultura né. Puericultura a gente eu brinco quanto para os alunos que eu dava aula de dar banho no boneco já já me revoltava ele falou assim só que não tem nada a ver mas como está na grande ou ensinar e ensiná-los sobre características de recém-nascido uma série de coisinhas, e já era uma coisa assim é como eu disse para você antes de estar sempre um passo atrás né da das mudanças necessárias né e a gente já sabia Claro que tinha que entrar mais a área do que virou depois nutrição materno infantil e depois foi evoluindo com os nomes e algumas alterações né. Então sim, ele tinha uma é esse esses essas matérias que no início né da grade acabavam ficando um pouco inadequadas né pra para o que deveria ser.

S: é, eu acho que eu cheguei a pegar essa, essa grade aí, pois eu estudei puericultura, era inquéritos alimentares né, é que tinha, até Terezinha que deu aula, bromatologia,

E: isso essa matéria era muito legal, bromatologia, e depois saiu também porque ela eu tenho a impressão que ela a maioria tinha uma curiosidade tudo mas ela acabou ficando meio que não sei se esse foi o entendimento mas demais para o técnico, não sei, sabe eu acho que era pesada né, então ela era mais de faculdade mesmo não, é talvez na hora que montaram a grade e acabou vindo muita coisa de quem talvez tava na faculdade né. É, eu só não marquei que ano então que você fez economia doméstica? Lá na faculdade você entrou mais ou menos em 79. É, porque eu saí em 81, 82. E quando que você se tornou professora no Júlio de Mesquita? Então, você quer uma data ou você quer um momento? Isso, pode ser um período. Então, eu terminei a faculdade e em seguida eu tive a sorte de já ter um emprego de entrar numa auto gestão. E depois de 1 ano trabalhando naquele lugar eu acabei saindo por alguns motivos – devia ter ficado um pouquinho mais – e fui trabalhar, eu acho que eu trabalhei mais 1 ano, um pouco mais, então assim deve ter dado uns 2 anos no máximo eu acho, entre trabalhar fazer algumas atividades de cobrir férias de uns e não sei o que, acabar indo pra cá e pra lá, e aí apareceu uma oportunidade de começar a dar aula. Bem, então foram aproximadamente uns 2, 3 anos porque eu entrei no Júlio de Mesquita, e esse pelo menos eu tenho que saber né, porque eu tenho o crachá, em 86, em outubro de 86, então foi um final de outubro de 86, eu já estava trabalhando, eu iniciei no Júlio de Mesquita na ETEC. Na ETE né no caso na época. E me sentir mesmo professora levou acho que um ano ou 2 sabe, por que eu imaginava que eu ia, “não, eu vou dar aula, mas daqui a pouco eu vou sair, não, não sei o que, não sei o que lá né” mas, eu acho até que eu devo ter falado alguma coisa para você disso daí, mas o que que aconteceu. Primeiro que o horário estava bom para mim e para o que eu pretendia a época, casei né, depois tive filha, então foi assim. Depois é que eu descobri que eu era professora mesmo, na verdade, que eu era não, que eu gostava, gostava de estar com os alunos. E então, eu comecei a me sentir gostando de dar aula uns tempos depois, acho que uns 2 anos depois, mais ou menos né, por volta disso, por gostar de estar com os alunos, pela própria ideia de, no começo a gente meio que se mistura com os alunos, eu chegava a ser confundida lá pelos inspetores de alunos, “cadê a professora?” (risos), eu levava bronca da inspetora às vezes, depois aí eu comecei a gostar bastante, então tirando a parte chata, como sempre tem alguma coisa que a gente não gosta de fazer, eu gosto de dessa possibilidade de ensinar, dessa possibilidade de aprender, que né, a gente tem disso né, é meio batido essa frase mas é bem isso mesmo, de me sentir bem quando eu vejo os alunos, e os seus alunos evoluindo, e seja na área ou seja fora dela sabe?, tanto faz. Então, a gente começa a gostar, não é nada mais do que esse negócio mesmo.

S: E aí você foi levando junto com a carreira em UAN, ou você decidiu só ficar na docência?

E: Então aí eu acabei nos trabalhos que eu tinha a época, eu acabei terminando. Num eu pedi demissão, que foi o primeiro trabalho meu, nos outros eu fui fazendo alguns trabalhos, fui trabalhar numa concessionária que tinha Diadema de refeição, e eu acho que coincidentemente na época que eu fiquei, fiquei um tempinho desempregada, não muito, e aí depois eu tive a chance de ingressar na escola que eu trabalho até hoje, que eu tinha certeza que ia trabalhar só um pouco sabe (risos), e aí eu não ainda que não pode que tá fazendo só fazer a conta aí 1986 – 30 e tantos anos já né.

S: Pois é, é pouquinho tempo né, pouquinho experiência (risos)

E: Experiência é aquilo que a gente pega depois que a gente começa a prestar atenção né. Uns tempos a gente fica meio “eeeehh”, desligadona

S: É, o início eu acho que a gente só fica assim absorvendo né, depois é que a gente consegue contribuir de fato



E: É, é verdade, é muito legal

S: E quais matérias você dava no início, logo quando você entrou, você lembra?

E: Mais ou menos eu lembro, tinha puericultura, inquéritos alimentares, acho que eu já passei por quase todas?, eu dei fisiologia da nutrição né, tinha também algumas relacionadas diretamente à prática, eu já dei TD I, TD 2, TD 3, teoria... e... que mais... Ah, e higiene dos alimentos, quando chamava CDTA né, então teve matérias que acabaram se modificando um pouco né, teve algumas, hoje chamadas bases tecnológicas, que são mistura né, a gente pega do início, e elas acabaram ou se fundindo ou sei lá, mudando um pouquinho. Sim eu já dei várias disciplinas, você não vai acreditar, mas tinha uma matéria que eu achava insólita e era Eu mesma que dava (risos), que era marketing, sabe? Então, tinha que ser alguém da área mas não tinha, então não outra pessoa, servia eu mesma, então aí eu dei e gostei logicamente de dar o pouco que eu sabia, que acho que o professor, como dizia um professor que tinha lá no Julio, professor de química, o César, que já foi né, ele falava que o professor ele é capaz de dar qualquer aula, ele não precisa saber, ele só precisa saber um pouco do assunto que ele consegue dar aula. É lógico que você é professor e aprende uma série de coisas que eu acho que você além de aprender teoricamente e formalmente, aprende por estar dando aula né, bem legal. Então, eu já dei aula de uma variedade, umas aulas que eu já dei ultimamente e eu gostei muito foi ética e cidadania, mas as coisas acabaram escapando né por variados outros motivos e mas já viajei pelo planeta disciplina em algumas né, eu já dei por alguns momentos algumas outras que não são tão ligadas ao que eu faço né, a dieta terapia na época cheguei a dar também mas foi bem pouco e assim foi, acho que se você pegar a lista de aulas dá pra ver que eu passei.

S: Já passou em todas né?

E: É, quase todas eu já dei alguma aula, aula prática mesmo eu só fui fazer com crianças, por causa de projetos que fazia, que eu fiz com os alunos, mas não prática mesmo, que nem as professoras que a gente conhece né

S: Só que você me marcou bastante em HA, e eu acho que essa é a matéria sua de referência, não é?

E: É, eu gosto muito, eu acho que eu acabei, sei lá, me dando bem, gostando do assunto. Tem uma outra que eu gosto muito que é tecnologia dos alimentos também. Não a parte de rotulagem apesar de ser bastante interessante, mas a própria tecnologia que eu já gostava na época da faculdade e higiene dos alimentos que eu também gostava, achava interessante, não entendia tanto mas depois que a gente ensina a gente aprende mais ainda né. Então sim acho que foi higiene dos alimentos que eu dei para você, que na época chamava CDTA, Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos, ela acabava juntando o que hoje está separado em teoria e prática, que seria a partir de microbiologia e a parte de legislação né, que eu falo vocês tem que saber essa para entender o que que isso daqui, porque vocês vão usar mesmo só a parte de legislação, ela só tem que fazer sentido né pra você ter firmeza, eu falo “não, a gente tem que fazer assim”, “não, a gente não vai fazer assim”. Então é aquela tristeza né, eu sei que você não vai anotar isso aí pelo amor de Deus né, mas eu lembro dos alunos falando assim, “professora, eu lembrei de você” e eu, “é mesmo?” e ele “é, que eu passei num lugar e tinha um montão assim de fezes, não sei o que” (risos) e eu, “ahh, que bom, lembrou de mim né” (risos) essa parte é só, não, na verdade era só brincadeira né.

S: Não, você me marcou por conta de compartilhar batom, que eu lembro que na sala era uma mulherada passando batom da outra, e aí olha, depois daquilo eu nunca mais compartilhei batom, acho que eu nunca mais não compartilhe maquiagem nenhuma, nem batom, nem rímel né... na época que eu vendi Mary Kay, não sei se você lembra, eu tinha kits de pincéis que era pra poder utilizar individualmente nas pessoas, porque eu sempre lembrava de você. E fiquei sem comer ovo também um bom tempo, ovo mole, porque eu passei, aí depois Eunice, eu pensei “gente, eu passei minha infância inteira comendo ovo mole com arroz, eu vou voltar comer, porque eu gosto” (risos)

E: É, isso aí, eu falo para os alunos até hoje na hora de higiene dessas coisas que você se referiu aí né, porque, pra você trazer o cara para o assunto da microbiologia você tem que falar do dia a dia dele né e sempre falo da maquiagem sempre falo de uma série de outros assuntos aí que você também já teve, e a professora repete, repete, mas acaba que são assuntos sempre atuais né e aí tem essa coisa do batom, eu falo para eles que eu quero primeiro que eles fiquem assim, bem com nojo, e que depois com o estudo, com a parte teórica, a parte prática tudo volte para o normal né, que quando todo mundo na sua casa tiver falando você está muito nojento, para de fazer esse curso, é que você já chegou no ponto, agora tem que voltar e ficar no pontinho de entender e voltar a comer o tal do ovo mole com arroz né (risos)

S: A gente come consciente né, sabendo o que pode acontecer

E: Eu falava pra eles, “agora, sabe que é, o problema é que você já sabe, na hora que você tiver comendo você vai lembrar de mim (risos). Mas hoje tem muitos alunos que eles são mais, é, remitentes assim, eles são meio teimosinhos, eu não sei o que acontece, mas são alguns né, não é todo mundo não, eles sei lá, com toda a

informação que eles têm a possibilidade de ter às vezes eles, não sei se é pela idade, por da onde eles vem, tem uma certa teimosia, é difícil, você precisa comprovar, você precisa trazer alguém de fora para fazer palestra e não sei o que, aí tudo bem aí funciona.

S: É, com o tempo funciona (risos). Eunice o laboratório ali de nutrição, aquele laboratório ele está ali desde sempre né, desde que a escola foi criada aquele laboratório está ali né, mas ele passou por alguma reforma, você lembra de alguma coisa assim?

E: Lembro sim. Assim que eu entrei lá era só ele mesmo, o que a gente chamava de o laboratório de nutrição, da cozinha antigamente, eles chamavam assim. Aí pra tirar esse ranço né, essa ideia começaram a chamar de laboratório de TDPL, TD e aí foi né. Então ele passou por reformas, uma delas aconteceu na época que a Roseli era coordenadora, que instalou-se ali o que, antes e aí eu tenho foto eu acho, eu tenho fotos junto com a coordenadora da época que eu entrei, era um fogão industrial né, grandão, e as aulas aconteciam ali, tinham mais alguns móveis né. E, quando, a época que a Roseli foi coordenadora existia já a necessidade de ter um laboratório um pouco diferente. Aí se construiu as 4 bancadas grandes, conseguiu através né dos contatos que ela fazia, e que ela fez, alguns equipamentos que foram algumas, as pias por exemplo, que foi se eu não me engano a De Nadai, então a gente, é, através dessas parcerias né, não chamava parceria na época, mas ela acabou inaugurando, tanto é que tem a placa lá do ano que teve essa primeira reforma. Depois teve outra, algumas outras mudanças, outra reforma, mas aí a reforma foi na época que na verdade eu era coordenadora. Fui coordenadora uns tempos lá do curso, e a direção que estava na época, conseguiu e deu a possibilidade, se eu não tiver errada né, não sei se consegue verificar. É, nós pegamos o laboratório, a sala de aula que tinha no canto e na outra sala, então o laboratório principal e antigo ficou entre 2 laboratórios que ainda tem, até hoje que é o laboratório 1, o 2 e o 3. O 2 é o mais antigo, o 1 é um pequenininho, que a intenção inicial dele era ser para trazer por exemplo custos de fora, na época que eu tinha pensado. E o terceiro ele acabou sendo utilizado como você sabe, primeiro ele foi um laboratório da hotelaria, depois ele acabou, teve uma porção de mudanças, como sempre teve bastante, ele acabou virando laboratório de ser uma cozinha, mas ele foi, como se fala, antes ele era da hotelaria, ele era um quarto mesmo né, ele era é como se fosse um quarto de hotel, não sei se você chegou a acompanhar ou conhecer. Eu tinha as instalações assim para os alunos do curso de da época hotelaria, é tivessem aulas ali. Depois ele foi modificado, que foi a época que eu estava na coordenação junto com a diretora que hoje ainda trabalha por lá mas em outra função reformou. E foi uma coisa logicamente que acabou sendo utilizada primeiro pelo pessoal do curso de cozinha né, do Técnico em Cozinha quando o técnico de cozinha começou, e lógico que ele tem e tinha e continua tendo, não sei agora eu não acompanho tanto, uma série de problemas. Ele foi concebido, digamos assim, na ajuda de professores de arquitetura de lá, mais um arquiteto que veio do centro e a coisa foi muito rápido e ficou uma bancada, é, uma ilha central e as outras coisas em torno. Então teve sim, teve e tem até hoje 3 laboratórios. Depois o curso de cozinha acabou por variados motivos né, mudando de um lugar para outro, então ficou laboratório 1, 2 e 3 que assim, é utilizado pela nutrição e é de vez em quando por outros que precisam, é isso.

S: Muito bem, muito bem, ainda bem que eu faço parte dessa história aí. Fiz muita coisa gostosa na no laboratório 2.

E: É, eu sempre achei ele bonito, mas depois eu aprendi com o pessoal que usava que ele não era muito bom funcionalmente né, os fogões domésticos eram muito pequenos né para a capacidade do que precisava e mais outras coisas né.

S: Pois é. Deixa eu te perguntar uma coisa, nesses anos todos né que você conviveu com a escola tanto como aluna e agora como professora, quais foram suas realizações ações assim, você sente que, fez a diferença na sua vida?

E: Que fez a diferença na minha vida... ah, olha, de novo a mesma coisa, estar na escola em contato com variadas turmas, variadas gerações de pessoas, acho que isso me deu bastante, e me dá ainda felicidade né, eu fico contente de estar ali, eu fui supervisora de estágio, a Dona, a professora que eu te falei o nome a Aldonia, ela era a supervisora de estágio à época, ela Foi muito tempo. Depois dela eu fui e foi uma mudança né para algumas coisas eu lembro que eu tive a ajuda de outros professores para poder né dar continuidade ali, fazer o negócio funcionar, e o estágio foi mudando, gostei e trabalhei e fiz a supervisão, depois da supervisão continuei dando aula. Um dos projetos que acho que dava para ser feito na época, sempre depende muito de situação, de direção, de condição, você desenvolver ou não alguma coisa né. E eu acho assim, é, sei lá, pra minha vida, eu me sinto muito orgulhosa hoje de ter tantos ex-alunos em tantos lugares, um exemplo é você mesma né, e de estar com eles muitos aqui próximos ou já terem estado né, que teve muito ex-aluno que veio e deu aula e que foi embora, foi fazer outra coisa. E de saber onde eles estão, de chamá-los de volta. Eu acho que é uma alegria que uma boa parte dos professores que têm mais tempo, tem né, são experiências que a maioria tem, mas é a satisfação de ver que o que eu falo – no começo eu não achava – mas o que a gente fala, o que a gente faz, o que a gente deixa de fazer é exemplo, sempre vai ser, sempre. O cara que te vê como professor uma vez, ele parece que continua, assim como eu encontrei uma vez, o professor não sei de quanto tempo na Lauro Gomes e eu fiquei tão emocionada e eu fui

falar com ele, foi tão, assim, ele estava acho que é um momento triste da vida dele, ele assim estava azedo, ele me recebeu muito mal – claro né, vai saber que tipo de aluna eu era, se era bagunceira, sei lá – mas não foi isso, acho que foi outra coisa e foi uma tristeza. Mas assim, acho que é isso, a contribuição que eu dei e que eu percebi depois de alguns anos em que eu podia melhorar cada vez, que eu podia estar em contato com os alunos saber o que falar e não sei o que, e que eu fui aprendendo, é que eu acho que é uma grande coisa. Como diz minha filha, que eu já contribui para muita gente – ela acha né – e que já contribui pra muita gente, pra vida de muita gente, tem uma ex-aluna que ela é também é assim como, você estudiosa, brilhante, batalhadora, e ela já veio na escola fazer palestra, e ela vive contando uma história de que ela lembra e eu não lembro disso que eu a desafiei, e ela pegou esse desafio para ela e foi em frente sabe, então ela progrediu muito, ela fez muitas coisas na área acadêmica, ela é uma pessoa conhecida, já escreveu livro não sei o que. E eu, eu falei “eu, falei alguma coisa?” tanto para o bem quanto para o mal eu já fiz essas bobagens (risos). Então já teve esse negócio de de repente ter falado uma coisa, por falta de experiência, por sei lá o quê, e eu me esqueci completamente e a pessoa depois de uns anos, muitos anos, chegar para mim e falar “olha, lembra daquilo que você falou?”, então olha, eu fiz isso tanto para o bem quanto para o mal sabe, assim, já teve coisa que falei “nossa, eu não acredito que eu falei uma bobagem dessa”, ou, “puxa, não acredito que isso que eu falei ajudou tanto né”. Então, depois a gente descobre Sandra, que fazer isso que você tá fazendo agora que você é professora e você já sabe disso faz uma bruta diferença a cada palavra, a cada coisa que você faz, a cada, na verdade eu sempre falo para os alunos assim ó, “os alunos, eles aprendem mais com o que você é do que com o que você fala” não, é lógico que nem criança também né. É o teu exemplo, o jeito que você, a tua atitude é que faz o aluno às vezes guardar a matéria ou guardar alguma coisa né, sei lá. Ou te odiar também né (risos).

S: É, os dois né (risos)

E: É pelo mesmo motivo né, é pelo mesmo motivo (risos).

S: Não, mas com certeza que você tem muito mais gente que te ama do que te odeia. Nossa não tem como, não tem como te odiar não Eunice, não tem como, não tem como.

E: Ohh, sempre tem.

S: Não, é sério, não tem não. Na área pedagógica, o que que você viu sendo mudado no curso, eu acho que eu já até perguntei né, porque a gente sabe né, que teve a mudança das matrizes, e tudo mais, mas o que te trouxe, que te marcou mais em questão de mudança assim da área pedagógica do curso? O que você dizia não devia ter mudado, ou mudou e foi muito bom.

E: É, a evolução tecnológica é muito boa desde que a gente consiga utilizar, mas isso já é batido lógico né. E como eu dei aula de educação nutricional, então eu tenho guardado assim, que independente do que você tenha na mão ou num recurso muito moderno, se você não souber o assunto que você quer e tudo mais tanto faz né, porque você tem aulas horrosas com equipamentos modernos e aulas muito boas numa aula simples, sem muito recurso ou com pouca coisa né. Então o valor de uma aula ela pode melhorar se a bala já for boa mesmo, se não não é muita coisa.

O que eu acho, eu acho né, eu acho que poderia, sempre tive essa impressão e depois que a gente acostuma, é a redução do tempo sabe, de curso. Eu acho que é, por necessidade seja da da instituição ou da sociedade ou sei lá do que, de fazer os cursos em que vai ficando cada vez menor assim, que talvez ele perca um pouco da qualidade de algumas coisas. Tudo bem que não precisa ser um curso de 4 anos que nem eu estudei lá, porque vira parente dos professores né, já é uma coisa muito mais antiga né você ficar tanto tempo num lugar, que é o que eu entendi agora né dessas coisas. Mas quando ele é muito depressa, muito rápido, eu tenho a impressão – eu não quero ser, a velha antiga – eu tento acompanhar o que que as mudanças estão fazendo, talvez a gente, eu, sinceramente eu ficava pensando o que que a gente consegue ensinar reduzindo tanto tempo. Vai, você consegue ensinar mas você ensina menos né, eu acho que perde um pouco da quantidade, quantidade, diz a lenda, também gera qualidade né. Hoje eu falo sempre para os alunos, aproveita isso que você tem na mão, que é esse celularzinho que você fica vendo essas coisas aí, e você tem na mão o mundo inteiro né. Só que a gente tem que aprender, hoje você aprende a aprender né, você não fica a vida inteira ouvindo alguém lá falando né, até porque ninguém aguenta mais né, todo mundo já aprendeu a ser impaciente mesmo. Mas, eu acho que por exemplo, essa matéria, bromatologia, achava interessante, era muito faculdade mas os alunos acabavam ficando, só que assim, é fugir do objetivo que era formar o técnico mesmo né. É como se fosse assim, você fica querendo fazer o que vem depois. Só que você continua querendo fazer, os alunos continuavam querendo fazer nutrição independente se tinha essa matéria ou não tinha. Então eu acho que, não sei se eu consigo trazer para você o que você precisa colocar no seu trabalho, não sei se eu estou respondendo direito, você quer perguntar de novo?

S: Não, está sim, perfeito.

É, e com essa pandemia né, que a gente viveu, está vivendo, a gente teve essa mudança drástica, como que foi para você, se adaptar, se adequar, se está se adequando ainda, como que está sendo esse momento?

E: Então, eu posso dizer que eu ainda estou me adequando, mas estou bem melhor, bem mais calma e já entendendo um pouco quais são os benefícios e os não desse tipo de ensino e aprendizagem. No começo eu fiquei bem desesperada mesmo, eu me assustei de verdade, eu cheguei a chorar de nervoso pra tentar acompanhar tanta mudança né, tanta coisa que às vezes você não utiliza tanto. Eu percebi que algumas pessoas tinham algumas facilidades e é lógico, tem a ver com tudo né. Mas, eu acho hoje que é um negócio interessante, positivo, até acho legal, tem uma série de coisas que eu vi que acabaram ganhando uma velocidade que não tinha em sala de aula, só que também tem umas coisas que se perdem, que é o contato, que é o aprendizado de presença mesmo, porque tem isso daí. Então eu acho que falta um pouco isso. Eu não sei se é saudosismo, se isso é coisa antiga, mas eu continuo achando que tem uma riqueza naquilo que é a sua presença mesmo, na sua, dos alunos. Agora, é lógico que as vantagens são é inumerável, no sentido de, velocidade, busca de um material, ou seja, não depende do “cadê isso, cadê aquilo”, na escola, “ah, estão usando agora”, “não tem para você”, acho que a disponibilidade de equipamentos e material, que você infelizmente está usando o seu material de casa, certo, mas são outras questões. Mas sim, acho que bem, tinha que acontecer, independente da pandemia. Lógico que não gostei da pandemia nem gosto dela né, ninguém deve estar gostando e eu acho que é me repetir falar tudo o que é prejuízo né com essa situação toda de se fechar e ficar distante. Mas pro ensino tem umas vantagens muito interessantes, ainda estou me adaptando, não consigo fazer uma série de coisas, eu entendo o que que é, mas eu não entendo fazer ainda, então com a ajuda de quem é mais próximo de você no trabalho é que você consegue, pelo menos é o que eu consigo, criar coragem. Porque não é que você não possa aprender, você parece que tem um certo medo né da tecnologia, digamos assim, e ela foi feita para facilitar a vida não para piorar né. E o que eu vejo com as mudanças também do processo seletivo, mudou o perfil bastante dos alunos, eu acho que o nosso curso técnico ele sempre foi voltado para determinado tipo de pessoa. Não é tipo, a pessoa, assim, de classe, de perfil, de necessidade né das pessoas. E eu acho que mudou, mas assim, mudou assim, de extremos né, você tem um radical assim daquele com muita dificuldade, muito tempo longe da escola e sofrendo com isso que a gente se coloca, eu e a outra professora que trabalha comigo, a Viviane, assim de a gente falar assim, que é para o aluno, para ele não ficar desanimado, que é um desafio. Pra ele não ter medo, que é um desafio. Que aprender, que botão, que isso, que aquilo, como é que eu faço isso e aquilo, aquelas coisas todas básicas é um desafio e que você, e a gente, então isso mudou, eu percebo, é o estímulo, a motivação para que a pessoa esteja ali e crie coragem de continuar o curso, aprendendo e tudo mais. E aí você tem um extremo de pessoas que eu já vi assim, que já estuda – isso sempre teve né – que já fez a faculdade, já viveram, e acho que vem né, que vem para o curso por um monte de motivos aí né, “ah, porque eu não quero ficar parado” ou “porque eu quero aprender” ou sei lá o que. Eu acho que deu uma misturada e a gente voltou aquilo que era a origem do curso técnico né, a função inicial dele, que era, como dizia aquela legislação “é trazer não sei o que lá, do trabalho prático aos desafortunados da sorte” nossa eu leio isso para os alunos que é um texto da legislação, para entender qual que era e que no fim das contas continua sendo a função do curso técnico. Tenho muito gosto de saber que eu estou em uma faixa que não é lá a universidade, mas que promove as pessoas que abrem os olhos para um outro, de repente um outro trabalho, em um outro mundo, eu falo pros alunos “oh, o mundo é mais do que só isso, o mundo é mais do que isso aí que você está vendo”. Ah, um às vezes se alcançam os outros não né, claro, é sempre assim.

S: Eu vejo até o curso técnico como um facilitador né, pra um aluno que vai pra graduação, principalmente se ele se tá na sequência, pra mim mesmo foi muito fácil fazer a faculdade tirando uma ou duas matérias que a gente não tinha tanta ênfase, as demais é aquele ditado que fiz com o pé nas costas e eu falo isso para os alunos “é, vocês vão fazer e vão tirar de letra”, e eles chegam lá e depois dão um retorno pra gente que aprenderam mais no curso técnico.

E: Isso, eu já ouvi isso também. De aluno é a mesma coisa, é o que você já vivenciou, de o aluno voltar “ah, professora, eu aprendi mais aqui do que lá”, “ó professora, pra mim todo mundo quer fazer grupo comigo”, porque eu já falei, “então, vocês têm uma visão panorâmica de tudo, vocês já sabem o que é e para onde vai”. Então não está lá cru na faculdade, então facilita mesmo. Isso eu sei e não é só nutrição, parece que química e outros cursos também acaba facilitando a vida. Isso é bem, é bem marcante, bem marcado mesmo, tem até esses caras que falam sobre, que nem o Max Gehringer ele estimula muito né esse negócio de curso técnico, ele acha que sim, tem que fazer, eu tenho que ter e tem que estimular né. Então é um facilitador mesmo, que você matou, resumiu, é isso mesmo e a gente fica supercontente falando nossa, às vezes eu penso assim, “nossa, acho que o curso é muito bom”, aí você pensa assim: “não criatura, é o superior que às vezes não é tão bom né”, pode ser que ele tá assim né, dependendo, um pouco defasado ou coisa parecida. Nem sei. Não é que a gente, a gente é um curso bom. Eu sempre, de vez em quando a gente esquece disso, aí vem gente de fora, vem aluno, vem gente e fala assim: “nós estamos colhendo do Júlio de Mesquita”, você dá um orgulho, pensa “não é fácil, nossa, é, nossa escola é bem-conceituada” e é mesmo, então isso me dá grande satisfação, eu fico superfeliz.

S: Eu também! (risos)

E: Isso, você também, você já está nessa aí, já faz né Sandra. Muito tempo já, entre idas e vindas e tudo mais.

S: A gente já tá indo pro nosso finalzinho aqui, mas eu queria saber se você tem algo mais para acrescentar, alguma outra informação sobre a história desse curso, o que você poderia falar mais...Ah! Você me falou que você foi coordenadora né, quanto tempo você coordenou o curso?

E: Eu acho que eu fiquei 2 ou 3 anos, mais ou menos isso, não foi muito mais que isso não.

S: E ali você lembra assim, todas as professoras ou a maioria delas já foram coordenadoras também? Eu entrei era a Rita.

E: Isso, então, você entrou depois, quando a Rita entrou foi quando eu saí, ela já tinha definido que ia ficar um ano só, então na época que eu fiz e até eu não sei se eu tenho fotografia ou se está em algum desses redes sociais aí, na época que eu fui coordenadora eu fiz um evento para chamar todos os ex-coordenadores do curso, então tem isso daí. Então muitos professores já foram coordenadores, a Rita, a Roseli, a Dulce, a Terezinha, em épocas diferentes, situações diferentes, quem mais que já foi, alguns já foram 2 vezes, a Lúcia, ah... uma professora japonesa que chama Solange Akemi Mori, então, eu tinha feito nessa nesse ano que teve a não sei se era semana da alimentação uma homenagem e elas vieram sabe todas as que foram e a gente tentou colocar em que época cada uma foi, teve lá fotografia, qualquer coisa, umas coisas assim. Então teve sim, a primeira coordenadora que eu conheci quando eu entrei foi a Solange Mori, que ela é, já saiu né de lá, e acho que você, não sei se você conheceu, ela é irmã do professor que tem lá no outro curso que é o Valter Mori. E ela é era bem legal né, ela pensava do mesmo jeito que pensa o irmão dela, porque eu lembro que ele em outro curso, na Secretaria ninguém tinha computador e ele tinha um computador para fazer as anotações dele, fazia quadro, fazia isso e aquilo. Então teve vários sim, teve alguns que se repetiram, tem uns que foram muito bem obrigado, outros que nem tanto né, a gente foi conforme a valsa né, de a possibilidade né. E tem outras aí em outras áreas né, por exemplo você mesmo.

S: Não, eu não, cozinha já esquenta muito a cabeça da gente já.

E: Mas olha, você, e todas as outras que você sabe quem são né que entraram e que estão aí, eu sempre considero que vocês são a sequência nossa né, de trabalhar, de fazer as coisas, eu fico cutucando lá “é, eu não quero, “não, eu não vou”, eu não sei o que, está bom vai, não vai então, mas uma hora você vá.

S: É, deixa mais pra frente, pra frente.

E: É, deixa a coisa mudar mesmo né, acontecer. É, eu não sei se eu contribui tanto para o que você queria, que provavelmente aquelas datas que você precisaria eu não tenho aqui. Mas eu vou procurar, e as fotografias também porque às vezes acrescenta aí alguma fala que você precisa também.

S: Não, tá ajudando bastante sim Eunice, nossa você não tem ideia. É, eu me lembro sempre de uma frase que você falava com a gente assim né, quando a gente perguntava sobre trabalhar, e eu gravei essa frase, que você dizia assim: “que nem sempre você vai trabalhar com aquilo que você ama, mas ame aquilo com o que você trabalha”. E quando eu terminei o curso de nutrição, o técnico, eu fui trabalhar em UAN e eu não queria trabalhar em UAN porque o meu sonho sempre foi trabalhar em hospital. Mas eu era técnica e eu tinha que arrumar o dinheiro para poder trabalhar né, para ganhar pra pagar a faculdade. E aí eu carregava aquilo comigo né, eu tenho que amar isso aqui que eu faço, eu tenho que amar isso aqui que eu faço né. E sempre eu carrego isso comigo sabe, às vezes me colocam numas coisas que eu não estava a fim de fazer, mas aí eu transformo isso em amor porque fica mais fácil pra gente poder fazer né, porque se você trabalhar com aquilo que você não gosta eu acho que se torna muito pesado, tenso né, e aí a gente não consegue desfrutar. Então nem sei se você lembra disso, de falar desta forma, e me lembro muito de um desenhinho que você fazia que eu acompanhei ele aquela carinha né.

E: Eu fazia né, agora não tem mais lousa para fazer, de vez em quando eu faço (risos)

S: É, eu replicava aquilo, eu sempre gostei daquele desenho, então é bem isso que você falou Eunice, que a gente aprende muito com o que o professor é né. Lógico que com tudo o que ele sabe, mas esse jeito de ser passa para a gente e a gente guarda isso e é pra vida toda. Você quer deixar uma mensagem aqui para os nossos né, pros nossos alunos do técnico de nutrição, pra nossa escola, pra que eu possa registrar nesse trabalho de mestrado.

E: Ai meu Deus do céu, deixa eu ver. Eu acho que, assim, é importante que todos os que que façam o curso, logicamente às vezes eles vêm sem aquele, aquela motivação né, que nem a gente vê as vezes no ETIM e que depois eles acabam descobrindo, se identificando com algum professor. Eu não sei, eu acho que sempre é buscar o que tem de mais próximo de você, que faz sentido para você, né, tudo o que faz sentido, é quando você aprendeu né. Que nem eu falo, “aí, que caiu a ficha”, o que faz sentido para você, porque ou você já viu ou você, começou a entender né, então, aí eu não sei Sandra, eu acho que uma mensagem de estímulo, de coragem sempre para fazer o que se precisa fazer e o tempo todo, pelo menos eu que não achava que eu ia querer dar tanta aula ou gostar de dar aula, gostei tanto. Então assim, eu acho que eu repito isso que você mesmo trouxe que eu não estava nem lembrando (risos), que é justamente procurar fazer direito, fazer bem aquilo que você está fazendo, que aquilo pode ser temporário. Eu lembro de uma aluninha que se formou e voltou logo em seguida, conversando com ela, ela falou assim “é, as minhas colegas” – ela estava trabalhando, estava trabalhando eu acho que na área – ela, “é,

mas assim, eu fiquei para trás”, falei, “ué, porque você ficou para trás?”, ela “não, porque as minhas colegas todas já foram pra faculdade”. Aí, eu não sei da onde saiu, mas eu fui falei assim: “olha, você está pensando errado, você não ficou para trás. Elas estão na faculdade mas você está trabalhando, e você está trabalhando por quê? Porque não tem dinheiro pra ir pra faculdade paga, ou coisa parecida, e você precisa trabalhar para poder ajudar ou mesmo pagar. Então o que você tá fazendo, você está indo pro mesmo lugar, mas você está fazendo só um caminho um pouquinho mais comprido e que no fim das contas vai te trazer mais vantagem, porque na hora que você tiver lá na faculdade você já sabe, você já está trabalhando. E na hora que você for trabalhar, você já tem um diferencial. Então às vezes o caminho é mais comprido, mas ele vai levar para o mesmo lugar ou até levar você com uma certa vantagem para esse caminho”. Então não achar que o seu caminho ou o caminho do outro é melhor ou é mais curto, ou “poxa, o cara é sortudo”, não, olha, a sua história já está sendo escrita aquela hora mesmo e sempre eu falo para os alunos né de, não é depois da formatura, é já. É o que você tá fazendo agora que já escreve, lógico que depende de maturidade, mas isso daí a gente só vai ganhando com o tempo mesmo né. Então eu não sei, eu acho que é sempre procurar o lado bom, procurar o lado ético né, eu acho que eu sempre falo pros alunos “não se corrompa, não se corrompa, tente não se corromper”. Por quê? Porque depois que você se corrompeu uma vez, porque não né? Porque se eu já fizer alguma vez, porque eu não posso fazer de novo e de novo e de novo, tanto faz. Então assim, às vezes eu falo isso e já é tarde para alguns alunos, mas eu acho que para os novos e para quem ainda né, não viveu tanta coisa eu acho que é um caminho. A gente tem que se segurar em alguma coisa, e tem que se guiar por ali. Eu creio que seja isso né, então independente do que se vá fazer e se for ficar na área a gente fica feliz porque tem muitos caminhos né. Acho que é isso. Você não pode deixar o professor falar, professor fala muito (risos)

S: Ah, mas é pra professora falar mesmo, quanto mais falar pra mim é melhor (risos), esse é o intuito (risos)

E: Eu acho que assim, que estar na escola, uma vez uma mesma pessoa falou para mim que é o que eu tinha – e eu achei engraçado porque eu não tinha reparado nisso – que uma das coisas que eu fazia sempre era empurrar alguém para dentro da escola. Empurrar no sentido assim de estudar né, “aí, vai fazer o curso, não vai fazer isso, vai fazer aquilo” e eu vivo fazendo, tentando né, que as pessoas vão pra escola, vão fazer algum curso, vão fazer alguma coisa né, vão estudar. Acho que é isso Sandra, cada um tem um caminho e uma história né então a gente só pode ajudar.

S: E a ETEC Júlio de Mesquita o que que ela é para você?

E: Ah, olha, ela significa muita coisa porque eu estudei lá e ela marcou na minha vida, primeiro porque eu estudei lá e depois porque eu trabalho lá né, e por tudo o que eu já contei para você e falei, todas as experiências, tudo. Então eu não sei dizer qual é a palavra, é uma coisa, é um prédio, um lugar, uma história muito importante. É engraçado, uma vez teve uma reunião na escola, de Vestibulinho, pra orientação, aquelas reuniões todas. Então tinha gente de fora, de outras escolas. E a gente tem lá o auditório que você conhece que ele está reformado no teto e em algumas coisas, mas o chão dele é aqueles taquinhos velho né, uns taquinhos de madeira assim (faz gesto com as mãos). Eu lembro que uma pessoa que não era da escola – poxa, a gente né, lógico, taco solto, a gente fica meio assim né, e lógico que se alguém falasse “que ruim, que feio”, tudo bem a gente concorda – mas a mulher, ela tropeçou no taquinho, aí ela ficou brava, aí ela meio que chutou o taquinho, nossa eu fiquei tão brava “como assim chutando o taquinho?” (risos). Aí naquela hora que eu vi, nossa, é mais ou menos assim, você pode falar mal da sua irmã, irmão, sei lá, eu mas não vem outra pessoa falar “nossa, o taquinho daqui é tudo solto”. Eu fui lá empurrei o taquinho, pus no lugar e então tá, acho que está dentro do coração né, algumas coisas, a própria escola ensina história as pessoas, aos alunos, tudo né. É isso. E vamos parar que eu já estou quase chorando (risos)

S: Ô meu Deus, não é pra chorar não! (risos)

E: Chorar não, não precisa (risos) Então é isso, ela é de grande importância na minha história, na minha vida porque eu estou lá ainda né e eu ajudei a escrever e eu tenho muito gosto e muito amor, assim digamos, pela história e pela escola, pelo prédio, por tudo, digamos. É muito importante, é um ponto histórico de Santo, super importante e sempre vai ser acho.

S: Aí eu também creio que sim. Então Eunice, muito obrigada, por todas suas palavras, sua contribuição trouxe bastante coisa que vai agregar bastante no meu trabalho. E o que mais você lembrar se você depois puder me me passar, as fotos também, quanto mais antigas melhor. Ah eu até esqueci, eu encontrei um blog, acho que foi feito por estagiários seus na época né, e eu até comentei algumas imagens, alguns eventos dali desse blog. Depois eu vou te mandar o link dele para você lembrar que blog que era,

E: É, na verdade um blog fui eu mesma que fiz, chamava space blog. Acho que era uma marca lá. Eu não sei se é esse, mas ele foi o primeiro, sei lá, alguma coisa, como se fosse assim, rede social ou de publicização né, digamos assim de divulgar o curso de nutrição. Depois dele apareceu outros blogs e aí morreu muito, depois aí tem o que tem hoje né, a gente tem um monte de rede social aí pra difusão do curso, das coisas e tudo mais. Então, me manda que pode ser que seja o space blog mesmo.

S: Tá, eu vou te mandar o link dele depois então. Então tá bom, obrigada mais uma vez, te amo,

E: Eu também, você sabe que eu sou sua fã! Muito feliz que você já está aí no seu mestrado, espero ter contribuído pra esse trabalho tudo, que eu sei que dá trabalho, e to orgulhosa, muito!

S: Sou cria sua (risos)

E: Ahh, então, você sabe que isso que você fala, acredita, a minha filha que é uma pessoa suspeita, fala assim, outro dia eu mostrei a foto e ela “tudo cria sua, né mãe” e eu “Cria?” (risos) eu acho que sim, eu fico super, supercontente e super orgulhosa mesmo das crias ou das pessoas né, incluindo você assim especialmente.

S: Aí, obrigada Eunice, eu é que eu vou chorar agora (risos)

E: Fique feliz, você está em um caminho que é uma história muito bacana. É uma evolução, é um monte de luta que você já falou que sempre foi e é um exemplo. Eu acho que você usa isso, que eu sei que usa, pra estimular os alunos né, aqueles que acham que “não dou pra nada”, e ou que de repente começa a desanimar, ou acham que isso, acham que aquilo. Eu já vi você contando história, então é o nosso papel, o seu, o meu, cada um numa história aí, já ter trazido muita gente pra frente da própria vida né.

S: É, isso é gratificante mesmo né.

E: Estamos muito emocionadas, eu acho que esse negócio de pandemia deixa a gente muito muito mole (risos)

S: Aí eu acho que é porque a pandemia despertou né Eunice, o quanto que a gente é frágil e o quão fácil é pra gente perder as pessoas que a gente ama né.

E: É verdade, também

S: Acho que é isso, e aí expressar esse sentimento eu acho que, ele tem que ser feito em vida mesmo, né?

E: É, se você vai falar uma coisa, fala agora enquanto eu estou ouvindo ainda

S: Então é, é mesmo, a gente fala tanta coisa ruim em vida, vamos falar as boas (risos)

E: É verdade.

Sandra, foi um grande prazer conversar com você, é um bate-papo gostoso. Você é está aqui dentro da minha casa, tudo bem que esse fundo não sou eu, é o fundo mais sem graça que eu tenho aqui, cadê onde tá, onde é que tá

S: Você está numa tela em branco (risos)

E: Eu tô num fundo colorido, bonitão né. Mas é isso aqui ó (mostra fundo do ambiente)

S: Olha, olha aí ó, seu escritório, a sala de aula

E: Parede laranja, com impressora de um lado e tranqueira do outro e assim vai.

S: Ah Eunice, muito obrigada viu, um beijo fica com Deus

E: Beijo Sandra, vou ver as fotos para você, e mais antiguidade

S: Tá jóia então.

E: Boa sorte para o seu trabalho

S: Obrigada (manda beijos e aceno de tchau)

E: Tchau tchau, beijão (aceno de tchau)

## APÊNDICE L – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO ENTREVISTADO 2



### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado a participar da pesquisa “História e trajetória do ensino em um Curso de Técnico em Nutrição e Dietética” e sua seleção foi por meio de levantamento documental em arquivos eletrônicos e arquivos institucionais do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Júlio de Mesquita.

Sua contribuição muito engrandecerá nosso trabalho pois participando desta pesquisa você nos trará uma visão específica pautada na sua experiência sobre o assunto. Esclarecemos, contudo, que sua participação não é obrigatória. Sua recusa não trará nenhum prejuízo em sua relação com o pesquisador ou com a instituição proponente.

O objetivo principal deste trabalho é de realizar um levantamento histórico sobre a Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita, concernente à origem do curso de Técnico em Nutrição e Dietética.

Na publicação dos resultados desta pesquisa, a sua identidade poderá ser divulgada pois o estudo proposto trata das Memórias e Histórias da Educação Profissional e Tecnológica vivenciadas pelo docente ou discente, na Instituição de Ensino. Mesmo não tendo benefícios diretos em participar, o participante contribuirá para a compreensão do fenômeno estudado e para a produção de conhecimento científico e informações importantes poderão ser fornecidas relacionadas ao processo de ensino-aprendizagem.

A qualquer momento você poderá tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação.

Ao final desta pesquisa, o trabalho completo será disponibilizado no site do Programa de Mestrado.

Prof. Dra. Neide de Brito Cunha  
Orientadora  
E-mail: neidedebritocunha@gmail.com

Sandra Lee de Carvalho  
Pesquisadora  
E-mail: sandra.silva@cpspos.sp.gov.br

Declaro que entendi os objetivos de minha participação na pesquisa e concordo em participar. Registro também que concordo com o tratamento de meus dados pessoais para finalidade específica, em conformidade com a Lei nº 13.709 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).



## APÊNDICE M – TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL ENTREVISTADO 2



### TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL

Pelo presente instrumento, o(a) senhor(a) \_\_\_\_\_, RG: 13641109-5, residente e domiciliado à \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, cede e transfere gratuitamente, em caráter universal e definitivo ao Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza a totalidade dos seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no(s) dia(s) 14/04/2022, perante o pesquisadora Sandra Lee de Carvalho.

Fica, portanto, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza plenamente autorizado a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo direitos a terceiros, no Brasil e/ou no exterior.

Registro também que concordo com o tratamento de meus dados pessoais para finalidade específica, em conformidade com a Lei nº 13.709 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

São Paulo, 31 de maio de 2022.

Cedente:

## APÊNDICE N – FICHA DE ENTREVISTA

### ENTREVISTADO 2

|   |
|---|
| <p><b>I. DADOS PESSOAIS DO ENTREVISTADO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nome: E. [REDACTED]</li> <li>2. Data de Nascimento:</li> <li>3. Naturalidade (cidade, Estado):</li> <li>4. Endereço:</li> <li>5. Telefone:</li> <li>6. E-mail:</li> </ol>   |
| <p><b>II. FORMAÇÃO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Graduação em: Nutrição em Universidade Mogi das Cruzes 86</li> <li>2. Especialização: Especialização de Educação Profissional e Tecnológica e especialização em Nutrição Funcional.</li> <li>3. Pós-graduação (instituição e título da dissertação ou tese): Mestra em Nutrição Aplicada</li> <li>4. Outros cursos:</li> </ol>   |
| <p><b>III. ROTEIRO DE ENTREVISTA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quando começou a trabalhar na ETEC Júlio de Mesquita?</li> <li>2. Quando a escola foi inaugurada? A senhora estava presente nesta inauguração? O que se lembra dela? A senhora chegou a falar naquele dia? Caso tenha falado, lembra algo que disse?</li> <li>3. Qual era o nome da escola nesta época? Lembra quais cursos tinham?</li> <li>4. A senhora chegou acompanhar ou ver a construção da escola? O lembra deste tempo e desta construção? Sabe quem foi a construtora, nome de algum responsável pela obra, se havia muitos pedreiros?</li> <li>5. Quais matérias a senhora lecionava e horário? Era conteúdo teórico ou prático?</li> <li>6. Como eram a Biblioteca, laboratórios, refeitórios, quadras?</li> <li>7. Como eram realizadas as aulas práticas?</li> <li>8. Quais eram os equipamentos e utensílios mais utilizados?</li> <li>9. Quais práticas eram realizadas?</li> <li>10. Nestes anos todos de história de nossa escola, quais foram, em sua opinião, suas maiores realizações, tanto no campo de construção (parte física), como no campo pedagógico?</li> <li>11. Que mudanças ocorreram ao longo dos anos nesta escola?</li> <li>12. Tem algum caso interessante que aconteceu nos anos que a senhora trabalhou na escola que a tenha marcado?</li> <li>13. Gostaria de acrescentar mais alguma pergunta ou informação?</li> </ol> <p>Qual é sua mensagem que a senhora deixa para a escola e alunos do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética/Cozinha?</p> |
| <p><b>IV. DADOS TÉCNICOS DA ENTREVISTA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Data de realização: 20/03/2022</li> <li>2. Local: Remoto – Plataforma Teams / Microsoft</li> </ol>   |

3. Tempo de duração: 1h28m
4. Roteiro:
5. Entrevistadores: Sandra Lee de Carvalho
6. Transcrição (responsável): Victória Lee de Carvalho Silva
7. Data (envio): 24/3/2022
8. Data (recebimento): 28/03/2022
9. Edição (responsável): Sandra Lee de Carvalho Data da conclusão: 28/03/2022
10. Data de envio ao entrevistado: 29/03/2022
11. Data da entrega do Termo de Consentimento Esclarecido:
12. Número de páginas: 12
13. Observações:

**V. CADERNO DE CAMPO**

1. Lugares citados:
2. Pessoas citadas: Profa. Aldônia, Profa. Roseli, Dona Isca, Neide Gaudenci
3. Anotações (interrupções na entrevista etc.)



---

**Pesquisadora responsável**  
**Sandra Lee de Carvalho Silva**  
**Integrante do Grupo de Pesquisa: “Ensino e Aprendizagem”**  
**Discente do Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação**  
**Profissional / CPS**



---

**Prof.ª Dra. Neide de Brito Cunha**  
**Docente do Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação**  
**Profissional / CPS**

## APÊNDICE O – TRANSCRIÇÃO ENTREVISTA 2

- Ficha de cadastro
- Tipo de entrevista: temática
- Entrevistadora: Sandra Lee de Carvalho
- Entrevistada: [REDACTED]

Licenciada e graduada em Nutrição

Especialista em Ensino Tecnológico e Profissionalizante

Mestra em Nutrição Aplicada

ETEC Júlio de Mesquita

Instituição: Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza – ETEC Júlio de Mesquita

Levantamento de dados preliminares a entrevista:

A entrevistadora conheceu a professora [REDACTED] ETEC Julio de Mesquita entre 2000 e 2002 enquanto cursava o Técnico em Nutrição e Dietética. Nesta época a profa. [REDACTED] foi sua professora na disciplina Anatomia e Fisiologia. [REDACTED] informou que se graduou em Nutrição em 1986 pela Universidade Mogi das Cruzes e passou a fazer parte da equipe de docentes da ETEC Júlio de Mesquita em maio de 1987 ministrando aulas no curso de Nutrição e Dietética surgir nesta ETEC. Convidei a professora [REDACTED] para participar desta entrevista ela ser uma das primeiras docentes e que ainda estão na ativa nesta unidade escolar tendo já feito parte da coordenação de curso por vários anos. Atualmente a profa. [REDACTED] faz parte do Grupo de Formulação e Análises Curriculares atuando como colaboradora de projetos no Eixo de Produção Alimentícia e no Eixo de Ambiente e Saúde, no qual também faço parte.

**S.:** Então, vamos lá. Vou primeiro te perguntar alguns dados, já preenchi alguns, né, mas sua data de nascimento só pra compor a ficha, que eu tenho uma ficha de entrevista então a gente vai seguir um roteiro pra compor essa pesquisa, tá bem?!

**E:** 23 de abril de 1961.

**Sandra:** Você é formada em nutrição... em que ano você se formou?

**E:** 1986.

**S:** Em qual faculdade:

**E:** Universidade de Mogi das Cruzes.

**S:** Você tem alguma especialização?

**E:** Especialização de Educação Profissional e Tecnológica e também especialização em Nutrição Funcional.

**S:** Fez Pedagogia, né?

**E:** É, Pedagogia, né, ainda não estou com o certificado né.

**S:** Mas já está formada né. É mestre?

**E:** Mestre em Nutrição Aplicada pela Universidade de São Paulo.

**S:** Algum outro curso que você acha relevante pra gente colocar?

**E:** Acho que não. Acho que esses são os mais relevantes, né. Eu fiz o Celafiscs também de Laboratório de Atividades Físicas lá pelo Celafiscs, curso de aperfeiçoamento né, aquele era uma curso de aperfeiçoamento. E o

Curso de Aperfeiçoamento de Jovens e Adultos também, que eu acho que a gora vai sair fora, né, que vai dar o tempo.

S: Acho que até o esquema né, vai sair.

E: Não, o EJA não é perene essa pontuação lá né.

S: Ah, tá. Isso, é, 5 anos, aperfeiçoamento são 5 anos. Bom, vou começar a te perguntar sobre sua trajetória na ETEC Julio de mesquita. Quando foi que você começou a trabalhar na ETEC e quanto tempo né, então, você já tem aqui na escola?

E: Foi em maio de 1987, né, logo que eu me formei, em seguida eu já comecei a dar aula. Maio de 1987 acho que eu tenho 34 anos, se não me falha a memória. – faz as contas – vou fazer agora 20 de maio eu acho. 35 eu vou fazer agora em maio.

S: Bom, você não esteve presente na inauguração né, porque a escola foi inaugurada a 86 anos atras praticamente, foi no século passado. Mas quando você entrou, começou a dar aula, você lembra como era a escola? Por que ela foi mudando também né, foi agregando os novos prédios...

E: Quando eu comecei a dar aula só tinha um laboratório de prática, né. Só tinha aquele Laboratório 2, daquele jeito que ele é hoje, a única coisa é que ele foi reformado depois disso, não me lembro a data agora, mas foi na gestão da Roseli, quando a Roseli foi coordenadora, e era uma mesa, e as bancadas, não tinham bancadas, eram... ahn, não sei se você estudou naquela época ou se na sua época já tinham as bancadas, então não tinham aquelas quatro bancadas, entendeu? Era só uma mesa no canto, e tinham as pias e no meio acho que tinha alguma... eu não lembro o que tinha no meio mas era só isso, não tinha as bancadas aí depois foi reformado, colocado as bancadas na coordenação da Roseli, e na coordenação da Eunice foi ampliado, aí foi feito o Laboratório 3 e o Laboratório 1, porque aí a cozinha dos funcionários saiu dali e foi pra onde ela é hoje, né, então a escola tinha esse... e naquela época o curso também não tinha esse formato que tem hoje... naquela época o curso era só a tarde, era metade a tarde, era, primeiro e segundo de manhã, e terceiro e quarto, ahn, a tarde, tendeu?

S: Não tinha a noite?

E: Tinha a noite também, né, tinha o curso a noite, mas a tarde o curso dividia uma parte de manhã, era integral, né, era integrado, né, com o, também, como se fosse o ETIM, né, só que, né, a gente chamava de Curso Integrado porque fazia o Ensino Médio junto com o... né, e aí ele... ele tinha uma parte, acho que era primeiro e segundo de manhã, acho que eram 4 anos, primeiro e segundo de manhã e terceiro e quarto a tarde.

S: E a noite já tinha o modular ou não? Você se lembra?

E: A noite não tinha o modular, também era o integrado... o modular veio depois, aí, hum, com 4 anos era muita coisa, então eles, veio só o modular não tinha, tirou todo, praticamente ficou só ensino médio de manhã e aí ficou modular tarde e noite, né. E aí ficou por um bom tempo só o curso técnico né, e pra entrar no curso técnico o aluno tinha que estar no segundo ano do Ensino Médio. Então os professores do Médio só de manhã, e o técnico só tarde e noite.

S: Ah, entendi. Eni, e quando você entrou, você chegou a resgatar alguma coisa da escola no início, né, antes, como que ela era, nome dela, você sabe o que que tinha de diferente do que é hoje? Quais os cursos que tinham além da Nutrição também...

E: Então, os cursos que tinham ainda eram praticamente os mesmos, o que mudou um pouco mais foi: Design, que era técnico de Arquitetura, acho, na época, né, e agora ficou Design e Edificações. Ou era só Técnico, só Técnico em Edificações e agora criou Design... não tenho certeza disso. Mas, era uma escola, anterior, era uma Escola Técnica Industrial, né, eu lembro disso porque o meu tio estudou e eu fui na formatura do meu tio. Eu lembro da escola, entendeu?! Jamais imaginei que eu ia dar aula alguns anos depois lá, né. Mas era Escola Técnica Industrial e não era ligada ao Centro Paula Souza. Quando eu entrei ela tinha acabado de se tornar, e era só 14 ETEs.

S: Peraí, deixa só eu resgatar aqui, você entrou em 87 né? É, e a partir de 82 que o Centro Paula Souza...

E: Incorporou.

S: É... Incorporou né, na sua... na rede.

E: É, então quando eu entrei ainda eram as 14 irmãs, né, que eles chamavam as 14 ETEs né.

S: Aham.... E o nome, você lembra? Aliás, você falou né, era Escola Técnica Industrial mas já recebia o nome de Júlio de Mesquita ou não?

E: Já, já. Já tinha. O nome Julio de Mesquita sempre existiu né.

S: Ah, sempre foi, né.

E: É.

S: Tá, perai.

E: Aí o curso que tinha era Economia Doméstica nessa época, antes de ser transformado em Nutrição, quem, é, a Dona Isca (?) sempre contava que quem formou o Curso de Nutrição, por isso que ela tinha tanto ciúme do Curso de Nutrição, é, quem tinha formado o curso era ela, a Neide Gaudence (?) não sei se você lembra, né, do livro da Neide Gaudence e a professora Luzia, que era de... não sei se você lembra disso, não sei se você conseguiu resgatar isso aí nos seus arquivos. Quem deve lembrar muito disso é a Roseli e Lúcia né, que entraram antes.

S: Sim, da professora Neide Gaudence sim... Agora, eu não copieie o nome dessa professora que você disse... qual o nome dela?

E: Luzia,

S: Primeiro... antes da professora Neide Gaudence você falou um outro nome.

E: Dona Isca

S: Dona Isca? Professora Isca? Ela dava aula aqui?

E: Ela dava... ela era de química, né. Professora de química. Ela dava bromatologia na nutrição, né. Dava a parte prática. E dava, acho que bioquímica, na época tinha bioquímica... não, bioquímica era a Marlene... era a Isca mesmo, a Isca dava bromatologia, acho. Não me lembro. Mas eu sei que foi o Curso de Economia Doméstica que foi transformado em Nutrição por essas três pessoas. Quem iniciou foi a Neide Gaudence, a Luzia e a Dona Isca.

S: Você lembra do sobrenome, Eni, delas?

E: Ah, não lembro. Tem que perguntar no departamento pessoal. Eu não tenho... É, elas diziam isso, isso é o que elas contavam. A Roseli deve ter mais dados disso daí. Mas foram elas. Você já entrevistou a Roseli?

S: Ainda não.

E: Então... Que no caso a dona, ela...

E: Ah, na época da Dona Isca sim, levei muita bronca da Dona Isca, eu, a Rose, ela tratava a gente como criança porque a gente era novinha, né. Ela tratava a gente como crianças. O César pedia pra gente ter paciência.

S: Ah, então tá. Bom, eu tenho uma pergunta aqui que, é, levando em conta esses professores mais antigos, mas, você não chegou a acompanhar, nem ver a construção da escola, é lógico...

E: Não.

S: É uma escola quase secular, né.

E: é, não. Algumas reformas só, né. Porque quando entrei também, um outro detalhe, é que não tinha oficina. A oficina também foi feita depois que eu entrei, aquela oficina lá dos fundos.

S: Falando em Curso de Economia Doméstica, Eni, tinha muita diferença de conteúdo para o que virou depois o Técnico de Nutrição?

E: Ah, tinha, tinha muita diferença porque o curso de Economia Doméstica, ele é muito diversificado né, em termos de, é, o objetivo dele é muito diferente do Curso de Nutrição. Então houve uma mudança sentida de componente curricular, né. Mas eu não lembro, eu não estava lá quando teve essa mudança. Eu sei que era um curso que tinha, mas eu não cheguei... quando eu entrei já era Técnico em Nutrição.

S: Tá certo... é... quando você entrou você lembra as matérias que você começou a lecionar?

E: Lembro... Era Administração de Serviços de Alimentação, Tecnologia de Alimentos, acho que foi uma que eu lecionei no começo e Técnica Dietética.

S: E era em que horário? Você estava em todos os horários ou...

E: A tarde e na noite, sim, eu estava em todos os horários... eu não trabalhava, não tinha outra atividade, né.

S: Você lembra mais ou menos como que era o conteúdo teórico e prático?

E: Então, a tecnologia não tinha prática. A única disciplina que tinha prática era TD, né, Administração era o que, o conteúdo era semelhante ao que é hoje, né, assim, lógico que evoluiu bastante em termos de legislação, né, também aumentou alguns porque tinha coisa que era dividida em outra matéria, né, administração, tinha Administração I e II, né, eu não lembro tudo, Sandra porque realmente já né...

**S:** Claro...

**E:** Eu vou lembrando assim e eram essas matérias e que mais que eu dava? Acho que eram só essas... Acho que eu cheguei dar Nutrição normal e acho que eu dava Fisiologia da Nutrição.

**S:** Aham... Quando eu estudei com você eu estudei Fisiologia da Nutrição.

**E:** É que hoje é o DAH, então você vê a quanto tempo... porque que eu tenho tanta coisa com essa disciplina, porque é uma disciplina de base minha. Que já eu dou há muitos anos e eu fui evoluindo junto com o conteúdo, estudando, aperfeiçoando e tal, junto com o conteúdo, né. Então é por isso.

**S:** É... Nesse tempo você lembra, assim, quantas modificações que houveram no currículo?

**E:** Bom, a primeira... A primeira foi do integrado pra o curso técnico, né, depois no curso técnico tiveram várias, teve, eram de 2 anos, 3 anos, passou pra 1 e meio, ahn, acho que eu não lembro todas não, Sandra, eu vim, não guardei tudo isso não, mas, foram várias, né, e aí teve um dado momento em que teve essa modificação sentida com os nomes das disciplinas, que começaram a ser diferenciados porque a gente, por que antes era mais ou menos o que a gente tinha na graduação e aí eu lembro que foi uma modificação sentida e também meio mal feita, sabe, no início tiveram muitos problemas com essas modificações. Aí nos fomos reclamando e tal, que na época eu nem lembro quem era do laboratório de currículo, quem é que fazia os currículos, né, e aí a gente foi reclamando que faltava isso, faltava aquilo, e aí foi melhorando.

**S:** E você lembra, assim, de onde que partiu a necessidade de mudar, alterar, os nomes das disciplinas?

**E:** Sempre em função do mercado de trabalho.

**S:** Mas isso não veio do MEC por que era muito semelhante a graduação? Ou não?

**E:** Não. Veio do MEC sim, mas por modificação na Legislação, né. Que era o integrado veio pro modular, né, e aí porque foi sempre a Legislação. Até hoje ainda é assim, né. Que nem agora 20% também é a Legislação que mudou e tá permitindo os 20% né.

**S:** Aham...

**E:** Então as modificações sempre foram em torno de adaptação à Legislação vigente, né.

**S:** Aham...

**E:** E aí, havia as modificações e também aí começaram a mudar também os nomes das disciplinas porque acharam que era mais adequado, por juntar mais conteúdo, pra ter uma melhor distribuição dos conteúdos, né. Isso é o que eu lembro... A Roseli deve ter mais dados, é importante você falar com a Roseli.

**S:** Obrigada. Agora, até voltando um pouquinho pra estrutura da escola, né, você lembra como era a biblioteca da escola? Os laboratórios... tinha refeitório?

**Eni:** Ah, a biblioteca, lembro. A biblioteca sabe onde era a FATEC? Era lá onde é hoje, onde o Juliano fez laboratório novo agora.

**S:** Lá em cima?

**E:** Lá onde era o auditório, sabe aquele auditório que agora foi desfeito? A biblioteca ficava naquele espaço todo lá, com aquelas duas salas de aula que tem lá, entendeu, lá nos fundos, então a biblioteca era naquele canto lá.

**S:** No primeiro andar, né?

**E:** É.

**S:** E desceu por quê? Você sabe?

**E:** Desceu pra aumentar as salas de aula, fazer o auditório. Foi na época da Sueli, porque a Sueli quis fazer mais um auditório. E foi na mesma época que foi feita a reforma dos laboratórios, aí a biblioteca desceu. E na época o bibliotecário era Salvador.

**S:** Ele não está mais aqui com a gente?

**E:** Não, não tá mais, Salvador não está mais... Até era legal se a gente conseguisse, mas acho que ele ainda tá vivo, acho que era legal se a gente resgatasse ele pra você entrevistar, né.

**S:** Aham...

**E:** Aí ficou um bom tempo só com a Cidinha e o Carlos na biblioteca, aí viu-se a necessidade de um bibliotecário e entrou aquele rapaz novo agora.

**Sandra:** Certo... E refeitório? Onde os alunos faziam as refeições na época que você entrou, você lembra de alguma coisa?

**Eni:** é, deixa eu ver, a cantina não era ali também... onde era a cantina? A cantina não era ali...

**Sandra:** Sempre existiu? Sempre existiu a cantina?

**Eni:** Sempre... Sempre existiu, mas os alunos não ficavam o dia inteiro na escola, né. Eles passaram a ficar o dia inteiro quando foi criado o ETIM, tá, o Curso Integrado era meio período, ou, né, então, não tinha, porque como era 4 anos, então, não tinha a necessidade, não era curso integral. Mesmo depois acho que teve o curso integral antes do ETIM, que depois passou de novo pra modular, mas mesmo assim não tinha refeitório. Não lembro onde os alunos comiam não. Só no ETIM que eu lembro de começar a questão da refeição, de ter lugar, mesa, tal. As mesas tinham ali também, acho que já tinham as mesas. Mas as mesas acho que eram lá no outro... acho que a cantina era lá atrás, lá do lado do xerox sabe, onde era o xerox?

**S:** Sei...

**E:** Acho que a cantina era lá, não me lembro direito... isso aí eu não me lembro direito. E os alunos comiam por lá, porque ficavam as mesas como hoje ainda tem mesa lá né...

**S:** Aham...

**E:** Era mais aquele outro pátio lá...

**S:** Tendi...

**E:** Não lembro direito mais.

**S:** Vamos falar das aulas práticas... Você disse que dava TD né, vamos puxar, resgatar da sua memória o que você costumava fazer, como que era, Eni, as aulas?

**E:** As aulas práticas, elas, é, bom, elas eram mais voltadas mesmo pra técnica dietética né, e tinha verba, a gente comprava, os alunos não traziam nada, era a escola que fornecia, mas era bem pouquinho, então a gente fazia só pra experimento então, aula de ovo, era voltado pra técnica dietética mesmo. Livro de base era Lizeloti e era Grizo Old e era voltado pra Técnica Dietética mesmo, fazer o ponto de fumaça, fazer o ovo, a clara do ovo com açúcar, com isso, aquilo, entendeu? E não fazia muita preparação não, era aquilo e pronto, tendeu. O cunho de comilança que a Cintia critica e eu dou razão a ela, eu não falo nada porque hoje, Sandra, mudaram os tempos também, né, e antigamente pra você ter ideia, e você também deve lembrar dessa fala minha de que nutricionista não era cozinheira, né.

**S:** E hoje já é, né.

**E:** Hoje nutricionista tem que saber, ela tem que saber como que faz, ela tem que orientar receita, ela tem que fornecer receita, né, então hoje tem um, o mercado tá exigindo coisas diferentes... a gastronomia evoluiu, naquela época não tinha gastronomia, tinha cozinheiro, né. Eu nunca trabalhei com gastrônomo, na realidade, quando eu trabalhei com restaurante industrial. Então em função dessas modificações do mercado as aulas também se modificaram, né. E também o cunho das aulas foram modificados também, porque tinha Técnica Dietética nos três anos e era Técnica I, II e III, né. No 3 anos era distribuído e tinha só a parte prática, era realmente voltado para técnica dietética, né.

**S:** Você lembra mais ou menos quando que a escola deixou de ter a verba pra aquisição dos gêneros e passou a ser responsabilidade do aluno?

**E:** Ah, não faz muito tempo não, não faz muito tempo não, até bem pouco tempo atrás ainda era o aluno, ainda, eu acho que foi definitivamente quando entrou o curso de cozinha, definitivamente. Antigamente, é, antes do curso de cozinha eram só algumas coisas, né.

**S:** Aham...

**E:** Agora, ainda é né... Corte na transmissão... Mas o setor de compras sempre foi um empresa.

**S:** Eni, e quais equipamentos que tinham lá na cozinha? Você falou que nessa época não tinham as bancadas...

**E:** Não tinha muito equipamento não. Tinha aquele forno grande, lembra? Aquele fornão, de lastro lá, não sei se hoje ainda tá lá na cozinha ou se nós tiramos de lá, acho que nós tiramos. Tinha aquele forno grande de lastro, não tinha os pequenos, tinha aquele fogão grande, eram fogões maiores, não eram aqueles pequeninhos, aqueles pequeninhos só veio com a reforma do laboratório. As balanças foi na minha gestão de coordenação, aquelas balancinhas que estão lá, então as balanças digitais, não era digital, balancinhas pra fazer pesos e medidas era balancinha mecânica e não dava precisão de nada, risos, elas eram todas desreguladas e aí na minha gestão teve



um projeto que chamava Projeto Alimentos e aí a gente conseguiu angariar aquelas balanças digitais. Foi aí que vieram as balanças digitais, né. Não tinha a auxiliar, né, o Rafael não tinha. Foi na minha gestão que foi feita a seleção, minha primeira foi a Margarete.

**S:** Então, você foi coordenadora do curso de Nutrição?

**E:** Fui.

**S:** Quando?

**E:** 1989, 90 e 91. Acho, mais ou menos.

**S:** Foram 3 anos de gestão na Nutrição?

**E:** É, mais ou menos... Não foram 3 anos seguidos assim porque primeiro eu entrei substituindo a gravidez da Teresinha né, ela era coordenadora e eu fui substituir. Aí ela voltou, eu saí e depois acho que em 91 eu voltei.

**S:** Eni, você me falou uma coisa que me chamou a atenção, então, quais já foram as coordenadoras do curso?

**E:** A Lúcia, bom, da época que eu to lá: a Lúcia, a Roseli, eu...

**S:** A Eunice você falou né...

**E:** É, não, é, então, eu to tentando lembrar a ordem...

**S:** Cronologicamente, tá...

**E:** A Lúcia, a Roseli, acho que depois foi a Teresinha, eu, a Rose, a Eunice, a Roseli de novo, e aí não lembro mais. A Dulce.

**S:** É, quando eu estudei a Dulce era a coordenadora.

**Eni:** É, a Dulce, depois da Dulce acho que voltou a Rose... corte na transmissão.

**S:** Quando eu entrei pra dar aula a Rita era a coordenadora.

**E:** A Rita ficou pouquíssimo tempo.

**S:** Aí voltou a Rose, não foi isso?

**E:** Isso.

**S:** Então a Rose veio para a Dulce no caso. Falando dos modulares, né. Eu nem to falando questão que já entrou o ETIM.

**E:** É, aí ficou agora ultimamente a Rose e a Dulce.

**S:** Ah, legal.

**E:** O laboratório tinha uma pessoa específica... corte na transmissão.

**S:** Eu não entendi, repete, por favor.

**E:** Uma coisa interessante é que a gente tinha uma melhor estrutura do ponto de vista de higiene, porque, nós tínhamos a Marcia, né, e depois tivemos a Lucia, que era exclusivamente do Laboratório.

**S:** Elas que cuidavam da limpeza?

**E:** É. E não limpavam né. Risos. Então...

**S:** Tinham duas colaboradoras né? Que limpavam diretamente.

**E:** É. Na verdade teve várias. Teve a Márcia, junto com a Márcia teve uma outra que eu não lembro o nome, porque tinha uma de manhã e uma a tarde quando o curso era de manhã e tarde, depois veio a Lucia, a Lucia ficava o tempo todo... corte na transmissão. E depois da Lucia não teve mais ninguém.

**S:** E o Rafael? Quando que o Rafael entrou pro curso? Que agora eu lembrei desse detalhe.

**E:** É, então, a Margarete, ele, ela, foi pro, pro Sindicato né, e segurou a vaga. Nós não podíamos, só quando ela liberou a vaga que ela foi, passou pra professora, né, é que aí nós pudemos contratar o Rafael. Foi logo no início do curso de Cozinha, deve ter sido 2013, por aí, que o Rafael entrou.

**S:** Quem era a Margarete?

**E:** A Margarete dos Santos ela era técnica em nutrição.

**S:** Caso o Rafael auxiliar docente né.

**E:** Ela também era auxiliar docente, é o mesmo cargo os dois.

**S:** Ah, tá. Ela era, ela já era na época, e conseguiu mais um.

**E:** É.

**S:** A Margarete é aquela que foi diretora?

**E:** Não, ela era... É, é a diretora. A Margarete era só ela, aí saiu ficou um tempão, segurou a vaga, nós não podíamos contratar outro auxiliar docente, só quando ela, lá pra 2012, 2013, que ela, que ela foi professora, né, que ela fez, passou pra ser professora, que ela largou de ser auxiliar docente e passou então, aí nós pudemos contratar o Rafael.

**S:** Tendi. Você consegue lembrar de mais algum dado relevante do curso, que seja importante pra poder compor esse trabalho?

**E:** Aqui no computador eu acho que eu tenho alguns dados aqui, que disciplinas que sofreram... eu acho que o dado relevante, acho que todos os dados relevantes acho que eu já te passei. Que os dados mais relevantes foi: reforma de laboratórios, e modificações do curso em relação a integrado e modular, né.

**S:** Eu vou aproveitar, e vou te perguntar um pouquinho até sobre o curso de cozinha, né, porque aí eu já guardo essas informações pra um trabalho posterior. O Curso de Cozinha ele vem, né, da necessidade da Nutrição. E como que foi isso?

**E:** Então, começou isso daí porque nós tivemos uma época como essa, de grande evasão, né aí começaram a cobrar a gente e agente ficou com medo. Mas a evasão não era a tarde, era a noite, então aí pra complementar as aulas nós resolvemos criar o curso de cozinha. Aí a Rose fez todo o projeto, a Rose era Coordenadora né e fez todo o projeto. Só que como eram de áreas diferentes, então teve que escolher um coordenador, porque a área da Hotelaria na época reivindicou que era da área deles e que o coordenador tinha que ser deles, e que o curso teria que ficar na área deles, né. Só que o curso tinha muito mais, é, ahn, professores habilitados para dar aula no curso de Cozinha do que o curso de Hotelaria né embora achassem que ela tivesse competência né. Mas muitas disciplinas elas não podiam dar, pelo caderno de aplicação. E aí a gente acabou fazendo uma eleição pra um novo coordenador e aí como, lógico, a nutrição era a maioria, acabou que eu ganhei, né. Aliás, elas nem interferiram nisso, na época, né. Elas não gostariam, mas elas sabiam que ia ser voto vencido, elas nem interferiram.

**S:** E você ficou no curso por...?

**E:** Agora você me pegou, acho que foi de 2013 que foi a fundação do curso né, 2013 até 2017 ou 2018? Até você entrar.

**S:** 2018.

**E:** É, acho que é 18 porque ainda tenho coisa de 18 aqui, e 17. Acho que foi 2018, 2018 eu saí.

**S:** Você saiu no final de 17, é, saiu no início de 18 né que é a transição.

**E:** É, final de 17, início de 18, né. Aí eu reassumi minhas disciplinas do curso de Nutrição né, que era uma condição que eu tinha colocado pra ir pro Curso de Cozinha, que quando eu quisesse voltar minhas disciplinas estivessem lá. Estavam mais por causa da minha pontuação, por que se eu não tivesse pontuação eu ia ter que...

**S:** Deixa eu te perguntar uma coisa, Eni, então nesses anos todos de história aí da escola, na sua opinião quais foram as maiores realizações tanto na parte da construção da escola quando dentro do campo pedagógico.

**E:** Bom, do campo estrutural sem sombra de dúvidas foi as reformas do laboratório, né, que era necessário, não ia conseguir acompanhar se não houvesse reforma. Do ponto de vista estrutural foi isso, também a aquisição de equipamentos, que não tinha Datashow, a gente usava mimeógrafo, né, cheguei a usar bastante mimeógrafo.

**S:** Transparência. Risos.

**E:** Transparência, né, então foram uma... a questão da evolução tecnológica a gente acompanhou e isso daí acho que é um ponto positivo. E do ponto de vista pedagógico eu acho que é o fato de ter uma certa coesão entre os professores priorizando sempre o aluno. Muita gente fez modificações que não priorizasse o aluno, sabe, e isso, sabe até hoje ainda é um ponto forte no Júlio de Mesquita. Não sei como é nas outras escolas, não me atrevo a emitir opinião. Mas no Julio sempre foi e eu acho um ponto forte do Júlio de Mesquita que fez essa união e essa coesão do curso eu acho que é a Roseli, desde sempre, que é uma professora, que eu acho que num momento de aniversário da Nutrição a gente tinha que homenagear a Roseli, porque ela sempre foi a professora que, de ponto forte mesmo, de ponto de apoio de todo mundo e comum a todos, entendeu?

**S:** Concorro plenamente com você, Eni. Ela mesmo que ali nos bastidores, digamos assim...

**E:** Ela trabalha nos bastidores, ela não é uma pessoa que gosta

**S:** Ela não busca evidência...

**E:** Sim, ela é uma professora que trabalha nos bastidores mesmo e é muito, o trabalho dela é muito importante na minha opinião. Nunca falei isso pra ela, risos. Mas eu sempre pensei.

**S:** É, mas eu também observo muito...

**E:** Acho que é a primeira vez que eu to externando isso sabe assim, né, eu acho que até, esse deve ter sido um ponto que a Dulce ficou com raiva assim, porque eu sempre achei a Roseli assim, sempre admirei muito a Roseli mas porque ela me admitiu na escola, ela que fez minha admissão né.

**S:** Aham... E tem algum caso interessante que aconteceu, né, nesse tempo que você tá trabalhando e que tenha te marcado?

**E:** Na escola?

**S:** Na escola, no curso...

**E:** Que tenha me marcado mais assim? Acho que me marcou assim os fundamentos da escola... acho que todos os dias eu fui marcada pela escola. Não existe um dia da minha vida profissional que eu não tenha sido marcada pela escola. – Falha na transmissão – depois um dia eu falo, nossa, um dia eu não vou mais existir aqui. Risos. Então a escola ela é muito marcante e o fato sei lá – falha na transmissão – de fato, acaba sendo relevante, é a vida social dentro da escola também, né.

**S:** Também, é verdade, você se casou dentro da escola e continua casada né.

**E:** Mas o que é mais relevante mesmo é o dia a dia, Sandra, o dia a dia e o convívio me marcou a minha maturidade porque eu acho que eu não era tão madura no início da profissão e pro que eu sou hoje que eu acho que eu atingi um patamar que eu sou bastante satisfeita. E isso marcou a minha maturidade, sabe, a fase assim meio de imatura pra maturidade, pra, é, eu me tornei profissional dentro da escola. Isso é importante, é relevante você ressaltar. Eu me tornei profissional dentro da escola... e por influência da Roseli, eu acho que eu tive muita influência da Roseli. Eu sempre respeitei demais a Roseli, a Roseli sempre foi uma pessoa fora de sério.

**S:** Tem algo mais que você quer acrescentar? Que você consegue puxar da memória? Eu sei que não é fácil ainda mais quando o tempo que você tem de escola...

**E:** Então, nós não falamos que inicialmente a gente tinha realmente no laboratório quem dominava as aulas práticas era a Aldonia, né...

**S:** A Aldonia... Me conta sobre ela, Eni?

**E:** Então, ela é aquilo que todo mundo já sabe né, mas ela já dominava... A Dulce substituiu ela em todos os aspectos na minha opinião, entendeu. Inclusive a possessividade sobre o laboratório que é uma coisa que eu vou dizer, me incomoda muito, acho que isso precisa evoluir no curso de Nutrição, é essa questão de o laboratório ser um espaço de uma pessoa, porque nós somos todos lá, nós somos profissionais, e por exemplo, eu acho justo que a química faça pão no laboratório, eu acho justo que a Hotelaria, quando tem algum evento deles e tem a disponibilidade do Laboratório, então acho que tem que ter um sistema de reserva... Eu acho que se há uma coisa que precisa evoluir lá no curso de Nutrição, é essa questão da possessividade desse laboratório. Me incomoda, eu não falo muito, não é uma coisa que eu vá brigar na vida, mesmo que um dia eu volte a ser coordenadora eu não vou brigar, mas eu acho que num dado tempo isso tem que mudar. Não sei que momento é esse.

**S:** Mas a professora Aldonia, ela também foi uma das pioneiras aqui na escola?

**E:** Foi... Então, a Aldonia tava junto no processo de criação do Curso de Nutrição, esqueci de falar isso, que era a Lusía, a Isca, a Neide Gaudence e a Aldonia. A Aldonia e a Neide Gaudence eram amigas, né.

**S:** E você lembra até quando ela ficou na escola, Eni?

**E:** Você consegue essa data no Departamento Pessoal, porque quando ela aposentou, só, que ela saiu, né. Eu acho que isso não ultrapassou os anos 2000 não. No ano 2000 ela já tinha saído. Acho que foi nos anos 90 que ela parou, final do ano 90.

**S:** É, eu acredito que sim porque eu entrei em 2001 e não a conheci.

**E:** É, final dos anos 90 assim, entendeu? Mas ela assim, né, ela foi uma pessoa muito importante pro Curso de Nutrição, tá Sandra. Porque ela ajudou na implantação do Curso de Nutrição. Mas foi aquela pessoa que não evoluiu, né, aí, por isso até que ela tinha uma possessividade sobre o Laboratório que era demais, entende... ela

não admitia, mesmo... Eu tive vários problemas na minha coordenação, porque ela fazia chá da tarde dentro do Laboratório, eu achava um absurdo.

**S:** Entendi. Eni, e você tem fotografia antiga assim, do tempo que você entrou na escola, você tem fotos, algum registro que você possa...

**E:** De quando eu entrei na escola não, eu tenho de algum tempo depois. Quando eu entrei... naquela época não tinha celular, né, Sandra, então era mais difícil ter fotos. Quem tem muita foto é a Eunice, eu realmente, máquina fotográfica, essas coisas – falha na transmissão – mas não tinha celular. E eu entrei a diretora era a Ivani ainda, depois da Ivani veio o Nelson.

**S:** Aham, Nelson... Não é o Nelson lá do DP não.

**E:** Não, é o Nelson Kakuite.

**S:** Ta, aham. E, você não quer deixar uma mensagem? Pra escola, pros alunos... principalmente pros alunos de Nutrição?

**E:** Bom, a mensagem, Sandra, ela é muito clara essa mensagem né, eu acho que a escola é um espaço de aprendizado e eu espero que ela evolua, né, com a evolução que a gente está passando, né, com essa revolução tecnológica, eu espero que a escola também vá evoluir e que, eu espero que seja sempre muito marcante, que seja uma semente que a gente sempre consiga jogar, a semente da nutrição, principalmente, né, como a melhor forma de manutenção e prevenção, né. Então eu acho que essa semente que sempre germine. Que todo aluno que esteja na escola tenha consciência que a nutrição é fundamental pra saúde do ser humano. E que o ato da escolha da nutrição mostra que você é a pessoa que gosta de cuidar do próximo. Eu acho que, né, eu falei isso esse ano pro primeiro ano e é verdadeiro. Eu acho que a escolha da nutrição... só escolhe nutrição quem gosta de cuidar do outro.

**S:** Que lindo, Eni. É verdade. É o pensar no outro. E a gente fala isso pros nossos alunos, a gente lida diretamente com a vida das outras pessoas nas nossas mãos. É uma responsabilidade muito grande.

**E:** Muito grande. E isso tem que ficar muito ligado como missão da Nutrição, né. E eu acho mais, eu acho que todo o corpo docente de Nutrição incorpora essa missão muito bem. Cada um com sua estratégia, sua maneira, é, vou dizer que, incorpora muito bem. Tem, é claro um mais comprometido, outro menos comprometido, mas, de certa forma todos incorporam. Eu tenho muito orgulho de fazer parte dessa equipe.

**S:** Eni, olha, saiba que essa semente, ela cresce, frutifica, né, ela da flor e da frutos. Eu me considero um desses frutos.

**E:** - Falha na transmissão – você, Gabriela, Vivi, né, eu tenho muito orgulho. Muito orgulho de todas, eu tenho muita satisfação, as vezes eu fico olhando pra vocês dando aula e fico pensando, mas que coisa, né. Lembrar, né, lá da origem, né, eu lembro muito da Vivi na sala de aula, né, então eu fico olhando e falo assim... a Alessandra, né, eu fico olhando todas e falo assim: - Nossa, mas que beleza, né. Então, eu tenho muito orgulho. Me emociono de falar disso porque é muito legal. Eu as vezes até externo, acho que eu externo pouco e eu mais observo, sabe. Eu fico olhando as vezes eu paro e fico observando só, mas é muito legal, muito legal mesmo, eu tenho muita satisfação de hoje ainda estar presente e presenciar tudo isso, espero que eu presencie por muito tempo ainda. Risos.

**S:** Com certeza, com certeza você é muito importante, vai continuar jogando essa sementinha, e essa semente não vai só para os alunos, ela vai também pra gente que tá trabalhando lado a lado com você, né. É uma aprendizagem diária, aquilo que você disse do dia a dia, é exatamente isso mesmo. A gente vai construindo, né, a nossa carreira, o nosso caráter, a nossa índole, junto com pessoas como você que fizeram e fazem muito por esse curso.

**E:** É, então, nos vamos sendo marcados né, vamos sendo marcados diariamente pela escola. Eu acho que o aluno tem uma, né, eu aprendi muito com aluno. Eu continuo aprendendo... aprendi muito com os alunos. Eu tava falando isso com o terceiro do ETIM, né, que eu amo de paixão, que é uma turma muito legal que eu gosto bastante, e eu tava falando isso pra eles essa semana, sabe, vocês transformam a gente, porque eu acho que eu sou jovem porque eu lido com aluno, né. Eu não acho que eu tenho 60 anos, né? Risos. Eu acho que eu sou jovem porque eu lido com os alunos... porque eles marcam a minha vida constantemente. Eles são... é, excepcionais. Eu acho isso. Eles até dão risada quando eu falo isso, mas é verdade. Eu tenho um... eu não teria suportado o fato de eu ter perdido a criança e eu não ter sido mãe se eu não fosse professora. Eu acho que isso foi marcante na minha vida.

**S:** É, e esse foi um ponto também que aconteceu com você né, nessa trajetória aí da escola, né. E que marca, né, é uma lembrança.

**E:** É, a virada de chave foi aí, quando eu tentei ser mãe, porque eu fiquei me dedicando aí eu falei assim, não, acho que agora da pra eu ser mãe, e aí era tarde demais, né. Isso marcou muito, mas o que me ajudou a superar foram

os alunos, o fato de eu estar... nem eles sabiam na época porque não vazou pra eles esse tipo de coisa né... vazou pra Rose, a que mais estava sabendo na época era a Rose, né a Rose realmente foi marcante na minha vida em relação a isso, né.

**S:** Então tá bom, Eni. A gente chegou aqui ao fim dessa entrevista, eu vou parar de gravar. Obrigada, mais uma vez.

**E:** De nada, meu amor.

**S:** Você contribuiu bastante pra contar a história desse curso que fez e faz a nossa vida nesse dia a dia né...

**E:** É, eu espero que tenha dado. Eu lembro muito pouca coisa né, então, isso é muito pouca coisa mas assim, porque a gente vai perdendo né, são 35 anos a gente vai perdendo algumas coisas então fica só alguns fatos mais relevantes como a reforma do laboratório, o que a Aldonia e a Dona Isca contavam, né. A Dona Isca era marcante na vida da gente porque ela, ao mesmo tempo que – falha na transmissão – a Aldonia, com aquele jeito atrapalhado dela de dar aula, ficava brava porque a legislação foi mudando e ela não evoluiu com a legislação, então ela punha um negócio na cabeça assim, eu falava: gente, mas não vai por uma touca, gente? Por que que não põe touca? E não punham por causa do cabelo né, então... e hoje a gente não tem mais isso, né. A gente enfia a touca e acabou, porque é assim que tem ser. E naquela época não, né. Mas ela ficou marcante com tudo isso, né. Mas, marcou porque ela era bastante... e ela foi, ela era uma pessoa importante porque ela formou o curso, né. Ajudou na construção do curso, né. Não dá pra deixar de valorizar, né.

**S:** Agora, Eni, eu tava finalizando, mas você me lembrou de uma coisa importante até pra eu saber, é essa questão da paramentação no laboratório. Como que era?

**E:** Então, a paramentação era o avental e a redinha. Sempre foi assim. Mas isso era exigido do aluno, as vezes o professor não queria. Como era o caso da Aldonia, né, ela até usava o avental, mas o avental não era o avental adequado.

**S:** E aí quando você fala de avental, era um avental simples ou era um jaleco?

**E:** Sabe aquele avental de professora? Ela usava o avental de professora se não me falha a memória. As vezes ela usava o outro de manga comprida, mas tinha vez que era isso e ao invés da touquinha ela usava uma... um papel toalha no cabelo...

**S:** Papel toalha? Risos. Que legal...

**E:** Por que – falha na transmissão – todas nós, porque imagine só, que a gente sai com tudo fresquinho de legislação – falha na transmissão – mas os alunos já eram bem-comportados, usavam o avental, já tinha o avental, só não tinha o logo da escola, né, eles compravam o avental e eles usavam. Já era exigido sapato fechado, né, a redinha, na época era uma redinha, não tinha aquelas faixinhas né, que hoje a gente tem... – falha na transmissão – pelo menos quando eu entrei já tinha a paramentação. Só as vezes, é o que eu te contei, a professora as vezes, né? Mas depois ela passou, né, a gente falou tanto com ela que ela passou até a usar o avental adequado, mas o cabelo não tinha jeito. O cabelo não teve jeito. Ela não... ela foi até o fim enrolando papel toalha. A gente nem brigava mais.

**S:** Acostumou. Risos.

**E:** Não acostumou, a gente continuou achando errado, mas não tinha jeito, né, Sandra. Então tem coisa que não tem jeito, é da pessoa, né. Mas o correto era a gente exigir, né. Mas aí ia criar uma confusão... a mesma coisa agora né também, aquele laboratório – falha na transmissão – com as coisas da Dulce, coisa particular, não tinha que estar lá, mas a gente também não vai brigar, não vai, né, infelizmente não dá.

**S:** A gente não consegue interferir né.

**E:** É, e pra brigar eu acho que interferiria na política da escola – falha na transmissão.

**S:** Não, eu concordo com você, por mais que as vezes a gente fique... a gente não concorda com isso, mas a gente chega numa maturidade que o melhor é manter a paz, né.

**E:** E também pra não vazar pro aluno porque se a gente cria uma guerra ali, desune a área toda e vai vazar pro aluno então as vezes você tem que ver o custo-benefício daquilo que você vai fazer. Entendeu? Até quando se é coordenadora a gente pensa muito nisso, no custo-benefício, né.

**S:** É verdade.

**E:** Na época da Aldonia não valia a pena e agora também não vale a pena.

**S:** Então, Eni, obrigada pela sua entrevista

## APÊNDICE P – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

### ENTREVISTADO 3



#### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Você está sendo convidado a participar da pesquisa “História e trajetória do ensino em um Curso de Técnico em Nutrição e Dietética” e sua seleção foi por meio de levantamento documental em arquivos eletrônicos e arquivos institucionais do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC Júlio de Mesquita.

Sua contribuição muito enriquecerá nosso trabalho pois participando desta pesquisa você nos trará uma visão específica pautada na sua experiência sobre o assunto.

Esclarecemos, contudo, que sua participação não é obrigatória. Seu recusa não trará nenhum prejuízo em sua relação com o pesquisador ou com a instituição proponente.

O objetivo principal deste trabalho é de realizar um levantamento histórico sobre a Escola Técnica Estadual Júlio de Mesquita, concernente à origem do curso de Técnico em Nutrição e Dietética.

Na publicação dos resultados desta pesquisa, a sua identidade poderá ser divulgada pois o estudo proposto trata das Memórias e Histórias da Educação Profissional e Tecnológica vivenciadas pelo docente ou discente, na Instituição de Ensino. Mesmo não tendo benefícios diretos em participar, o participante contribuirá para a compreensão do fenômeno estudado e para a produção de conhecimento científico e informações importantes poderão ser fornecidas relacionadas ao processo de ensino-aprendizagem.

A qualquer momento você poderá tirar suas dúvidas sobre o projeto e sua participação.

Ao final desta pesquisa, o trabalho completo será disponibilizado no site do Programa de Mestrado.

*Neide de Brito Cunha*

Profa. Dra. Neide de Brito Cunha  
Orientadora  
E-mail: neidedebritocunha@gmail.com

*Sandra Lee de Carvalho*

Sandra Lee de Carvalho  
Pesquisadora  
E-mail: sandra.silva@cpspos.sp.gov.br

Declaro que entendi os objetivos de minha participação na pesquisa e concordo em participar. Registro também que concordo com o tratamento de meus dados pessoais para finalidade específica, em conformidade com a Lei nº 13.709 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

Santo André, 19 de abril de 2022.

\_\_\_\_\_  
Nome e Assinatura

**APÊNDICE Q – TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL  
ENTREVISTADO 3**



**TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS SOBRE DEPOIMENTO ORAL**

Pelo presente instrumento, o(a) senhor(a) \_\_\_\_\_, RG: \_\_\_\_\_ residente e domiciliado à Rua \_\_\_\_\_, na cidade de S \_\_\_\_\_, cede e transfere gratuitamente, em caráter universal e definitivo ao Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza a totalidade dos seus direitos patrimoniais de autor sobre o depoimento oral prestado no(s) dia(s) \_\_\_\_\_, perante a pesquisadora Sandra Lee de Carvalho.

Fica, portanto, o Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza plenamente autorizado a utilizar o referido depoimento, no todo ou em parte, editado ou integral, inclusive cedendo direitos a terceiros, no Brasil e/ou no exterior.

Registro também que concordo com o tratamento de meus dados pessoais para finalidade específica, em conformidade com a Lei nº 13.709 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

São Paulo, 30 de setembro de 2021

Cedente:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## APÊNDICE R – FICHA DE ENTREVISTA

### ENTREVISTADO 3

|   |
|---|
| <p><b>I. DADOS PESSOAIS DO ENTREVISTADO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nome: R. [REDACTED]</li> <li>2. Data de Nascimento:</li> <li>3. Naturalidade (cidade, Estado):</li> <li>4. Endereço:</li> <li>5. Telefone:</li> <li>6. E-mail:</li> </ol>   |
| <p><b>II. FORMAÇÃO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Graduação em: Nutrição em Universidade São Carlos 1985</li> <li>2. Especialização: Licenciada e Graduada em Nutrição; Especialista em Administração Hospitalar e Nutrição Desportiva; Professor a Responsável pelo Projeto do Eixo Tecnológico de Ambiente e Saúde Grupo de Formulação e Análises Curriculares.</li> <li>3. Pós-graduação (instituição e título da dissertação ou tese):</li> <li>4. Outros cursos:</li> </ol>   |
| <p><b>III. ROTEIRO DE ENTREVISTA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Quando começou a trabalhar na ETEC Júlio de Mesquita?</li> <li>2. Quando a escola foi inaugurada? A senhora estava presente nesta inauguração? O que se lembra dela? A senhora chegou a falar naquele dia? Caso tenha falado, lembra algo que disse?</li> <li>3. Qual era o nome da escola nesta época? Lembra quais cursos tinham?</li> <li>4. A senhora chegou acompanhar ou ver a construção da escola? O lembra deste tempo e desta construção? Sabe quem foi a construtora, nome de algum responsável pela obra, se havia muitos pedreiros?</li> <li>5. Quais matérias a senhora lecionava e horário? Era conteúdo teórico ou prático?</li> <li>6. Como eram a Biblioteca, laboratórios, refeitórios, quadras?</li> <li>7. Como eram realizadas as aulas práticas?</li> <li>8. Quais eram os equipamentos e utensílios mais utilizados?</li> <li>9. Quais práticas eram realizadas?</li> <li>10. Nestes anos todos de história de nossa escola, quais foram, em sua opinião, suas maiores realizações, tanto no campo de construção (parte física), como no campo pedagógico?</li> <li>11. Que mudanças ocorreram ao longo dos anos nesta escola?</li> <li>12. Tem algum caso interessante que aconteceu nos anos que a senhora trabalhou na escola que a tenha marcado?</li> <li>13. Gostaria de acrescentar mais alguma pergunta ou informação?</li> </ol> <p>Qual é sua mensagem que a senhora deixa para a escola e alunos do Curso de Técnico em Nutrição e Dietética/Cozinha?</p> |
| <p><b>IV. DADOS TÉCNICOS DA ENTREVISTA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Data de realização: 19/04/2022</li> </ol>  |



2. Local: Remoto – Plataforma Teams (Microsoft) e Whatsapp
3. Tempo de duração: 1h20m
4. Roteiro:
5. Entrevistadores: Sandra Lee de Carvalho
6. Transcrição (responsável): Sandra Lee de Carvalho
7. Data (envio): 19/04/2022
8. Data (recebimento): 19/04/2022
9. Edição (responsável): Sandra Lee de Carvalho Data da conclusão: 19/04/2022
10. Data de envio ao entrevistado: 29/04/2022
11. Data da entrega do Termo de Consentimento Esclarecido: 29/09/2021
12. Número de páginas: 10
13. Observações:


**V. CADERNO DE CAMPO**

1. Lugares citados: ETEC Getúlio Vargas
2. Pessoas citadas: Profa. Aldônia, Rose, Eunice, Eni, Dulce, Rita, Lígia
3. Anotações (interrupções na entrevista etc.): entrada de pessoas no momento da entrevista; interrupção na conexão; aplicativo Teams deixou de responder e a entrevista seguiu por meio de videochamada no WhatsApp e o áudio foi gravado por meio gravador de áudio do celular.




---

**Pesquisadora responsável**  
**Sandra Lee de Carvalho Silva**  
**Integrante do Grupo de Pesquisa: “Ensino e Aprendizagem”**  
**Discente do Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação**  
**Profissional / CPS**




---

**Prof.ª Dra. Neide de Brito Cunha**  
**Docente do Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação**  
**Profissional / CPS**

## APÊNDICE S– TRANSCRIÇÃO ENTREVISTA 3

- Ficha de cadastro
- Tipo de entrevista: temática
- Entrevistadora: Sandra Lee de Carvalho
- Entrevistado: **Roseli Damenes Figueira**

Licenciada e Graduada em Nutrição

Especialista em Administração Hospitalar e Nutrição Desportiva

Professor a Responsável pelo Projeto do Eixo Tecnológico de Ambiente e Saúde

Grupo de Formulação e Análises Curriculares

Instituição: Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza – ETEC Júlio de Mesquita

Levantamento de dados preliminares a entrevista:

A entrevistadora conheceu a professora **Roseli Damenes Figueira** na ETEC Julio de Mesquita entre 2000 e 2002 enquanto cursava o Técnico em Nutrição e Dietética. Nesta época a profa. **Roseli** foi sua professora na disciplina Dietoterapia. **Roseli** informou que estudou o Curso Técnico em Nutrição na ETEC Getúlio Vargas de 1978 a 1981 e ingressou na ETEC Júlio de Mesquita a partir de 1982 inicialmente como Auxiliar de Instrução, mas atuava como professora no Curso de Técnico em Economia Doméstica antes do curso de Nutrição e Dietética surgir nesta ETEC. Se graduou em Nutrição, em 1985 na faculdade de São Marcos. Em Convidei a professora **Roseli** para participar desta entrevista por ela ser a professora presente na escola e que vivenciou a transição do curso de Economia Doméstica para Técnico em Nutrição e Dietética. Neste ano de 2022 a professora Roseli completa 40 anos de atuação na ETEC Júlio de Mesquita. Atualmente a profa. **Roseli** faz parte do Grupo de Formulação e Análises Curriculares como coordenadora de projetos no Eixo de Produção Alimentícia e no Eixo de Ambiente e Saúde, no qual também faço parte.

S: Eu não poderia deixar de esperar pela sua entrevista com muita ansiedade Roseli, porque, por tudo que você representa para mim. Desde a minha formação técnica, até hoje,

R: Sandra, que carinho. Eu fico muito feliz de saber que eu pude, assim, contribuir um pouquinho. Com a sua profissão, com a sua formação e de ver, principalmente a profissional que você se tornou, menina.

S: Imagina, não foi pouquinho não, foi muito. Eu te falo que é, acho que eu já falei quando eu fui fazendo nutrição, não era o que eu queria e nas suas aulas eu me encantei, né? E aí eu fui estagiar no hospital ali no. Aqui na Santa casa, com a Teresa, não é nutricionista? Nosso Deus! Eu vi que era aquilo que eu queria para mim e, eu lembro que eu dormia muito para suas aulas, como eu dormi durante a faculdade, mas era muito engraçado porque eu dormia, mas eu assistia aula e eu sabia o conteúdo, né? Então, acho que juntou o gostar, com o professor, eu dormia, não por ser você, mas eu dormia pelo cansaço. Eu tinha as 2 meninas pequenas na época, acordavam 4 horas para vir para o estágio, né? Para entrar as 6 aqui na, no no hospital e em seguida já ia pra escola. Aí depois da faculdade, continuei dormindo. Todas as aulas, eu falo com um pouco de vergonha, mas, mas era muito engraçado porque as meninas riam muito de mim, que eu acordava assim de repente e eu entrava na conversa, ela da aula, enfim, então eu tive a sorte de ter você no curso técnico que me inspirou, né, para ir para a nutrição, aí a felicidade de ter você de novo na Nutrição e na matéria que eu mais gostava, você me orientando no TCC, me indicando, para eu fazer o processo seletivo para a docência é porque, até então nem imaginava que eu pudesse, né? Ser professora. Entrei na escola e toda a força que você vem tentando, né? Eu deslumbrada vendo você, professora, mais colega de trabalho, hoje trabalho com você, laboratório de currículo. Então assim, é uma realização muito grande Roseli, você não faz ideia. É que você consiga mesmo na transformação de uma vida, é de uma dona de casa ali. Não é que que tem seus méritos é também, não é? Mas que me tirou daquele mundinho pequenininho que me apresentou um mundo muito grande. E eu tenho certeza que não foi só eu que você fez isso, não é? Quantos que eu já me

passaram pela sua mão EE tão lá na frente, brilhando, brilhando, brilhando? Então você é uma pessoa maravilhosa, que Deus nos deu de presente, tem certeza?

R: Você me emociona nessas suas palavras, eu não fazia ideia que eu tinha tanto peso na sua vida, né? Olha aí a importância do professor na vida de alguém, né? Sandra

S: Exatamente, eu sou pudesse ser assim como você foi na minha vida, para os meus alunos. Eu quero sempre ser porque é o que nos faz. É transformar, mudar a nossa vida para melhor. Roseli. É, então existe chance, não é para tudo, é, mas a gente precisa ter essas pessoas certas na nossa vida e você é essa pessoa.

R: Queria te abraçar!

S: Ah, eu senti seu abraço gostoso, então, e aí, fazendo uma entrevista com as meninas e sempre quando elas falavam, responde alguma coisa, ela fala Roseli, que deve lembrar Roseli que devem estado tá chegando aqui. Roseli, que deve lembrar. Então você não poderia faltar que você fez 40 anos.

R: Menina, 40 anos de Júlio de Mesquita uma vida, não é Sandra

S: é olha, é muito tempo, então você tem muito para contar, mesmo que a memória é como você diz, falha e falha mesmo. É por isso que até que eu não queria ter te enviado as perguntas, porque é uma das orientações né, da metodologia da história oral. É justamente contar com que a pessoa lembra, consegue lembrar agora.

R: Aham.

S: Quando a gente pega ali, a gente vai, às vezes a memória até é nos engana nas tentativas de lembrar e à medida que a gente for conversado, você vai ver a nossa conversa, vai lá e cá, ela vai pra frente, vai voltar, né, porque vai vir tudo. Eu estou conversando para as coisas vão vindo aqui para a gente.

R: É, eu lembro que você até encaminhou, mas eu devolvi os impressos lá que você solicitou e acabei deletando o e-mail, então.

S: Então, mas vamos lá, é, é? Você começou a trabalhar lá no Julio, não é? Então há 40 anos, ou seja, em 1982,

R: 82, Sandra.

S: Olha que legal, foi antes mesmo de você se formar, né, Roseli?

R: Não, eu me formei, assim como esse está foi eu entrei lá, Sandra, eu tinha feito o curso técnico de nutrição na Getúlio Vargas, que hoje também, né, humanidade do centro Paula

Souza,

S: aham,

R: Que era na época eu não tinha entrei nutrição porque eu queria fazer um curso técnico ou pela visão de ser um curso profissionalizante. A minha mãe tinha sugerido que eu fizesse química, mas eu não sou muito chegada em exatas, falei não química, não quero, vou procurar outro. Aí encontrei nutrição e lendo um pouco a respeito do curso, me interessei e comecei a fazer. Na época, era um curso de 4 anos. Era, junto com a

S: Roseli, quando você estudou já era técnico em nutrição ou estava na fase da transição? Que ano foi?

R: Eu entrei na Getúlio Vargas em 78. E me formei em 81. O curso na época eram de 4 anos. Nós tínhamos a parte do colégio naquela época, não era ensino médio, era colégio. Fazia as disciplinas referentes ao segundo grau de segunda, quarta e sexta. Numa escola do estado, era o Gualter e, terça, quinta e sábado eu fazia a parte técnica do curso de nutrição na Getúlio. Inclusive de sábado, também nós tínhamos aula da parte da manhã. Ah, e quando eu me formei em 81, eu comecei a trabalhar como TND, no Macro Atacadista, lá na Via Anchieta. Depois eu fiquei um período também no hospital São Cristóvão, na Mooca. Tudo como técnica em nutrição. Aí, lendo o Diário do Grande ABC no domingo, eu vi a publicação de um concurso público para docentes da Júlio de Mesquita em várias áreas, inclusive tinha lá nutrição. É aquela história né Sandra, o não eu já tenho, quem sabe, eu dou sorte, vamos atrás atrás do sim. Aí eu participei do processo teve entrevista, naquela época também já tinha aula teste, o meu tema era sobre alimentação do escolar, eu dei aula pra uma turma de terceira série e junto tinha uma banca de três professores mais o diretor assistindo a aula, né? A aula. Eu tive a sorte de não ter tido procura por parte de nutricionista. Na Nutrição tinham 2 inscritos, Era Eu e a Solange. A Solange, ela era nutricionista e eles precisavam de, pelo menos 2 professores. Então eu tive a sorte de não ter outros inscritos com formação de nível superior, e aí eu fui admitida Sandra, eu fui pela minha formação, eu fui contratada como auxiliar. Não era auxiliar docente, não é o título exato, era. Mas eu nunca fiquei na função de auxiliar de instrução. Eu sempre fiquei em sala de aula. Eu fui praticamente contratada para ministrar os componentes pra quarta série. Era o primeiro ano, De quarta série não tinha ainda um curso na escola economia doméstica. E em 82, que foi quando eu entrei, estava iniciando as aulas pra essa quarta série. Então eu dava todos os componentes técnicos, exceto, bromatologia pra turma da tarde

e a Solange que, trabalhava em empresa, ela não pode pegar muitas aulas, ela acabou ficando só com as aulas da noite. Então, ela também ministrou todos os componentes técnicos da quarta série exceto bromatologia e, eu acabei pegando outras componentes de terceira, segunda série também. Então, foi assim que eu entrei na Júlio de Mesquita com o meu curso Técnico de Nutrição. Eu falo sempre para os meus alunos que eu sou extremamente grata a minha formação de Técnica, porque o mercado de trabalho e a nutrição se abriu para mim, basicamente com o meu curso técnico. Na época, como eu sempre tive, assim, paixão por, pela área de ensino, eu queria muito atuar nessa área, eu achava que dentro da nutrição eu não teria eu não teria a possibilidade, eram poucas as faculdades de nutrição. Quando eu me formei no técnico, era basicamente hoje no hospital são Camilo, eram só essas 3 que ofereciam o curso Superior na área de nutrição. E por gostar da área de ensino, eu fui fazer letras. Eu achei que letras eu teria mais facilidade de entrar na área de educação. E quando eu estava na faculdade, aconteceu tudo isso, não é? O concurso, e ter sido aprovada, eu também não quis parar a faculdade. Eu terminei letras, me formei em, 85 na faculdade de São Marcos, e aí eu parti para nutrição, não é? Fui fazer a são Camilo. Comecei 85 também na metade do ano. E, graças a Deus eu encontrei nada da minha vida profissional, aí é pessoas que me apoiaram e que me ajudaram, porque todo ano era um drama, Sandra, a atribuição de aula. Era aquela história, não é? A você, tem formação técnica, você é auxiliar de instrução. Se outros nutricionistas pedirem ampliação de aula, você vai perder ela se perder suas aulas. Então, nossa, não sofrimento. Todo ano eu não queria perder as minhas aulas, mas ainda eu tinha a formação Superior na área de nutrição, então até eu me formar foi difícil, o coração ficava a mil. Mas, Deus É sempre muito bom, era pra ser minhas aulas, eu consegui ficar com ela até a minha formação na faculdade como nutricionista, que foi 89, ano que a minha filha nasceu. Eu lembro que a minha colação de grau foi dia 15 de dezembro, era é a data prevista para ela nascer, 15 de dezembro e ela acabou atrasando. Ela nasceu dia 24, então eu consegui ir na colação com aquele barrigão. Mas foi muito bom.

S: Ah ela quis dar esse presente para a mamãe. Vou esperar mais um pouquinho a minha mãe curte a formatura, depois eu chego com tudo, não é?

R: É verdade!

S: É aí que legal. Eu vou te perguntar umas coisas aqui que eu tinha, quando eu elaborei esse questionário eu esperava, né, conseguir alguém da época, né? Quem sabe da construção da escola ou que participou de algum evento.

R: (risos) Ishii (risos) a escola deve ter o que? 87 anos, Sandra, não sou dessa nessa época não.

S: Sim, mas você vivenciou, bastante, é algumas transformações na escola, não é Roseli, mudança de plano de curso porque você chegou, então pelo que eu estudei, ainda tinha o curso de Economia doméstica até 81, não é?

R: Sim, eu entrei bem na época da mudança, eu entrei quando o Centro Paula Souza incorporou a Júlio de Mesquita, como sendo umas das unidades do Centro Paula Souza foi bem

S: Pois é, eu encontrei uns históricos, históricos não, a. Era, ... Nossa, a gente fez o conselho de classe ontem, o negócio já sumiu da minha cabeça. Mas as atas de conselho de classe, aí eu vi que passou antes de ser técnico em nutrição, era auxiliar em nutrição e dietética, depois foi ser técnico em nutrição, né?

R: Isso!

S: E aí você também vivenciou toda mudança, né? Nos planos de curso, as atualizações, porque eu me lembro que quando eu estudei, que já era, praticamente 20 anos depois, mas o curso era muito parecido com a graduação, não é, Roseli?

R: Era, era sim Sandra. Eu lembro quando eu entrei, o curso, o primeiro ano ele era básico. Era o ensino médio, né, no colegial pra todos, da mesma forma, inclusive os alunos tinham uma disciplina chamada PIPI, Programa de Informação Profissional. Quem ministrava com essa disciplina era um Chong e esposa dele, a Rose, não é? Eram os dois que ministravam esse componente e no primeiro ano, os alunos conheciam todos os cursos que a escola oferecia. Eu lembro que nós, professores, entrávamos em todas as turmas meio que para divulgar, né? Pra colher aluno para o nosso curso, a gente entrava nas turmas de primeira série para apresentar o que que era um curso técnico em nutrição, que fazer o técnico em nutrição, mercado de trabalho? Então, toda essa divulgação que a gente faz hoje no processo de vestibulinho, a gente já fazia para os nossos alunos de primeira série pelo fato do ensino ter sido básico. Como é hoje o curso? Lembra aquele plano de curso que a gente fez? Sandra? Para a Secretaria da educação?

S: sim!

R: A parte técnica ela entra a partir da segunda série, então olha como as coisas vão e voltam, né?

S: Pois é, então o aluno entrava, sem saber ainda a opção de escolha nessa época?

R: É, nessa época, o primeiro ano, ele era sem opção, Sandra, a partir do segundo módulo, que escolhia. Módulo não, série

S: da série. Engraçado, é isso que eu fico pensando assim Roseli, ah, com certeza algum curso tinha uma escolha maior que outra. Então, se não tivesse vaga, esse aluno acabava tendo que optar por outro ou não. Como que era isso? Era assim?

R: Ai, eu acho que sim, Sandra. Lembro desse processo, não, mas é, cada série tinha lá, né, seu número de alunos. Eu Acredito que ele colocava uma segunda opção, então. Não lembro mais Sandra, olha como a memória falha mesmo, não é? Mas com certeza ele tinha nova segunda opção, que se ele não conseguisse o curso de imediato, ele tinha essa segunda possibilidade.

S: E agora a gente está vivendo isso de novo. Que é legal! (risos). Como você falou, vai e volta. Roseli, você falou das matérias que você lecionava. A partir de quando que você definiu, é, porque hoje você hoje opta, não é por alguns componentes curriculares, você já está fixando ele, não, não transita mais. No início, foi assim também, ou você, pela condição da da, da, até da sua formação, ainda que é, tinha essa, digamos, a insegurança não é em relação a um profissional que já era graduado, sempre tinha essa ir e vir nos componentes ou não. Você também já conseguiu desde lá, se fixar no componente curricular.

R: Ah não Sandra. Éh, pela minha formação eu era assim, basicamente a última na escolha das aulas. Então eu ficava, eu assumia tudo aquilo que os professores não puderam ou não queriam pegar, né. Eu rezava pra que não sobrasse química e bioquímica pra mim. E Graças a Deus, nunca precisei assumir nenhum desses 2 componentes porque pelo fato de não gostar muito de química, né? Da área de exatas, tanto a bioquímica como a bromatologia envolve muito essa parte de química e eu não me sentiria segura de trabalhar um componente como esse, então, graças a Deus deu certo, deu nunca ter pego esses componentes. Mas eu dava técnica dietética, tecnologia dos alimentos. Vários componentes que eu assim não, não ministro há anos, trabalhava com administração também, enfim, tirando, bromatologia e bioquímica, Sandra, eu já dei aula de tudo.

S: E Laboratório, você ia para o laboratório?

R: Laboratório? Não, tinha outra professora, a Aldônia, que ela dá com a parte prática. Eu Ficava com técnica dietética, mas a com a teoria.

S: Roseli, falando então da professora Aldônia, me fala como que era o laboratório? Ele sempre teve esse formato que a gente vê hoje, ou, foi diferente com você?

R: Sandra, o laboratório, era um caos. Pra ser muito sincera. era no espaço, é? É hoje o laboratório 2 não era no mesmo espaço. Mas nós tínhamos um fogão industrial no centro do laboratório. Só ele ocupava, nossa! Mais de 50% do espaço do nosso laboratório. Basicamente aquelas quatro bancadas era espaço do fogão industrial, era um fogão muito grande mesmo e sem o uso, não é. Aquele fogo com as bocas enormes para o experimento que era feito na aula prática, nós não tínhamos, nem painéis pra utilizar nas aulas de técnica dietética. Então, realmente era bastante difícil, tínhamos um fogão doméstico que as alunas utilizavam das aulas práticas, mas era muito difícil, porque, bem no cantinho, próximo da janela, nós tínhamos uma única cuba, Sandra. Então você imagina. Imagina uma única pia para 20 alunos usando em aula prática. Então, realmente, era bastante difícil. É, eu lembro quando eu assumi a coordenação em 93, a minha meta era a reforma daquele laboratório. Uma pena que a gente não tinha naquela época, o hábito de fotografar como a gente faz hoje, não é, até pela questão de celular, essa facilidade toda que a tem. Porque, Eu nem sei se eu teria preciso ver se eu encontro essa foto. Eu acho que eu tenho uma única foto do laboratório antes de ser reformado, que aparece lá, essa área do fogão industrial, que dificultava nosso espaço, nosso trabalho como um todo. Aí em 93, quando eu assumi a coordenação, é, eu fui procurar primeiro, entender como é o processo para eu conseguir uma reforma através do Centro Paula Souza. Porque o que eu escutava da direção é, não temos dinheiro, não vem pensar em reforma porque não temos verba para isso, não é? A PM não tem como custear reforma nenhuma. Aí eu fui entender qual era o processo junto ao Centro Paula Souza para conseguir lá no departamento de infraestrutura, essa solicitação de reforma. E nas reuniões que a gente tinha, de coordenação, eu sempre que eu ouvia: ah! Deixa a Roseli sonhar. Ela está acreditando que ela vai conseguir uma reforma junta do Centro. Paula Souza, deixa ela com os sonhos dela. E Sandra, eu conversava muito com a Margarete, a Margarete na época, era auxiliar de instrução. Falava para ela, não, a gente vai conseguir, Margareth. Fizemos contato com várias empresas. Você acredita que eu mandei em carta? Hoje eu tenho vergonha disso, mas eu mandei carta Programa Silvio Santos, Porta da Esperança?

S: (risos) era o desespero (risos)

R: (risos) Ah! Era desespero mesmo porque, eu queria muito aquela reforma e até que deu certo, eu acho que a insistência foi tão grande porque toda semana eu ia lá no departamento, né? Fizemos planta, o pessoal de, é...

S: Arquitetura?

R: De edificações na época, né, eles ajudaram na, na elaboração de plantas da, de como ficaria o laboratório. Porque isso era uma essência lá da infraestrutura. Ah a gente precisa de um processo. A gente precisa plantas, então tudo que eles pediam, a gente dava um jeitinho de conseguir também dentro das nossas possibilidades. E aí, até que não demorou, Sandra, foi em 94 que a reforma começou a ser feita, né. Então, Centro Paula Souza entrou com, é, uma parte de mão de obra e a APM tinha que entrar com a parte de material. E aí nós fizemos contato com várias empresas para tentar conseguir também né, doação de material. E nós conseguimos a muitas cubas foram dadas por empresas junto a essa construção, lá do laboratório. Deu certo!

S: Muito bom, eu peguei essa parte, do laboratório, já, já reformado. Depois disso, aí não houveram também mais reformas, mas houve o agregamento dos outros 2 laboratórios, né Rô?

R: Isso foi na época da Eunice, não é? A construção do laboratório 3. Lá era sala de aula. Então houve essa possibilidade, né? Da construção do laboratório 3. E, lá no laboratório 3 era um espaço que era cozinha de funcionários. Aí teve toda aquela mudança né, da cozinha dos funcionários, é aquele espaço também acabou ficando para a gente. Acho que já foi na época da coordenação. Não sei se foi da transição da Eunice para Rose. Esse espaço passou para nós também.

S: Vocês todas na velha guarda já foram coordenadoras, não é Rô? Você, Eunice, a Rita. A Rita é mais novinha, né? Acho que é bem mais recente, não é? Mas acho que você, é o quinteto, não é? Espera aí, você, a Rose, Eni, a Dulce.

R: A Lídia.

S: E a Lídia.

R: É!

S: Que são as mais antigas,

R: A Therezinha também

S: Ah, a Therezinha também, mais antiga.

R: É mais antiga! (risos)

S: Nossa, é bem legal, legal! Rô, saindo um pouquinho até do laboratório, sei que não ali na escola, a biblioteca ela, ela ficava num outro ambiente, não é? Você presenciou essa mudança ali da biblioteca?

R: A biblioteca, ela ficava assim, Sandra. Nossa, se não me falha a memória. Era naquele espaço, onde hoje nós temos que era auditório 2.

S: Lá em cima, que hoje não é mais 2, não é? Que é a Salinha de Informática, não é isso?

R: Isso. E se eu não me engano, a biblioteca. Funcionava ali, depois que acabou descendo para aquela sala, né. Ela era uma sala de aula. E acabou ficando espaço pra Biblioteca, aquelas duas salas. Lá embaixo era tudo sala de aula, né. A Secretaria, onde é a Secretaria hoje também era a sala de aula, onde é a coordenação, também era a sala de aula, sala dos professores, era a sala de aula. Então os espaços foram se adequando, não é conforme a necessidade também.

S: Você lembra onde que fica o laboratório de bromato? de bromatologia?

R: o laboratório de bromato ficava onde era a sala 1 hoje, que é sala de aula. Era um laboratório na verdade, laboratório de química, que usava para o ensino médio, né, eles tinham algumas aulas práticas e lá ficava também pras aulas de bromatologia. Era o mesmo espaço, era um espaço comum da escola,

S: Ah tá. Eu que estou tentando lembrar, tirar da minha cabeça de onde, era porque apagou também, e eu tive aula de bromatologia e quem dava aula na época era a Rita até. Mas não, não consegui, e nem a sala um, lá em cima, a última sala do corredor, que é o terceiro T hoje

R: Isso Sandra. Eu acho que eles usavam. Era um espaço maior. Acredito que era sala 1 e sala 2 era um laboratório de química.

S: Nossa, que legal. Não lembro, não lembro disso, não. É você. Você disse, não dava aula prática, não era pessoal, somente a professora ao Aldônia. Aí eu queria lembrar com você, alguma prática que era feita, se tem alguma similaridade com o que é feito hoje?

R: Olha, Sandra, é, eu acho que naquela época era mais culinária, vamos dizer assim. Até porque é professora Aldônia veio dessa formação, não é? É, dentro do curso ela era formada em dietista lá para Carlos de Campos. Então eu acho que ela aplicava na aula mais a parte de culinária, pelo que eu me recordo. A técnica de dietética, mesmo da parte prática, ela só veio ser aplicada com a atuação de novos professores.

S: É, não está aí no nosso script, mas até em relação a mudança do plano Roseli, como você vivenciou isso, a que que se deu essa mudança do plano de curso? As atualizações que foram tendo?

R: Olha Sandra, esse eu acho que assim, primeiro uma necessidade do Centro Paula, a gente não pode deixar de pensar que ele é entre aspas aí uma empresa. Ele trabalha com números, né? Então, da mesma forma que entram 40 alunos. Quantos alunos se formam? Não é? Então, na época, nós tínhamos um estágio como obrigatoriedade do curso, mas um aluno ele não tinha obrigatoriedade de entregar os estágios junto com a conclusão do curso, ele poderia entregar nesses estágios, eu não lembro o prazo se eram dois ou cinco anos, já me foge a memória, Sandra. Mas ele tinha um prazo para se entrega de estágio depois da conclusão do curso. Então, na verdade, ele não era tido como, concluído, né. Tinham lá em termos de número três, quatro alunos realmente, que concluíam o curso junto com a entrega da documentação do estágio. Então a mudança de grade curricular veio dessa necessidade de tirar o estágio da obrigatoriedade, implantar o TCC, para que houvesse esse número de formandos, não é? De forma efetiva. Então acho que acredito que essa foi a grande mudança que nós tivemos em relação à matriz curricular. E uma perda também, eu sinto muito, porque eu era muito bom, os alunos gostavam bastante. Eles tinham estágio desde a segunda série, não sei se você pegou essa época Sandra, que eles tinham estágio lá em peixaria, em açougue em panificação, então eles tinham, era a carga horária pequena 10, 20 horas, mas eles passavam por todas essas etapas, né. Até uma carga horária maior de estágio que era numa UAN ou numa UND.

S: É, na verdade, eu não peguei essa época, não, eu peguei já acho que finalzinho. Para a mudança do plano para o TCC, que a princípio eram, acho que a gente tinha que fazer 300 horas. A princípio, princípio depois aumentou a quantidade de horas, e depois extinguiu o estágio. Dentro dessas 300 horas, poderia ser em qualquer área, não é? Não, não tinha assim, uma especificação da área que a gente poderia seguir não, e de fato faz falta, não é, Roseli, porque é uma vivência tão grande que a gente tem no estágio, que é aquilo, ou você ama ou odeia né, a área que você vai, você vai seguir ou não, né? Então, estágio de fato é bom, mas por esse lado, dessa questão que a gente sabe que, os números são importantes até para se manter, a gente vive isso, não é constantemente, e você tem um monte de aluno meio perdido, né? Aí aqui fez o curso, mas não terminou. Talvez tenha sido a melhor, solução, pelo menos para aquele momento, não é? Quem sabe a gente consegue pensar num jeito de ser e o estágio, mas ele ser feito ali não é dentro do curso ainda. Como é uma graduação, não sei, é sonho, talvez é? Não sei.

R: É porque faz falta mesmo né, Sandra

S: Faz, faz até para o amadurecimento do aluno, não é? A gente vê, os alunos estão Cruz hoje em dia, enfim. Bom, vamos devagar, depois nos nossos devaneios, depois, não é? Bom, deixa eu seguir aqui nesses anos, ainda que você teve na escola, na sua opinião, é, você acredita que tenha tido alguma modificação significativa tanto da estrutura da escola, porque, é. Como você disse, tudo foi sendo mudado para, sendo para ser adaptado de acordo com a necessidade, não é? E também essas modificações elas tiveram impacto no, não vou nem dizer no campo pedagógico que a gente não lida ali com a criança, mas no campo de ensino aprendizagem mesmo, você acha que houve uma modificação significativa nesses anos? 40 anos que você está na educação.

R: É, houve, Sandra, eu acho que essa própria alteração que nós tivermos, né? Da da substituição do estágio pelo trabalho de conclusão de curso. Já foi impactante também pra, pra educação dos alunos para a formação, você teve perda de um lado, porque essa vivência prática eu acho que foi uma perda muito grande para a formação do aluno, inclusive pra não só pela questão do amadurecimento como você fala, mas para que ele tivesse essa percepção se realmente é isso que ele quer, qual lado ele gosta? Eu acho que essa, essa falta da vivência prática é, foi uma perda muito grande, né. Em relação a questão da formação do técnico. É, tem lá por um lado a construção de todo um projeto de trabalho de conclusão de curso, mas a gente sabe que aí depende muito da equipe, não é? É que realiza se esse trabalho porque ele pode realmente ter uma vivência, ele fazendo um trabalho prático de aplicar esse trabalho numa instituição, ele consegue ter essa vivência, mas isso depende muito do interesse e do amadurecimento desse aluno né, em construir esse trabalho.

S: É. De fato, e hoje com esse negócio da pandemia, até tem atrapalhado essa atuação, para aproveitar o trabalho dele, e aplicar, isso. No nosso tempo, isso foi prejudicado né Roseli, por conta de uma pandemia, não é?

R: É, as limitações né Sandra, até pra visita técnica a gente está encontrando dificuldade desse retorno, de levar um grande número de alunos pra dentro da instituição, e é assim compreensível, porque a pandemia ainda não acabou. Mas você vê ainda temos, ouvi agora de manhã que tá em 190 mortes, não é no Brasil. Ainda temos casos de, de epidemia, não é bem menor, graças a Deus, mas, não estamos totalmente livre dela.

S: E aconteceu alguma coisa assim ao longo desses anos que te marcou? Algo que você vivenciou na escola aqui, assim para você, foi muito importante ou marcou, de certa forma, positiva ou negativamente.

R: Ah Sandra, para mim, eu acho que o que mais me marcou foi ter conquistado a reforma do laboratório de técnica dietética. Era uma coisa que eu queria muito, porque as condições de trabalho eram péssimas antes dessa. Então, eu deixei a minha marquinha lá. Eu tenho consciência disso e isso me marcou muito profissionalmente. Até porque

eu era tida como desacreditada, não é a sonhadora. Então foi um marco na minha vida profissional, foi a conquista do laboratório.

S: E uma excelente conquista.

R: Dentro das condições que a gente imaginava que eram ideais para se ter uma aula prática. Uma antessala com a higienização das mãos, o aluno tendo espaço para guardar o material dele, porque além do fogão, nós tínhamos desse fogão industrial, nós tínhamos 2 mesas redondas grandes, é, ocupando uma área dentro do laboratório e os alunos entravam, deixavam os materiais deles ali em cima daquela mesa, então assim, não era da melhor forma, né? E com essa construção, dele ter um espaço nessa antessala para guarda de material, aí já higieniza as mãos, e entra no espaço para ter aula prática de quanto realmente deveria ser as condições adequadas, ah, foi uma Conquista que me enche de orgulho. Então, para mim, isso foi um marco.

S: Ah, e guarde isso mesmo Roseli, porque é, para mim como aluna, eu me lembro que foi a primeira vez que eu tive contato com o universo mais próximo do profissional e embora aqui, né, os nossos experimentos, eu lembro muito bem: não é cozinha, é laboratório; a gente não faz comida, a gente faz um experimento e é isso, é que dá importância para o curso, porque de certa forma, é isso que a gente faz. A gente faz experimentos, Se eles vão dar certo ou errado, depende da maneira como é, a gente conduz ali dentro, não é do do espaço. E me lembro assim, até da, da rigidez que que era tido com a gente, e que eu gostaria de ver novamente na escola, que eu acho que hoje não tem mais essa rigidez com aluno. A gente acaba cedendo muito com o aluno. Mas nós, na minha época, isso é para mim foi importante porque é o rigor que a gente tem que ter no ambiente de trabalho.

R: É!

S: É aplicando a aplicação da legislação ali, ao pé da letra. Então isso foi, foi para mim na minha formação é importante, acredito na formação de outros profissionais também. Bastante importante, então saber que foi ali que, foi difícil, né? Foi galgado ali, com muito sacrifício e com de-sa-cre-di-ta-ção, realmente é mais legal ainda de saber e tem orgulho sim da sua conquista. Tem algo mais, aquela é acrescentar, contar para mim, do do curso de nutrição em si ao longo desses anos, o que eu não consegui colocar aí No No meu, né? No meu roteiro de entrevista que você acha relevante? Para o nosso conhecimento, não é que vai vir aí e que vai ser passado, eu acredito, né?

R: Ah, o nosso curso né, tivemos muitas mudanças em relação à parte curricular, Sandra. Eu lembro que no começo nós tínhamos o componente de Noções de Puericultura que evoluiu pra Nutrição materno-infantil, é que hoje a gente tem como planejamento alimentar, mas de noções de puericultura pra nutrição materno infantil foi um avanço muito grande. É, você deixar de lado aquela parte de uma ênfase maior na papinha, para criança, primeiro banho, nos cuidados com o bebê, pra ênfase em relação à importância do aleitamento materno, então eu acho que essa mudança foi muito positiva.

S: Roseli, isso é muito legal que você falar e, quando eu estudava, eu não conseguia entender, o porquê que a gente tinha puericultura no curso, porque aí, quando você pega as atribuições do técnico lá no CRN, não batia muito bem, a gente vindo da essência do curso lá, né? Do seu início, todo o seu plano, como que ele era, que ele era voltado para mulheres? Dona de casa, não é. Então hoje eu como, hoje me faz sentido. É, o porquê que existia esse componente curricular nessa matéria ali para a gente aprender. E, também, e aí eu me coloco até, fazendo parte de laboratório de currículo, como é difícil quando a gente está fazendo a atualização do plano, deixar alguma, a gente vai sempre trazendo alguma coisinha daquilo que fazia referência para a gente lá atrás, né? E aí, por exemplo, quando a gente está lá discutindo TNGH aqui, isso aqui não precisa não. Mas a gente que ministra esse componente, que tem um amor por eles não, precisa, por isso, por isso, por isso, por isso aí eu fico vendo por que que algumas matérias eu estudei, não faziam um sentido para mim, mas fazia sentido para quem estava ministrando. Não é verdade?

R: É Isso mesmo, Sandra

S: Então para mim estar fazendo esse trabalho, está sendo interessante nesse sentido, né. Tá está esclarecendo e eu até quero, espero passar para as pessoas que, um plano, o plano de curso somos nós que estamos vivendo ali. Naquela hora. Então ele é muito do nosso conhecimento, embora a gente fica lá no tempo inteiro buscando o que os outros também tem a acrescentar. Não é que nem foi pauta das nossas últimas brigas, não é aquele grupo bendito. Mas ele é muito gente que está ali. É, é. Vivenciando aquele momento, então, de certa forma, a gente está fazendo uma parte da história e também não é junto.

R: E com certeza, né Sandra. Olha a nossa responsabilidade. Olha quanto os nossos alunos envolvidos com esse plano de curso, que de certa forma é a gente quem está ali alterando, mexendo no plano

S: É, exatamente. E falando de aluno, você quer deixar alguma mensagem para esses alunos, para a nossa escola, que ela é tão é, eu senti em você o mesmo brilho que eu tenho pela ETEC Júlio de Mesquita, ela é, praticamente a nossa essência como profissional. Aí, que mensagem você quer deixar para a escola, para os alunos?



R: Olha, Sandra. Eu sempre falo para os alunos, porque, quando você faz um Curso técnico, às vezes muitos alunos têm entram meio que de paraquedas, não é? Não conhece muito a respeito do curso e no decorrer é que acabam aprendendo mais o que faz um Técnico em Nutrição e Dietética Muitos se identificam com aquilo, então continuidade na faculdade, outros buscam outras áreas. Eu sempre falo para eles que o importante não é, você dá continuidade ao curso no terceiro grau, na graduação em nutrição, por você ter feito o curso técnico. Acho que é importante, em primeiro lugar, que você descobrir o que te realiza profissionalmente. A partir do momento que você se identifica com uma área, vai atrás daquele teu sonho, busca aquela formação para você, porque eu acho que é importante na vida é isso, é você trabalhar com aquilo que é prazeroso pra você. E Você só consegue fazer um bom trabalho, tendo amor pela aquela profissão. Eu imagino que seja muito difícil pra essas pessoas que se formam num curso, depois de ter investido quatro, cinco anos, não só em tempo, mas em dinheiro também, e se sentir frustrado, não é bem isso que eu queria, e você tem que trabalhar para pagar a conta no fim do mês. Então aquele profissional que a gente encontra no mercado de trabalho que faz dele de qualquer forma, porque ele está interessado no fim do mês, né? E ele faz. Eu acho que é muito gostoso quando você tem como (corte no áudio/queda de conexão). As pessoas. Que se identificar e que estamos fazendo um trabalho, é (corte no áudio/queda de conexão).

## ANEXO 1 – ATRIBUIÇÕES DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

- I. Nutrição em Alimentação Coletiva.
- II. Nutrição Clínica.
- III. Nutrição em Saúde Coletiva.
- IV. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

### **I. Área de Nutrição em Alimentação Coletiva (UAN – Unidade de Alimentação e Nutrição).**

O TND na Área de Nutrição em Alimentação Coletiva (UAN) poderá atuar em locais como: serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissarias, hospitais, clínicas, bancos de sangue, spas, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares, comunidades terapêuticas e outros, em alimentação escolar em rede privada de ensino, restaurantes comerciais e similares, bufê de eventos e serviço ambulante de alimentação, realizando as seguintes atividades:

- A. Contribuir na elaboração do cardápio e verificar o seu cumprimento.
- B. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução.
- C. Contribuir na elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), acompanhar sua implantação e execução.
- D. Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades.
- E. Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como a logística de compras.
- F. Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições.
- G. Avaliar as características organolépticas dos alimentos, produtos alimentícios e preparações culinárias de acordo com o Programa de Incentivo à Qualidade (PIQ) estabelecido.
- H. Supervisionar as atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal.
- I. Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade.
- J. Coletar dados e informações relacionadas às UAN.
- K. Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe.
- L. Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional.
- M. Monitorar programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos.
- N. Registrar as atividades previstas no Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) dos funcionários da UAN, de acordo com as normas vigentes.
- O. Auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina, como escala de trabalho dos funcionários, controle de ponto, dentre outros.
- P. Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas e nos POP, atendendo às normas de segurança alimentar e nutricional.
- Q. Colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações.
- R. Cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável.

- S. Participar do levantamento de dados para os cálculos de informações nutricionais.
- T. Aplicar testes de aceitabilidade.
- U. Colaborar durante todo o processo produtivo com ações que preservem e recuperem o meio ambiente, com vistas ao desenvolvimento sustentável.
- V. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.

## **II. Área de Nutrição Clínica.**

O TND na Área de Nutrição Clínica poderá atuar em locais como: hospitais, clínicas em geral, spas clínicos, Instituições de Longa Permanência para Idosos, serviço terapia renal substitutiva, ambulatórios, banco de leite humano, postos de coleta de leite humano, lactário, central de terapia nutricional.

**A. Subárea:** Hospitais, clínicas em geral, spas clínicos, Instituições de Longa Permanência para Idosos, serviços de terapia renal substitutiva, ambulatórios e consultórios: O TND poderá realizar as seguintes atividades:

- A.1. Coletar dados para atualização de planilha/mapa de alimentação do Serviço de Nutrição e Dietética.
- A.2. Participar das atividades de triagem nutricional, conforme protocolo estabelecido pelo serviço.
- A.3. Coletar informações junto aos usuários referentes à satisfação e à aceitabilidade da dieta.
- A.4. Coletar dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional a ser realizada pelo nutricionista.
- A.5. Elaborar relatórios sobre o tipo e a quantidade de refeições a serem fornecidas.
- A.6. Acompanhar e monitorar o porcionamento, a apresentação, o transporte e a distribuição das dietas/refeições.
- A.7. Avaliar as características dos alimentos e das preparações culinárias de acordo com os protocolos estabelecidos.
- A.8. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.
- A.9. Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe.

**B. Subárea:** Banco de Leite Humano (BLH) e Postos de Coleta de Leite Humano (PCLH): O TND poderá realizar as seguintes atividades:

- B.1. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução.
- B.2. Contribuir na elaboração dos POP e acompanhar sua implantação e execução.
- B.3. Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades.
- B.4. Efetuar os registros das mães doadoras, mantendo-os atualizados.
- B.5. Orientar as doadoras quanto às práticas de higiene pessoal, visando a biossegurança.
- B.6. Orientar as atividades referentes à ordenha, estocagem, pasteurização e controle de qualidade do leite humano.
- B.7. Monitorar e registrar as temperaturas dos equipamentos de refrigeração instalados na sala de coleta, efetuando as anotações pertinentes para o controle de qualidade.
- B.8. Fazer os procedimentos de controle de qualidade do leite humano, incluindo a coleta de amostra para os exames laboratoriais.

B.9. Identificar todos os recipientes de acordo com os protocolos do banco de leite humano.

B.10. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.

B.11. Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe.

**C. Subárea:** Lactário e Central de Terapia Nutricional: O TND poderá realizar as seguintes atividades:

C.1. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação.

C.2. Contribuir na elaboração dos POP e acompanhar sua implantação e execução.

C.3. Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades.

C.4. Supervisionar e monitorar o preparo, o envase e o transporte das fórmulas segundo a via de administração e o volume prescrito.

C.5. Realizar os procedimentos de controle de qualidade das fórmulas, incluindo coleta de amostras para exames laboratoriais.

C.6. Elaborar e supervisionar a identificação dos recipientes de acordo com os protocolos estabelecidos.

C.7. Monitorar e registrar as temperaturas dos equipamentos de refrigeração, efetuando as informações pertinentes para o controle de qualidade.

C.8. Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe.

C.9. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.

### **III. Área de Nutrição em Saúde Coletiva – O TND na Área de Nutrição em Saúde Coletiva poderá atuar em:**

Políticas e Programas Institucionais, Vigilância em Saúde e Fiscalização do exercício profissional.

**A. Subárea:** Políticas e Programas Institucionais:

**Segmento 1.** Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): O TND poderá realizar as seguintes atividades:

A.1.1. Coletar dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional, a ser realizada pelo nutricionista.

A.1.2. Verificar o cumprimento do cardápio elaborado por nutricionista.

A.1.3. Colaborar no desenvolvimento de preparações culinárias e respectivas fichas técnicas de preparações, Manual de Boas Práticas e POP.

A.1.4. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.

A.1.5. Contribuir para a identificação de estudantes com necessidades nutricionais específicas.

A.1.6. Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, higienização, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições obedecendo às normas sanitárias vigentes.

A.1.7. Colaborar na aplicação de testes de aceitabilidade.

A.1.8. Participar da elaboração de material técnico, científico e educativo para orientação da comunidade escolar.

A.1.9. Conhecer a vocação agrícola da região e fazer levantamento dos agricultores familiares e cooperativas da região.

**Segmento 2.** Demais Políticas e Programas Institucionais: O TND poderá realizar as seguintes atividades:

A.2.1. Realizar entrevistas, aplicar questionários e preencher formulários, levantando dados socioeconômicos, culturais, nutricionais e de saúde e auxiliar o nutricionista na consolidação dos dados.

A.2.2. Coletar dados antropométricos para subsidiar a avaliação nutricional, a ser realizada pelo nutricionista.

A.2.3. Colaborar com o nutricionista na elaboração e na distribuição de material educativo, bem como na orientação à população.

A.2.4. Auxiliar o nutricionista no mapeamento e integração das diversas políticas e programas de alimentação e nutrição.

A.2.5. Realizar oficinas culinárias pautadas nas diretrizes nacionais para uma alimentação adequada e saudável.

A.2.6. Participar de atividades que estimulem a melhoria de hábitos alimentares, o combate ao desperdício, o aproveitamento adequado dos alimentos e a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

A.2.7. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.

**B. Subárea:** Vigilância em Saúde:

**Segmento 1.** Vigilância Sanitária: O TND poderá realizar as seguintes atividades:

B.1.1. Participar de comissões técnicas com vistas à regulamentação de alimentos, produtos e serviços de interesse a saúde.

B.1.2. Colaborar no aperfeiçoamento e atualização de profissionais de áreas afins.

B.1.3. Colaborar com as equipes de fiscalização no desenvolvimento das atividades administrativas.

**Segmento 2.** Vigilância Epidemiológica: O TND poderá realizar as seguintes atividades:

B.2.1. Colaborar na realização de inquéritos e estudos epidemiológicos da população, com base em critérios técnicos e científicos.

B.2.2. Colaborar na tabulação e atualização de dados estatísticos.

**C. Subárea:** Fiscalização do exercício profissional: O TND poderá atuar nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, realizando as seguintes atividades:

C.1. Colaborar com as ações do Setor de Fiscalização relacionadas às visitas fiscais e instruções dos processos.

C.2. Realizar atendimento ao público com esclarecimentos de dúvidas.

C.3. Realizar outras atividades afins, delegadas pelos superiores ou por outras normativas do Sistema CFN/CRN.

#### **IV. Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.**

O TND na Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos poderá atuar em locais como: agroindústria de alimentos, mercados e similares, padarias e confeitarias, laticínios, açougues e similares, de hortifrutigranjeiros, de produtos naturais e dietéticos, comidas congeladas, sorveterias, lojas de conveniência e delicatessen.

**A. Subárea: Cadeia de Produção de Alimentos:**

**A.1. Segmento:** Extensão Rural e Produção de Alimentos: O TND poderá realizar as seguintes atividades:

A.1.1. Orientar os produtores de alimentos quanto à forma adequada de higienização, acondicionamento e transporte para a redução das perdas de alimentos e conservação das suas propriedades nutricionais.

A.1.2. Participar das equipes multiprofissionais, orientando sobre a importância da diversificação da produção de alimentos como estratégia para uma alimentação variada e nutritiva.

A.1.3. Participar da elaboração, execução e acompanhamento dos programas de extensão.

A.1.4. Assistir as famílias rurais, orientando-as nas áreas de competência dos projetos desenvolvidos, em especial a produção orgânica/agroecológica, contribuindo para a melhoria de suas condições de vida.

A.1.5. Contribuir na elaboração de projetos nas áreas de alimentação e saúde, destinados às famílias e comunidades, acompanhando sua execução e avaliação.

A.1.6. Contribuir no desenvolvimento de projetos com vistas à valorização da culinária e cultura alimentar local.

**B. Subárea: Indústria: O TND poderá realizar as seguintes atividades:**

B.1. Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como planejamento de compras.

B.2. Acompanhar as atividades de higienização de utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal.

B.3. Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade.

B.4. Contribuir na execução dos programas de atualização e aperfeiçoamento de funcionários e colaboradores.

B.5. Contribuir com as equipes de desenvolvimento de produtos.

B.6. Colaborar na elaboração do Manual de Boas Práticas e POP.

B.7. Participar de atividades realizadas em cozinha experimental, tais como: desenvolvimento de receitas, testes de produtos, fichas técnicas de produtos, avaliações organolépticas e rotulagem.

B.8. Participar das atividades de orientação ao consumidor.

B.9. Participar da elaboração de material técnico-científico e material educativo para orientação quanto ao uso dos produtos alimentícios.

B.10. Auxiliar nas demonstrações técnicas dos produtos alimentícios.

B.11. Contribuir no monitoramento de programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos.

B.12. Monitorar e registrar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo.

B.13. Registrar as atividades previstas no PCMSO dos colaboradores de acordo com as normas vigentes.

**C. Subárea: Comércio de Produtos Alimentícios e de Alimentos: O TND poderá realizar as seguintes atividades:**

C.1. Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como planejamento de compras.

C.2. Participar de aperfeiçoamento para a equipe de comercialização.

C.3. Participar dos serviços de atendimento ao consumidor.

C.4. Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação.

C.5. Contribuir na elaboração dos POP e acompanhar sua implantação.

C.6. Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades.

C.7. Registrar as atividades de controle de qualidade.

C.8. Contribuir com a organização, higienização, manutenção e utilização correta dos equipamentos e utensílios.

C.9. Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida.

C.10. Participar na elaboração de material técnico científico e educativo quanto ao uso dos produtos alimentícios.

## ANEXO 2 – MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA Nº 17 PUBLICADO EM 05/01/2009.

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza  
 Governo do Estado de São Paulo  
 Praça Cel. Fernando Prestes, 74 - Bom Retiro - CEP: 01124-060 - São Paulo - SP

### 4.3 Proposta de Carga Horária por Temas

#### MÓDULO I – Qualificação Técnica de Nível Médio de AGENTE COMUNITÁRIO PARA SAÚDE ALIMENTAR

| TEMAS                                     | Carga Horária<br>Horas/ Aula |                  |                             |                                      |       |                | Total em<br>Horas | Total em<br>Horas –<br>2,5 |
|---|------------------------------|------------------|-----------------------------|--------------------------------------|-------|----------------|-------------------|----------------------------|
|   | Teórica                      | Teórica –<br>2,5 | Prática<br>Profiss<br>total | Prática<br>Profiss<br>total –<br>2,5 | Total | Total –<br>2,5 |                   |                            |
| I.1 Atendimento ao Consumidor e Rotulagem | 60                           | 50               | 00                          | 00                                   | 60    | 50             | 48                | 40                         |
| I.2 Diagnóstico da Alimentação Humana     | 100                          | 100              | 00                          | 00                                   | 100   | 100            | 80                | 80                         |
| I.3 Controle de Qualidade de Alimentos    | 00                           | 00               | 100                         | 100                                  | 100   | 100            | 80                | 80                         |
| I.4 Planejamento Alimentar                | 00                           | 00               | 100                         | 100                                  | 100   | 100            | 80                | 80                         |
| I.6 Linguagem, Trabalho e Tecnologia      | 40                           | 50               | 00                          | 00                                   | 40    | 50             | 32                | 40                         |
| I.8 Educação para Nutrição                | 00                           | 00               | 100                         | 100                                  | 100   | 100            | 80                | 80                         |
| Total                                     | 200                          | 200              | 300                         | 300                                  | 600   | 600            | 400               | 400                        |

#### MÓDULO II – Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

| TEMAS   | Carga Horária<br>Horas/ Aula |                  |                             |                                      |       |                | Total em<br>Horas | Total em<br>Horas –<br>2,5 |
|---|------------------------------|------------------|-----------------------------|--------------------------------------|-------|----------------|-------------------|----------------------------|
|   | Teórica                      | Teórica –<br>2,5 | Prática<br>Profiss<br>total | Prática<br>Profiss<br>total –<br>2,5 | Total | Total –<br>2,5 |                   |                            |
| II.1 Higiene e Sanitização nos Serviços de Alimentação                            | 00                           | 00               | 100                         | 100                                  | 100   | 100            | 80                | 80                         |
| II.2 Instalações de Serviços de Alimentação                                       | 60                           | 50               | 00                          | 00                                   | 60    | 50             | 48                | 40                         |
| II.3 Administração de Serviços de Alimentação                                     | 100                          | 100              | 40                          | 50                                   | 140   | 150            | 112               | 120                        |
| II.4 Elaboração de Cardápios e Preparos   | 00                           | 00               | 100                         | 100                                  | 100   | 100            | 80                | 80                         |
| II.6 Controle de Doenças Transmitidas por Alimentos                               | 60                           | 50               | 00                          | 00                                   | 60    | 50             | 48                | 40                         |
| II.8 Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 40                           | 50               | 00                          | 00                                   | 40    | 50             | 32                | 40                         |
| Total   | 260                          | 260              | 240                         | 260                                  | 600   | 600            | 400               | 400                        |

#### MÓDULO III – Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

| TEMAS   | Carga Horária<br>Horas/ Aula |                  |                             |                                      |       |                | Total em<br>Horas | Total em<br>Horas –<br>2,5 |
|---|------------------------------|------------------|-----------------------------|--------------------------------------|-------|----------------|-------------------|----------------------------|
|   | Teórica                      | Teórica –<br>2,5 | Prática<br>Profiss<br>total | Prática<br>Profiss<br>total –<br>2,5 | Total | Total –<br>2,5 |                   |                            |
| III.1 Ética e Cidadania Organizacional  | 40                           | 50               | 00                          | 00                                   | 40    | 50             | 32                | 40                         |
| III.2 Gestão de Dietas Modificadas e Especiais  | 40                           | 50               | 100                         | 100                                  | 140   | 150            | 112               | 120                        |
| III.3 Diagnóstico do Estado Nutricional   | 60                           | 50               | 00                          | 00                                   | 60    | 50             | 48                | 40                         |
| III.4 Segurança no Trabalho   | 40                           | 50               | 00                          | 00                                   | 40    | 50             | 32                | 40                         |
| III.6 Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição                          | 60                           | 50               | 100                         | 100                                  | 160   | 150            | 128               | 120                        |
| III.8 Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00                           | 00               | 60                          | 50                                   | 60    | 50             | 48                | 40                         |
| Total   | 240                          | 260              | 260                         | 260                                  | 600   | 600            | 400               | 400                        |



### ANEXO 3 – MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA Nº 203 PUBLICADO EM 03/09/2012.

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza  
Governo do Estado de São Paulo  
Rua dos Andradas, 142 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

#### 4.3. Proposta de Carga Horária por Componente Curricular

##### MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

| Componentes Curriculares                                  | Carga Horária |               |                      |                            |       |             |     | Total em Horas | Total em Horas – 2,5 |
|---|---------------|---------------|----------------------|----------------------------|-------|-------------|-----|----------------|----------------------|
|   | Horas-aula    |               |                      |                            |       |             |     |                |                      |
|   | Técnica       | Técnica – 2,5 | Prática Profissional | Prática Profissional – 2,5 | Total | Total – 2,5 |     |                |                      |
| I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana                   | 100           | 100           | 00                   | 00                         | 100   | 100         | 80  | 80             |                      |
| I.2 – Técnicas Dietéticas I                               | 00            | 00            | 120                  | 100                        | 120   | 100         | 96  | 80             |                      |
| I.3 – Higiene dos Alimentos                               | 00            | 00            | 120                  | 100                        | 120   | 100         | 96  | 80             |                      |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação | 80            | 100           | 00                   | 00                         | 80    | 100         | 64  | 80             |                      |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia                    | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40    | 50          | 32  | 40             |                      |
| I.6 – Ética e Cidadania Organizacional                    | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40    | 50          | 32  | 40             |                      |
| Total   | 280           | 300           | 240                  | 200                        | 600   | 600         | 400 | 400            |                      |

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza  
 Governo do Estado de São Paulo  
 Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

**MÓDULO II – Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

| Componentes Curriculares  | Carga Horária |               |                      |                            |            |             |                |                      |
|---|---------------|---------------|----------------------|----------------------------|------------|-------------|----------------|----------------------|
|   | Horas-aula    |               |                      |                            |            |             | Total em Horas | Total em Horas – 2,5 |
|   | Técnica       | Técnica – 2,5 | Prática Profissional | Prática Profissional – 2,5 | Total      | Total – 2,5 |                |                      |
| II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública  | 100           | 100           | 00                   | 00                         | 100        | 100         | 80             | 80                   |
| II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições                            | 60            | 50            | 00                   | 00                         | 60         | 50          | 48             | 40                   |
| II.3 – Planejamento Alimentar   | 00            | 00            | 100                  | 100                        | 100        | 100         | 80             | 80                   |
| II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação                               | 00            | 00            | 100                  | 100                        | 100        | 100         | 80             | 80                   |
| II.5 – Técnicas Dietéticas II   | 00            | 00            | 100                  | 100                        | 100        | 100         | 80             | 80                   |
| II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40         | 50          | 32             | 40                   |
| <b>Total</b>  | <b>200</b>    | <b>200</b>    | <b>300</b>           | <b>300</b>                 | <b>600</b> | <b>600</b>  | <b>400</b>     | <b>400</b>           |

Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza  
 Governo do Estado de São Paulo  
 Rua dos Andradas, 140 – Santa Ifigênia – CEP: 01208-000 – São Paulo – SP

### MÓDULO III – Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

| Componentes Curriculares  | Carga Horária |               |                      |                            |            |             |                |                      |
|---|---------------|---------------|----------------------|----------------------------|------------|-------------|----------------|----------------------|
|   | Horas-aula    |               |                      |                            |            |             | Total em Horas | Total em Horas – 2,5 |
|   | Teórica       | Teórica – 2,5 | Prática Profissional | Prática Profissional – 2,5 | Total      | Total – 2,5 |                |                      |
| III.1 – Técnica Dietética III   | 00            | 00            | 120                  | 100                        | 120        | 100         | 96             | 80                   |
| III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar                                    | 40            | 50            | 120                  | 100                        | 160        | 150         | 128            | 120                  |
| III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação                                   | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40         | 50          | 32             | 40                   |
| III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional                                | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40         | 50          | 32             | 40                   |
| III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação                                  | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40         | 50          | 32             | 40                   |
| III.6 – Inglês Instrumental   | 40            | 50            | 00                   | 00                         | 40         | 50          | 32             | 40                   |
| III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética | 00            | 00            | 60                   | 50                         | 60         | 50          | 48             | 40                   |
| <b>Total</b>  | <b>200</b>    | <b>250</b>    | <b>300</b>           | <b>250</b>                 | <b>600</b> | <b>600</b>  | <b>400</b>     | <b>400</b>           |

# ANEXO 4 – MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA Nº 578 PUBLICADO EM 30/10/2021.

| MATRIZ CURRICULAR – 1º SEMESTRE DE 2022  |  |  |                            |         |  |   |   |  |                            | SPDoc – Protocolo (Nº/Ano)   |       | /  |  |  |                            |         |       |
|--|--|--|----------------------------|---------|--|---|---|--|----------------------------|--|-------|--|--|--|----------------------------|---------|-------|
| Unidade Escolar  |  |  | Código                     |         | Município  |   | Habilitação Profissional de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (2.5) |  |                            |  |       | Plano de Curso   |  | 578  |                            |         |       |
| Eixo Tecnológico   |  |  | AMBIENTE E SAÚDE           |         |  |   |   |  |                            |  |       |  |  |  |                            |         |       |
| Lei Federal 9394, de 20-12-1996; Resolução CNE/CEB 2, de 15-12-2020; Resolução CNE/CEP 1, de 5-1-2021; Resolução SE 78, de 7-11-2008; Decreto Federal 5134, de 23-7-2004, alterado pelo Decreto 8.268, de 18-6-2014; Deliberação CEE 162/2018 e Indicação CEE 169/2018 (alteradas pela Deliberação CEE 168/2019 e Indicação CEE 177/2019). Plano de Curso aprovado pela Portaria do Coordenador do Ensino Médio e Técnico – 2138, de 29-10-2021, publicados no Diário Oficial de 30-10-2021 – Poder Executivo – Seção I – página 76. |  |  |                            |         |  |   |   |  |                            |  |       |  |  |  |                            |         |       |
| MÓDULO I – 1º semestre de 2022   |  |  |                            |         | MÓDULO II – 2º semestre de 2022  |   |   |  |                            | MÓDULO III – 3º semestre de 2022   |       |  |  |  |                            |         |       |
| Componentes Curriculares   |  |  | Carga Horária (horas-aula) |         |  | Componentes Curriculares  |   |  | Carga Horária (horas-aula) |  |       | Componentes Curriculares                                       |  |  | Carga Horária (horas-aula) |         |       |
|  |  |  | Teoria                     | Prática | Total  |   |   |  | Teoria                     | Prática  | Total |  |  |  | Teoria                     | Prática | Total |
| I.1 – Diagnóstico de Alimentação Humana  |  |  | 00                         | 100     | 100  | II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública  |   |  | 00                         | 50   | 50    | III.1 – Gestão de Serviços Especiais em Alimentação e Nutrição |  |  | 00                         | 100     | 100   |
| I.2 – Técnica Dietética I  |  |  | 00                         | 100     | 100  | II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições                            |   |  | 50                         | 00   | 50    | III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar II        |  |  | 00                         | 100     | 100   |
| I.3 – Higiene dos Alimentos  |  |  | 00                         | 100     | 100  | II.3 – Planejamento Alimentar   |   |  | 00                         | 100  | 100   | III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação          |  |  | 50                         | 00      | 50    |
| I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação  |  |  | 100                        | 00      | 100  | II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação                               |   |  | 00                         | 100  | 100   | III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional       |  |  | 50                         | 00      | 50    |
| I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia   |  |  | 50                         | 00      | 50   | II.5 – Técnica Dietética II   |   |  | 00                         | 100  | 100   | III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação         |  |  | 50                         | 00      | 50    |
| I.6 – Ética e Cidadania organizacional   |  |  | 50                         | 00      | 50   | II.6 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar I                               |   |  | 50                         | 00   | 50    | III.6 – Inglês Instrumental                                    |  |  | 50                         | 00      | 50    |
|  |  |  |                            |         |  | II.7 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética |   |  | 50                         | 00   | 50    | III.7 – Aplicativos Informatizados                             |  |  | 00                         | 50      | 50    |
| TOTAL  |  |  | 200                        | 300     | 500  | TOTAL   |   |  | 150                        | 350  | 500   | TOTAL  |  |  | 200                        | 300     | 500   |
| MÓDULO I<br>SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA   |  |  |                            |         | MÓDULOS I + II<br>Qualificação Profissional Técnica de Nível Médio de<br>ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO |   |   |  |                            | MÓDULOS I + II + III<br>Habilitação Profissional de<br>TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA |       |  |  |  |                            |         |       |
| Total da Carga Horária Teórica   |  |  | 350 horas-aula             |         | Trabalho de Conclusão de Curso   |   | 120 horas   |  |                            |  |       |  |  |  |                            |         |       |
| Total da Carga Horária Prática   |  |  | 950 horas-aula             |         | Estágio Supervisionado   |   | Este curso não requer Estágio Supervisionado.                     |  |                            |  |       |  |  |  |                            |         |       |
| Observação: A carga horária descrita como prática é aquela com possibilidade de divisão de classes em turmas, conforme o item 4.8 do Plano de Curso.   |  |  |                            |         |  |   |   |  |                            |  |       |  |  |  |                            |         |       |
| Data: ____/____/____   |  |  |                            |         |  |   |   |  |                            |  |       |  |  | Homologação: ____/____/____                      |                            |         |       |
| DIRETOR DE ETEC<br>(Assinatura e carimbo)  |  |  |                            |         |  |   |   |  |                            |  |       |  |  | SUPERVISOR EDUCACIONAL<br>(Assinatura e carimbo) |                            |         |       |

Fonte: CEETEPS, 2021.