

FRANCISCO POMPÊO DO AMARAL: PROFESSOR E AUTOR DE “A ALIMENTAÇÃO EM SÃO PAULO NO PERÍODO DE 1940-1951”

Maria Lucia Mendes de Carvalho¹

Centro Paula Souza. Universidade Estadual de Campinas.

marialuciamcarvalho@hotmail.com

PALAVRAS-CHAVE: Educação Profissional. Alimentação e Nutrição. História da Educação.

INTRODUÇÃO

O presente trabalho é parte de uma pesquisa que trata de elucidar o pensamento científico, social, político e intelectual de Francisco Pompêo do Amaral (1907-1990), desvendando raízes e retratos de docentes que contribuíram para realização da obra “A Alimentação em São Paulo no período de 1940 – 1951”, envolvendo duas escolas técnicas do Departamento do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, a Carlos de Campos e a Getúlio Vargas, no Brás, capital, e que culminou com o Prêmio Nacional de Alimentação, recebido pela obra, no concurso promovido pelo Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), em 1954 (Amaral, 1960).

Neste trabalho a cultura escolar é empregada como categoria de investigação para compreender as práticas escolares e pedagógicas, e as políticas educacionais no interior das duas escolas profissionais, encontradas em documentos textuais, iconográficos e as peças museológicas existentes nos Centros de Memórias das escolas técnicas mais antigas do estado de São Paulo, e no arquivo pessoal da professora Debbie Smaira Pasotti (1909 – 2008). Assim como as entrevistas de história oral realizadas com professoras que foram chefiadas por Pompêo do Amaral, e que contribuíram para identificar as formações e trajetórias sociais e profissionais dos sujeitos que atuaram nessas instituições no período em estudo (Carvalho, 2011a).

O trabalho apresenta elementos que compõem essa obra de Francisco Pompêo do Amaral enquanto médico, professor, jornalista e cientista, relacionando o seu “estilo de pensamento científico” com os seus contemporâneos Josué de Castro e Geraldo de Paula Souza, pioneiros na criação de cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil. Como médico-chefe do Serviço de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento do Ensino Profissional, Francisco Pompêo do Amaral publica, em 1960, o livro “A Alimentação em São Paulo no período de 1940 - 1951” editado pelo SAPS, promotor do concurso de 1954. Este trabalho traz uma análise dessa obra realizada com a colaboração das professoras e dietistas Neide Gaudenci, Debbie Smaira Pasotti, Dalva Maria Oliani, Yonne Cintra de Sousa, Eunice de Oliveira e Arcelina Ribeiro, cujos resultados se referem aos inquéritos realizados entre as famílias dos alunos das duas escolas técnicas da capital, e entre operários.

Pressupostos conceituais e metodológicos: fontes, arquivos, cultura escolar e história oral

A cultura escolar é empregada como categoria de investigação para compreender as práticas escolares e pedagógicas, e as políticas educacionais no interior das escolas

¹ Doutoranda na área de Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável na Faculdade de Engenharia da Universidade Estadual de Campinas, sob a orientação da Prof^ª Dr^ª Maria Ângela Fagnani.

profissionais, no período de realização da obra em estudo. Segundo Julia (2001) a cultura escolar:

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

Para responder às indagações sobre o objetivo da pesquisa e desvendar as raízes e retratos dos docentes participantes dessa obra, foram realizadas pesquisas bibliográficas e entrevistas de história oral, em diferentes períodos. Durante as entrevistas utilizamos um questionário estruturado por estarmos realizando uma pesquisa de história oral temática no campo da alimentação e nutrição. No entanto, a primeira questão era aberta para propiciar a entrevistada contar a sua história de vida, se assim o desejasse. A pesquisa bibliográfica possibilitou encontrar que a história oral de vida ampara a narrativa dependente da memória *dos ajeites, contornos, derivações, imprecisões e até das contradições naturais da fala*, segundo Meihy e Holanda (2007, p.35).

Neste trabalho serão apresentadas as trajetórias sociais e profissionais de docentes que fizeram parte da equipe do Pompêo do Amaral, nos dois períodos dos inquéritos realizados. As professoras Debble Smaira Pasotti, Yonne Cintra de Souza e Dalva Maria Oliani participaram ativamente da coleta de dados de 1941 a 1945. Informações sobre essas docentes foram obtidas de forma indireta nas entrevistas com professoras que participaram dos inquéritos de 1950 a 1951: Neide Gaudenci de Sá e Arcelina Ribeiro de Araújo. A professora Debble Smaira Pasotti deixou um acervo pessoal de 384 documentos, entre discursos, ofícios, livros e fotografias, que estão com a pesquisadora para serem inventariados. A obra analisada neste trabalho faz parte desse acervo.

As entrevistas foram transcritas e, posteriormente, transcriadas com as entrevistadas, realizando acertos nos textos para transpor da oralidade para a escrita. Em seguida, os termos de consentimento livre e esclarecido, e as cartas de cessão, aprovados no Comitê de Ética em Pesquisa da Faculdade de Ciências Médicas da Universidade Estadual de Campinas, Parecer CEP: 1247/2011, CAAE: 1150.0.146.000-11, foram assinados e devolvidos à pesquisadora.

Para estudar a alimentação do paulistano Francisco Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas elaboraram um questionário composto de quatro partes: identificação, condições higiênico-sociais, alimentação e observações. A coleta de dados começou com as alunas do Curso de Auxiliares em Alimentação¹ matriculadas no segundo ano, durante o primeiro semestre de 1940. E posteriormente nos períodos de 1941 a 1945, e de 1950 a 1951, com alunas do referido curso. Estas foram instruídas para executar essa tarefa como um trabalho escolar, dirigindo-se aos lares das alunas do Instituto Profissional Feminino¹, para preencherem os questionários com os familiares. Nessa pesquisa foram inquiridas 800 meninas do Instituto Profissional Feminino, no Brás, que sob o ponto de vista econômico, bem como sob o aspecto étnico e intelectual, Pompêo do Amaral considerou como representante da média da população paulistana.

Pioneiros na criação de cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil: antecedentes históricos

O ano de 1939 pode ser considerado um marco no campo da alimentação e nutrição no Brasil devido aos três decretos estaduais que aconteceram em São Paulo: primeiro, o Decreto Estadual Nº 9.906, de 06 de janeiro, que criou o Centro de Estudos sobre Alimentação; o segundo, o Decreto Estadual Nº 10.033, de 03 de março, que regulamentou os cursos de Dietética para Donas de Casa e de Auxiliares em Alimentação, criados por Francisco Pompêo do Amaral; e o terceiro, o Decreto Estadual Nº 10.617, de 24 de outubro, que instituiu o curso de Nutricionistas anexo ao Centro de Estudos em Alimentação, e criado por Geraldo de Paula Souza, também de nível secundário.

Para relacionar o “estilo de pensamento científico” de Francisco Pompêo do Amaral com os seus contemporâneos Josué de Castro e Geraldo de Paula Souza, empregou-se como metodologia de pesquisa a história oral, entrevistando docentes que participaram da implementação e da transformação do curso de “Auxiliares em Alimentação”, no período de 1939 a 1960, buscando compreender o pensamento coletivo de uma época (Carvalho, 2011b).

A criação desse primeiro curso no campo da alimentação e nutrição por Francisco Pompêo do Amaral aconteceu em sintonia com outros eventos importantes da nossa História: como a instituição do salário mínimo, em 01 de Maio de 1940, cujo valor estava relacionado com a cesta básica e com a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), em 05 de agosto de 1940, e que posteriormente, também, ofereceu o “Curso de Auxiliares em Alimentação”, nessa instituição idealizada por Josué de Castro (1908 – 1973).

Na capital do país, Rio de Janeiro, em 1940, o médico Josué de Castro, coordenou o primeiro curso de especialização em nutrição na Universidade do Brasil, atual Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, e neste mesmo ano, Castro fundou a Sociedade Brasileira de Alimentação, constituída de futuros dirigentes do SAPS, e dois anos depois, a Sociedade Brasileira de Nutrição, sendo o presidente por dois anos.

Francisco Pompêo do Amaral (1907 – 1990) nasceu em 09 de novembro, em Piracicaba, São Paulo. Formou-se em 1932, pela Faculdade de Medicina de São Paulo, como endocrinologista. Iniciou sua carreira no magistério na Escola Superior de Educação Física em São Paulo, ministrando aulas de 1934 até 1938 (Massucato, Barbanti, 1999). Como médico-chefe, ingressa em janeiro de 1939, na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, e em 17 de maio de 1939 ministra a aula inaugural do curso que criou Auxiliares em Alimentação (Amaral, 1939).

Pompêo do Amaral presencia durante a sua formação médica o clima de educação em saúde na instituição, principalmente pela atuação de sanitaristas como o médico Geraldo de Paula Souza (1889 – 1951), que promovia práticas de hábitos de higiene e demonstrava a sua importância para o progresso do país. Paula Souza foi orientador do primeiro inquérito alimentar envolvendo estudantes nas regiões de Pinheiros e Cerqueira César, em São Paulo, sendo um dos autores do estudo pioneiro sobre a alimentação popular na cidade em 1932.

O livro “Noções sobre Química Alimentar”, de Celina de Moraes Passos (1938), traz no prefácio Francisco Pompêo do Amaral, com um prenúncio do curso que no ano seguinte, este médico é convidado pelo Secretário da Educação e Saúde Pública de São Paulo, a organizar e a atuar como diretor e professor de dietética:

[...] para vencermos a grande dificuldade do momento, para atingirmos a meta ambicionada no tocante à racionalização da alimentação popular – o que equivalerá, dentro de um futuro próximo, à constituição de uma geração mais forte e sadia do que a atual – precisamos do indispensável auxílio de dietistas. Não temos uma sequer ainda. Todavia, já deve constituir, para nós, indício, sem favor, dos mais lisonjeiros o fato de já contarmos com algumas moças que reconhecem a importância do problema alimentar e ao seu estudo se entregam, com o empenho de suas melhores energias. Este livro é o testemunho do que acabamos de afirmar. Representa o esforço bem intencionado de uma jovem paulista – que traz nas veias o sangue ardoroso de uma das maiores capacidades de realização do fim do segundo império, o Conde Parnaíba – empregado em prol do alevantamento do seu povo. Que a ilustre direção das Escolas Profissionais, a que presta seu auxílio, saiba tirar dela e de outros os melhores proveitos, em benefício da racionalização da alimentação do paulista, são os votos que entusiasticamente formulamos.

Celina de Moraes Passos cita que consultou para a elaboração deste livro, as obras: “Alimentação” de Cleto Seabra Veloso; “Compêndio de Bioquímica” de P. Rondoni; “Alimentação e Raça” e “Alimentação Brasileira à luz da geografia humana” de Josué de Castro; “Valor social da alimentação” de Rui Coutinho e “Lições Populares sobre alimentação” de Francisco Pompêo do Amaral.

Entre os livros que Pompêo do Amaral escreveu, estão: *Os Cursos de Dietética* (1939); *Comer para viver. Alimentos, Princípios Imediatos e Sais Minerais* (1939); *Alimentação – Conferências* (1941); *A Vitamina A* (1942); *O problema da alimentação do soldado. Rações Normais. Rações de Reserva* (1943); *Política Alimentar* (1945); *Formulário de Alimentação para sãos e enfermos* (1951); *Coma e Engorde* (1958); *O Leite. Problema Nacional* (1957); *A alimentação em São Paulo no período 1940-1951* (1960) e *O problema da alimentação* (1963).

Podemos encontrar artigos técnicos e culturais de Pompêo do Amaral em diversas revistas: *Revista de Organização Científica*; *Revista Agrícola Brasileira*; *Revista Brasiliense*; *Revista Brasileira de Química*; *Revista do Arquivo Municipal* e na *Revista da Academia Nacional de Medicina*, entre outras.

Memórias e Identidades: testemunhos de Dietistas (Nutricionistas)

Francisco Pompêo do Amaral (figura 1) quando ingressa na Faculdade de Medicina de São Paulo, em 1927, inicia como jornalista, a divulgação de conhecimentos sobre higiene e dietética. Como médico era um profissional engajado politicamente com as associações de classe, e como jornalista na *Folha da Manhã* de São Paulo, com a população em geral. Isto pode ser percebido pelos seus trabalhos apresentados nos encontros destes órgãos ou pelas matérias jornalísticas no campo da alimentação e nutrição (Carvalho, 2011b).

Como médico-chefe do Serviço de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento do Ensino Profissional, Francisco Pompêo do Amaral publica, em 1960, o livro “A Alimentação em São Paulo no período de 1940 - 1951” editado pelo SAPS, promotor do concurso de 1954. Essa obra foi realizada com a colaboração das professoras e dietistas Neide Gaudenci, Debble Smaira Pasotti, Dalva Maria Olini, Yonne Cintra de Sousa, Eunice de Oliveira e Arcelina Ribeiro, cujos resultados referem-se aos inquéritos

realizados entre as famílias dos alunos das duas escolas técnicas da capital, e entre operários.



Figura 1 – Pompêo do Amaral e Debble Smaira, em 1948.

Debble Smaira Pasotti, Yonne Cintra de Souza e Dalva Maria Oliani

Debble Smaira Pasotti (1909 – 2008) nasceu em São Paulo, na capital, em 25 de dezembro. Em 1930 formou-se farmacêutica pela Faculdade de Pharmacia, Odontologia e Obstetricia de São Paulo. Ingressa como professora de Química na Escola de Educação Doméstica e no Instituto Santa Amália, em 1937, ambos da Liga das Senhoras Católicas.

No Instituto Profissional Feminino substituiu a professora Celina de Moraes Passos, em 1941, quando esta foi lecionar no primeiro curso de Auxiliares em Alimentação, no Rio de Janeiro (SAPS, 1945). Em 07 de julho de 1942, é nomeada para exercer interinamente o cargo de professora de economia doméstica e de química alimentar. Nesse ano, é elogiada pela Superintendência do Ensino Profissional por seu trabalho de organização e orientações na 13ª Colônia de Férias para alunos das Escolas da Rede do Ensino Profissional, que aconteceu de 13 a 27 de julho, em Santos.

Como professora no curso de Auxiliares em Alimentação, decidiu cursar Nutricionistas, criado por Geraldo de Paula Souza, em 1945. Forma-se nesse ano, nutricionista pelo Instituto de Higiene na Escola de Higiene e Saúde Pública da Universidade de São Paulo. Em 1946, participou da I Jornada Brasileira de Bromatologia com a apresentação do trabalho “A importância dos inquéritos alimentares e de educação sanitária na solução do Problema Nacional de Alimentação Popular”.

Debble Smaira Pasotti, em 1956, participou do Programa de Cooperação Técnica do Governo Americano com outros países no campo da “Agricultural Extension and Home Economics for Brazilian educators”, no State College, New Mexico e na Purdue University, Lafayette, Indiana, de treinamento e observação em Economia Doméstica, de agosto a dezembro, e quando retorna ministra várias palestras sobre a sua experiência nesse programa.

A professora Debble Smaira Pasotti foi entrevistada pela pesquisadora, em 2001, na presença da professora Maria Cecília Bella. As professoras Yonne Cintra de Souza (figura 2) e Dalva Maria Oliani (figura 3) que foram alunas do curso de Auxiliares em Alimentação, na segunda e terceira turmas, em 1940 e 1941, docentes do referido curso, e autoras dessa obra.



Figura 2 - Debble Smaira (centro) e Yonne Cintra (ao seu lado direito), na II Jornada Brasileira Brasileira de Bromatologia, em 1957.



Figura 3 – Maria Cecília Bella (centro) Dalva Oliani (esquerda) e Neide G. de Sá, em 1956.

Neide Gaudenci de Sá

Neide Gaudenci ainda estudante do ginásio industrial, acompanhava as práticas escolares que eram desenvolvidas pelas alunas do curso de Auxiliares em Alimentação, e antes de concluir o curso secundário, já havia decidido cursá-lo.

Em junho de 1950, entrevista Francisco Pompêo do Amaral para o jornal “A Roca”, órgão oficial do Grêmio “Carlos de Campos”, dirigido por ela, para a matéria intitulada “Vai crescer o curso de Auxiliares em Alimentação” (figura 4).

No segundo semestre de 1950, Neide ingressa no curso de Formação de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação, com duração de dois anos. Ao concluir o curso é nomeada para lecionar na escola como professora de Dietética, passando a integrar a equipe de professores do curso. A cadeira de Dietética era composta de parte geral, administração de serviços de alimentação, de prática de ensino e divulgação de higiene alimentar e de pesquisas higiênico-sociais relacionadas com a alimentação. Esta última parte foi criada para a formação de dietistas em pesquisas relacionadas com a alimentação da comunidade escolar, e que ficou sob a responsabilidade da professora Neide Gaudenci a partir da sua contratação.

Pompêo do Amaral coordenava o Serviço de Alimentação e Higiene Escolar, e dentro deste, as seções de “Alimentação e Nutrição”, e de “Pesquisas e Ensino da Alimentação”, no Departamento do Ensino Profissional. Neide Gaudenci é designada por Pompêo do Amaral, a ordenar e analisar os inquéritos realizados na escola, em anos anteriores, e a dar continuidade à pesquisa higiênico-sociais relacionada a alimentação.

A história de vida de Neide Gaudenci de Sá (figura 5) como professora, pesquisadora e autora no campo da alimentação e nutrição pode ser encontrada no trabalho de Carvalho (2011a).



Figura 4 – Matéria do jornal “A Roca” com Francisco Pompêo do Amaral, em junho de 1950



Figura 5 – Neide Gaudenci de Sá em entrevista na Escola Técnica Estadual Parque da Juventude, São Paulo/SP, em 15/5/2009.

Arcelina Ribeiro de Araújo

Arcelina Ribeiro nasceu em São Paulo, em 21 de setembro de 1928. Durante a entrevista de história oral em 12 de março de 2012 (figura 6), a professora nos contou como ingressou na educação profissional, e que quando se diplomou como Mestre em Pintura na Escola Técnica Carlos de Campos, em 1946, foi trabalhar como desenhista numa fábrica de tecidos, no bairro do Tatuapé, em São Paulo. Lá permanecendo de 1947 a meados de 1948.

No ano seguinte, fez o curso de Auxiliares em Alimentação por dois anos. E assim que se formou fez o curso de Nutricionistas da Faculdade de Saúde Pública, em 1951. Ingressou como professora de Bromatologia no curso de Auxiliares em Alimentação na Escola Técnica Carlos de Campos, em 1952, onde a sua irmã Auzenda Ribeiro era a vice-diretora e professora do Curso de Educação Doméstica (figura 7).

Quando o curso de formação de professora de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação é desmembrado², em 1953, a professora Arcelina continuou atuando na equipe do médico Francisco Pompêo do Amaral, dizendo:

[...] Mas eu trabalhei no refeitório da Escola Técnica Masculina Getúlio Vargas, na Rua Piratininga. A dona Yonne, eu não sei se ela era bióloga e dietista. Eu tenho impressão que ela tinha algum curso superior, ela era bem formada, e era a responsável pelo refeitório. E tinha a Ivone, a filha do professor Rosano que foi diretor da escola. Minha irmã Auzenda foi vice-diretora, ela falava do Dr. Rosano. Inclusive, ela falou com ele ao meu respeito para me contratar. A Ivone ficava de manhã, e eu fazia o período da tarde, às vezes a gente trocava. Era um curso técnico em período integral e os alunos viviam em regime de internato. Elaborávamos então os cardápios para o café da manhã, almoço e jantar. Eu me lembro de fazer cardápios especiais, e a dona Yonne dava uma supervisão. Havia um médico, Dr. Barreto que acompanhava o desenvolvimento dos alunos. Ele como médico devia ter os dados todos de saúde, e passava para a dona Yonne. [...] A gente chegava de manhã e ia ver na cozinha, o cardápio do dia. Acompanhávamos tudo. Cada dia eram alimentos diferentes, e havia cardápios personalizados, dependendo do estado

de nutrição do aluno. E depois entre o café da manhã e o almoço, a gente tinha esse período, para ainda verificar o andamento do trabalho. Fazíamos tudo lá, pesávamos os alimentos e preparávamos o tal do prato modelo. À tarde também, acompanhávamos o trabalho da cozinha. Eu não lembro bem a carga horária do nosso trabalho. Era muito agradável.

Os inquéritos alimentares realizados com as alunas nas pesquisas sobre a alimentação do paulistano faz parte das lembranças da professora Arcelina e que culminaram, em 1954, com o Prêmio Nacional de Alimentação, que receberam no Rio de Janeiro. Nesse ano, começou um curso para o Serviço Social, mas continuou trabalhando como professora à noite no curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentação, e diz que:

Em 53, então eu trabalhei lá na Rua Rego Freitas e, eu fui para o Serviço Social em 54. [...] no meio do ano a Escola de Serviço Social exigiu maior número de horas de estágio. Eu fazia estágio sábados e domingos na penitenciária feminina. Tive que optar: deixar o curso de Serviço Social ou deixar o trabalho da Escola Profissional para poder atender às exigências do estágio. [...] De 1952 a 1954 eu trabalhei no curso de Auxiliares em Alimentação lecionando Bromatologia, atuando no refeitório da Getúlio Vargas até que com a mudança para Rego Freitas, dei aulas à noite. [...] Eu trabalhei na PUC - de São Paulo, mas como Assistente Social.



Figura 6 – Arcelina Ribeiro de Araújo na entrevista de história oral, em março de 2012.



Figura 7 – Eunice de Oliveira, Neide Gaudenci, Arcelina Ribeiro, em 1953.

A Alimentação em São Paulo no período de 1940 – 1951

O prospecto de divulgação do concurso para encontrar o melhor livro científico sobre alimentação, em 1954, para a obra que seria laureada com o “Prêmio Nacional da Alimentação” informa que:

Instituindo o “Prêmio Nacional de Alimentação” – a mais elevada láurea científica de nosso país – como estímulo as pesquisas e aos estudos a respeito de questões alimentares, oferece o SAPS, anualmente, aos nossos homens de ciência uma recompensa aos seus esforços realizados no silêncio dos laboratórios, abrindo-lhes, ao mesmo tempo, a possibilidade de trazerem a público o resultado de suas pesquisas, uma vez que, de acordo com o regulamento do concurso, é assegurado aos autores a edição da obra premiada. Importante já e, sem dúvida, o acervo de contribuições incorporadas

à moderna Nutrologia pelos cientistas laureados pelo SAPS e que hoje enriquecem o patrimônio científico e cultural do país, elevando o conceito em que já é tido o Brasil no campo dos estudos e pesquisas alimentares.

A leitura da obra “A Alimentação em São Paulo no período de 1940 – 1951”, premiada em 1954 pelo SAPS, demonstra que Francisco Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas empregaram as práticas escolares e pedagógicas, desenvolvidas com as alunas do curso de “Auxiliares em Alimentação” para realizar inquéritos alimentares, e a partir destas práticas, pesquisas que propiciaram a elaboração desta obra (Amaral, 1939). O livro traz os resultados dos inquéritos realizados entre as famílias de alunas e alunos das duas escolas técnicas da capital: Escola Técnica Carlos de Campos e Escola Técnica Getúlio Vargas (GV); e traz na apresentação da obra a que se refere:

Reunindo em volume os relatórios e as conclusões dos inquéritos realizados durante o período compreendido entre 1940 e 1951, temos em mira proporcionar a médicos, higienistas, sociólogos, economistas, educadores, etc., úteis informes sobre as condições de alimentação da população paulistana, que é sabidamente a de padrão de vida mais elevado do país. Baseiam-se tais relatórios em investigações, que se processaram durante mais de um decênio e permitem não só o reconhecimento da situação, em determinado momento, mas ainda possibilitam divisar o sentido em que esta evolui. Que possa nosso trabalho, de qualquer maneira, contribuir para esclarecer sobre assunto tão relevante todas as pessoas que zelam pelo bem-estar da coletividade que constituímos – é o que podemos desejar (Amaral, 1960, p.6).

A evolução de alguns dos dados obtidos em inquéritos sucessivos apresentados neste livro, com familiares das alunas da Escola Industrial Carlos de Campos, e em 1951, incluindo alunos da Escola Técnica Getúlio Vargas, estão parte indicados na tabela 1.

As alunas e os alunos entrevistados procediam de famílias das mais diversas condições econômicas. Assim como o nível intelectual dos seus familiares, cujos chefes de família apresentavam uma diversidade de profissões, conforme indicam os números na tabela 1. A obra relaciona essas profissões em que encontramos de bancário, cozinheiro, costureira, carroceiro, barqueiro, chapeleiro, colchoeiro, ferreiro, engenheiro, enfermeiro, escultor, médico, químico industrial, músico, operário, entre outras. Na tabela 1 pode-se observar que no ano de 1941, participaram dos inquéritos 793 famílias, envolvendo 5052 pessoas. Nesse ano, Francisco Pompêo do Amaral atuava como membro da Comissão de Alimentação Pública, instituída pelo governo do estado de São Paulo e organizou em novembro, a Exposição de Alimentação, a primeira no gênero no país, envolvendo sua equipe de dietistas na coordenação de práticas pedagógicas e escolares, para orientar a população sobre a alimentação racional (Carvalho, 2011b, 2001c).

Os motivos que levaram a equipe de dietistas a não realizar ou divulgar os inquéritos no período de 1946 a 1949, nesta obra, podem ter relação com o regime de governo no país ou com as políticas de educação profissional no estado de São Paulo naquele período. Em 1947, assume a Superintendência do Ensino Profissional, o professor Arnaldo Laurindo, propondo uma reorganização no ensino industrial paulista, que começou a ser oficializada, tempos depois, com o Decreto Estadual N° 35.070, de 1959, definindo uma comissão com essa finalidade (Laurindo, 1961).

Tabela 1 – Evolução dos dados obtidos em inquéritos sucessivos (Amaral, 1960)

	1941	1942	1943	1944	1945	1950	1951	1951 GV
N° pessoas inqueridas	5052	600	383	667	785	611	632	278
N° famílias	793	100	62	110	139	100	100	50
Alimentação Custo/ dia. pessoa								
Carne	0,339	0,345	0,354	0,421	0,608	1,44	1,418	1,488
Leite	0,183	0,184	0,176	0,226	0,284	0,528	0,526	0,653
Manteiga	0,175	0,105	0,129	0,201	0,294	0,51	0,383	0,594
Queijo	0,047	0,045	0,06	0,087	0,174	0,204	0,268	0,26
Ovo	0,112	0,093	0,085	0,142	0,276	0,451	0,507	0,587
Pão	0,312	0,326	0,415	0,458	0,683	0,996	0,951	1,094
Feijão	0,069	0,039	0,049	0,075	0,076	0,137	0,147	0,185
Arroz	0,171	0,176	0,205	0,234	0,392	0,814	0,752	0,735
Batatinha	0,093	0,083	0,129	0,138	0,181	0,445	0,395	0,462
Farinha	0,053	0,057	0,04	0,069	0,084	0,166	0,145	0,141
Macarrão							0,216	0,219
Óleo de caroço de algodão	0,042	0,043	0,076	0,107	0,125	0,175	0,041	
Toucinho	0,054	0,06	0,034	0,054	0,093	0,214	0,16	0,145
Banha	0,046	0,041	0,095	0,074	0,096	0,203	0,156	0,239
Óleo de oliva	0,081	0,011	-	0,118	0,17	-		
Óleo de amendoim						0,023	0,223	0,345
Café	0,088	0,093	0,108	0,121	0,166	0,493	0,555	0,673
Chá ou mate	0,004	0,002	0,017	0,009	0,01	0,033	0,027	-
Açúcar	0,121	0,126	0,153	-	0,17	0,329	0,285	0,289
Hortaliças	0,182	0,173	0,154	0,367	0,399	0,882	0,92	1,105
Frutas	0,182	0,111	0,151	0,251	0,267	0,578	0,628	0,578
Sal	-	0,014	0,022	0,021	0,021	0,014	0,025	0,024
Total Cr\$	2,349	2,127	2,452	3,355	4,569	8,635	8,728	9,816
Total + 15% de combustível	2,701	2,446	2,82	3,858	5,254	9,93	10,037	11,288
Condições higiênico-sociais								
N° de profissões	78	21	21	29	18	27	24	21
% água rede urbana	90	83	84	82	73	77	69	88
Receita – Mensal Cr\$/por pessoa	158,16	142,147	132,802	156,203	257,089	592,32	634,074	635,365
Receita – Diária Cr\$/ pessoa	5,272	4,738	4,427	5,207	8,57	19,744	21,136	21,179
Dispêndio do salário com a alimentação diária (%)/pessoa	51	52	64	74	61	50	47	53
Estudo da ração								
Valor calórico (cal)	2920,1	2583,7	2541,1	2590,0	2697,7	2566,5	2496,2	2619,8

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Finalizando, podemos dizer que os inquéritos começaram quando a educação profissional pública em São Paulo comemorava 40 anos, e que o Prêmio Nacional de Alimentação foi recebido no ano de comemoração do IV Centenário da cidade de São Paulo. No entanto, Pompêo do Amaral entre as conclusões dessa obra, relata que:

Confrontando-se o custo da alimentação tão precária de nossa gente, encontrado em nossos diferentes inquéritos, com o da alimentação de outros povos, depreende-se desde logo, ser impossível chegar a alimentação satisfatoriamente a população paulistana e brasileira nas condições de vida atuais. [...] Não são apenas os informes diretamente relacionados com o consumo de alimentos que deixam perceber as más condições de nutrição vigente entre as populações de nosso país. São reflexos delas naturalmente a escassa capacidade física e mental que nossa gente exhibe, bem como os elevados índices de morbidade e de mortalidade e a reduzida duração de vida, a ela referentes. A reconhecida incapacidade física e a quase nula disposição para o trabalho, que MONTEIRO LOBATO tão bem caracterizou em Jeca Tatu, estão evidentemente relacionadas com a sua alimentação carente, senão quantitativa, pelo menos qualitativamente. Se a máxima traduzida no “quem não trabalha não come” encontra plena justificação numa ética sadia, a recíproca – “quem não come não trabalha” – é uma lei da fisiologia.

Um ano após a edição dessa obra, Francisco Pompêo do Amaral aposenta-se, mas continua atuando como médico, jornalista, cientista, produzindo outras obras e premiadas pela Academia Nacional de Medicina.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Amaral, F. P. *A Alimentação em São Paulo no período 1940 – 1951*. Prêmio Nacional de Alimentação em 1954. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Companhia Liverte Industrial, 1960.

_____. *Cursos de Dietética*. Organizado e inaugurado pela Superintendência do Ensino Profissional. 1ª Ed. Santos: Edição Oficina Dona Escolástica Rosa, de maio de 1939a, 158p.

Carvalho. M. L. M. Neide Gaudenci de Sá: professora, pesquisadora e autora no campo da alimentação e nutrição. *IX Encontro Regional Sudeste de História Oral*. GEPHOM – Grupo de Estudo e Pesquisa em História Oral e Memória da Universidade de São Paulo e Associação Brasileira de História Oral – Regional Sudeste. Universidade de São Paulo, em São Paulo/ SP, de 16 a 17 de agosto de 2011a.

_____. Francisco Pompêo do Amaral: educação e alimentação do povo brasileiro (1939 a 1945). XXVIII Congresso da Associação Latinoamericana de Sociologia, em Recife/PE, 08 de setembro de 2011b.

_____. Francisco Pompêo do Amaral: professor de dietética e autor de Política Alimentar no Brasil (1945). *XVI Coloquio Nacional de Historia de la*

Educación. Universidad de Valladolid/CEINCE, El Burgo de Osma-Soria, 11 a 13 de julho de 2011c.

Julia, D. A cultura escolar como objeto histórico. *Revista Brasileira de História da Educação*, 2001. n° 1, p. 10.

Laurindo, A. Reorganização do Ensino Industrial Paulista. *Revista do Professor*, outubro, 1961, p. 17-18.

Massucato, J. G. Barbanti, V. J. Histórico da Escola de Educação Física e Esporte da Universidade de São Paulo. *Revista Paul. Educação Física*, São Paulo, v. 13, p.7-12, dezembro, 1999. Disponível em: <<http://www.usp.br/eef/rpef/v13esp30anos/v13p7.pdf>>. Acesso em: 20 de dezembro de 2008.

Meihy, J. C. S. B. Holanda, F. *História oral: como fazer, como pensar. 1ª Ed. São Paulo: Contexto: 2007.*

Passos, C. M. *Noções sobre Química Alimentar*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938, 165p.

SAPS. Serviço de Alimentação da Previdência Social. *Boletim do SAPS*. Rio de Janeiro. N° 11, setembro, 1945, p. 29

Notas:

1. A Escola Profissional Feminina criada em 1911, no Brás, em São Paulo, passa a ser denominada Instituto Profissional Feminino, no período de 1933 a 1945. Enquanto que de 1945 a 1952 passa a ser Escola Técnica Carlos de Campos. Atualmente é denominada Escola Técnica Estadual Carlos de Campos pertencente à rede de escolas técnicas do Centro Paula Souza. In: Moraes, C. S. V. Alves, J. F. (org). *Contribuição à Pesquisa do Ensino Técnico no Estado de São Paulo: Inventário de Fontes Documentais*. Centro Paula Souza. 1ª Ed. São Paulo: Imprensa Oficial, 2002.

2. O curso de “Formação de Mestras de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação” foi oferecido na Escola Carlos de Campos, de 1939 a 1953. Neste último ano, o curso de Formação de Mestras foi desmembrado e o curso de “Auxiliares em Alimentação” foi transferido para a Rua Rego Freitas, 474, no centro da cidade de São Paulo, como curso de “Formação de Dietistas” e lá permaneceu sob a coordenação de Francisco Pompêo do Amaral até 1958, quando o curso retornou para a Escola Carlos de Campos, sob a coordenação de Debble Smaira Pasotti. In: Laurindo, A. *50 anos de Educação Profissional. Estado de São Paulo*. 1911 a 1961. 1ª Ed. São Paulo: Editora Gráfica Irmãos Andrioli S.A., 1962, p. 428.