

**PATRIMÔNIO CULTURAL DA ALIMENTAÇÃO EM
ESCOLAS PROFISSIONAIS (SP), Brasil (1939 a 1961)**

Maria Lucia Mendes de Carvalho. Julia Naomi Kanazawa. Paulo Eduardo da Silva.

Centro Paula Souza, Brasil.

RESUMO

Este trabalho é parte da pesquisa que busca desvendar conjuntos de objetos museológicos, bibliográficos e arquivísticos, cujos vestígios se encontram no Centro de Memória da Escola Técnica Carlos de Campos, em São Paulo, assim como os protagonistas que contribuíram para a implantação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil, criado pelo médico Francisco Pompêo do Amaral, em maio de 1939, na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo. O trabalho apresenta um estudo realizado sobre as práticas escolares e pedagógicas que foram desenvolvidas nas escolas profissionais e que utilizaram uma variedade de alimentos para a promoção da alimentação correta em refeitórios escolares, especialmente o milho, entre 1939 e 1961. A cultura escolar foi empregada como categoria de investigação e a história oral como metodologia para entrevistar professoras que atuaram no curso de Auxiliares em Alimentação ou Dietistas. Pompêo do Amaral publicou suas pesquisas que culminaram com “Política Alimentar”, em 1945, na premiação de “A alimentação em São Paulo no período 1940-1951”, o maior Prêmio Nacional de Alimentação, em 1954.

PALAVRAS-CHAVE

Educação Profissional, História da Educação, Cultura Escolar.

PATRIMÔNIO CULTURAL DA ALIMENTAÇÃO EM ESCOLAS PROFISSIONAIS (SP), Brasil (1939 a 1961)

INTRODUÇÃO

Este trabalho é parte de uma pesquisa que busca desvendar conjuntos de objetos museológicos, bibliográficos e arquivísticos, bem como os protagonistas que contribuíram para a implantação do primeiro curso no campo da alimentação e nutrição no Brasil, criado por Francisco Pompêo do Amaral (1907 – 1990), em maio de 1939, na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, cujos vestígios se encontram no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual (Etec) Carlos de Campos.

Nesse lugar de memória¹, atrelado as suas fontes primárias, foi possível identificar as práticas escolares e pedagógicas da educação profissional, que fizeram parte da cultura escolar da escola, como o setor de Serviço Médico e os subsetores de Higiene Escolar e de Alimentação e Nutrição, sua equipe médica e de dietistas, que propunham, supervisionavam e realizavam pesquisas sobre as práticas de uma alimentação racional e saudável em escolas profissionais. Assim, o presente artigo também apresenta um estudo sobre as práticas escolares e pedagógicas que foram desenvolvidas nas escolas profissionais, e que utilizaram uma variedade de alimentos, especialmente o milho, para a promoção da alimentação correta em refeitórios escolares, entre 1939 e 1961.

A cultura escolar, nessa pesquisa, foi empregada como categoria de investigação, e definida por Julia (2001, p. 10) como:

um conjunto de normas que definem conhecimentos a ensinar e condutas a inculcar, e um conjunto de práticas que permitem à transmissão desses conhecimentos e a incorporação desses comportamentos, normas e práticas coordenadas a finalidade que podem variar segundo as épocas (finalidades religiosas, sociopolíticas ou simplesmente de socialização)

Neste artigo, como metodologia, empregou-se a história oral de vida que ampara a narrativa dependente da memória: “dos ajeites, contornos, derivações, imprecisões e até das contradições naturais da fala”, segundo Meihy e Holanda (2007, p.35). Dessa forma, foram realizadas entrevistas livres, a partir de um roteiro previamente elaborado, com professoras Arcelina Ribeiro de Araújo (Figura 1), Dalila Ramos (Figura 2) e Neide Gaudenci de Sá (Figura 3), que atuaram no curso de Auxiliares em Alimentação e realizaram pesquisas na

¹ Segundo Nora (1993): Os lugares de memória são antes de tudo, restos. A forma extrema onde subsiste uma consciência comemorativa numa história que a chama, por que ela a ignora [...] Os lugares de memória nascem e vivem do sentimento que não há memória espontânea, que é preciso criar arquivos, que é preciso manter aniversários, organizar celebrações, pronunciar elogios fúnebres, notoriar atas, porque essas operações não são naturais. [...]

equipe do médico Francisco Pompêo do Amaral, na década de 1950 (CARVALHO, 2013; CARVALHO e FAGNANI, 2013).

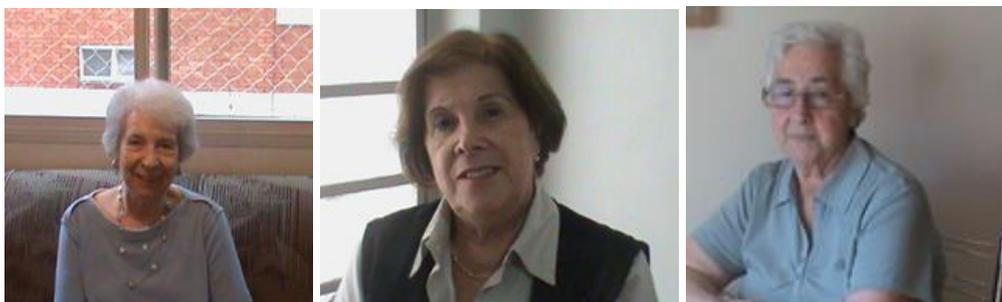


FIG. 1| Arcelina Ribeiro de Araújo, em 2012; FIG. 2 | Dalila Ramos, em 2011. FIG. 3 | Neide Gaudenci de Sá, em 2012. Fonte: Arquivo pessoal de Maria Lucia Mendes de Carvalho, em 2016.

O CENTRO DE MEMÓRIA COMO ESPAÇO DE INTERVENÇÃO DA HISTÓRIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

Quando a nossa instituição surgiu era denominada Centro de Educação Tecnológica de São Paulo. Em 1973, por estar localizada no Edifício Paula Souza, no bairro da Luz, na capital de São Paulo, no prédio da antiga Escola Politécnica, passou a ser denominado Centro Paula Souza. Entre 1992 e 1996, a professora Dra. Carmen Sylvia Vidigal de Moraes e a bolsista Rita de Cassia Bonadio Inácio, da Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo, empreenderam uma pesquisa historiográfica preliminar em acervos escolares de escolas técnicas da instituição (ALVES, 1998, p. 32).

Em 1998, a mesma professora, em parceria com o Centro de Memória da Educação da Universidade de São Paulo e com o Centro Paula Souza, com o apoio da Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), coordenou, juntamente, com a professora Julia Falivene Alves na Unidade de Ensino Médio e Técnico, o projeto *Historiografia das Escolas Técnicas Estaduais mais Antigas do Estado de São Paulo* (MORAES e ALVES, 2002). Dentre os resultados do Projeto destacaram-se a orientação de um grupo de professores e estudantes e a criação de Centros de Memória nas escolas da rede do Centro Paula Souza, com o objetivo de organizar, conservar e preservar as fontes escolares.

Para que os jovens estudantes de escolas técnicas possam compreender a construção do conhecimento e a evolução tecnológica torna-se necessário conservar e preservar o patrimônio cultural e tecnológico da educação profissional. Granato, Camara e Maia (2010, p.2) definem que patrimônio cultural:

É aquele conjunto de produções materiais e imateriais do ser humano e seus contextos sociais e naturais que constituem objeto de interesse a ser preservado para gerações futuras. Engana-se quem associa a palavra patrimônio ao estático, ao perene e ao passado. Valor fundamental, o patrimônio cultural constitui a identidade de cada sociedade ou grupo social, sendo dinâmico em sua essência, pois este acompanha a evolução dos campos simbólicos, impossibilitando associá-lo à ideia de permanência.

Considerando o valor do patrimônio cultural educativo, desde 2015, o Centro Paula Souza desenvolve um projeto coletivo, em andamento, para a conservação e a preservação do patrimônio cultural e tecnológico. Trata-se de um programa² em rede, de inventariação digital de documentos arquivísticos, bibliográficos e museológicos, existentes em Centros de Memória ou Acervos Escolares de escolas técnicas, de faculdades de tecnologia e da instituição.

Nesse artigo são apresentados documentos que se encontram no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, considerados patrimônio cultural da alimentação em escolas profissionais do estado de São Paulo, e que tem contribuído para selecionar e associar grupos de objetos museológicos expostos na sua Reserva Técnica Visitável de Alimentação e Nutrição, possibilitando estudos e pesquisas para elaborar a biografia desses objetos da Química e de Dietética, empregados em práticas escolares e pedagógicas, entre 1939 e 1961.

Segundo Alberti (2005),

These are relationships between people and people, between objects and objects, and between objects and people. We encounter not only collectors, curators, and scientists but also visitors and audiences. In this conception, the museum becomes a vessel for the bundle of relationships enacted through each of the thousands of specimens on display and in store.

Disciplinas escolares como fonte de pesquisa no curso de Auxiliares em Alimentação ou Dietistas

Por meio da cultura escolar, relacionou-se as disciplinas escolares oferecidas no curso de Auxiliares em Alimentação, e em cursos derivados destes, indicadas na tabela 1, considerando que cada uma das disciplinas escolares possui a sua própria história. Pode-se dizer que as disciplinas escolares são fonte de poder e de exclusão profissional e social. A sua inclusão ou não nos planos de estudo de

² Programa para o registro de documentos do patrimônio histórico-educativo e do patrimônio cultural e tecnológico, em desenvolvimento, no Centro de Capacitação Técnica, Pedagógica e de Gestão, pelos professores Maria Lucia Mendes de Carvalho e Carlos Eduardo Ribeiro: <http://memorias.cpsctec.com.br/>

umas ou outras titulações constituem-se em arma a ser utilizada com vistas à destinar ou não determinadas tarefas a um grupo profissional (VIÑAO FRAGO, 2006, p.60-61). Pelas obras publicadas por Francisco Pompêo do Amaral, foi possível reconhecer objetos museológicos existentes no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, as receitas culinárias e os alimentos produzidos no refeitório modelo dessa escola técnica, e que fazem parte do patrimônio cultural do brasileiro. Elas revelam também as práticas escolares e pedagógicas que foram empregadas para uma alimentação saudável em escolas profissionais do estado de São Paulo (POMPÊO DO AMARAL, 1939, 1941, 1943, 1945).

Práticas escolares e pedagógicas nos cursos de Auxiliares em Alimentação ou Dietistas

Francisco Pompêo do Amaral com a colaboração de sua equipe de dietistas propôs e realizou diversos inquéritos alimentares envolvendo as alunas dos

Auxiliares em Alimentação 1939	Formação de Dietistas 1953 a 1958	Técnica em Dietética 1959
<p>1º ano</p> <p>Dietética</p> <p>Puericultura</p> <p>Arte Culinária</p> <p>Artes Domésticas</p> <p>Contabilidade Doméstica</p> <p>Noções de Química e Higiene</p> <p>Práticas: Cozinha, Laboratório, Dispensário de Puericultura</p> <p>2º ano</p> <p>Dietética</p> <p>Puericultura</p> <p>Higiene</p> <p>Contabilidade Doméstica</p> <p>Práticas: Cozinha, Refeitórios, Laboratórios, Colônia climática permanente-Santos, Dispensários de Puericultura, Hospitais infantis</p>	<p>1º ano</p> <p>Higiene Geral e</p> <p>Enfermagem</p> <p>Puericultura</p> <p>Dietética (parte geral</p> <p>Fisiologia da Nutrição e</p> <p>Técnica Culinária)</p> <p>2º ano</p> <p>Dietética (parte geral)</p> <p>Administração de Serviços de Alimentação</p> <p>Prática de Ensino e</p> <p>Divulgação de Higiene Alimentar</p> <p>Pesquisas Higiênico-sociais relacionadas com a Alimentação</p>	<p>1º ano</p> <p>Fisiologia da Nutrição</p> <p>Dietética (parte geral)</p> <p>Puericultura e Dietética Infantil</p> <p>Higiene Geral e Enfermagem</p> <p>Técnica Culinária</p> <p>Nutrição Normal</p> <p>Técnica de Divulgação</p> <p>2º ano</p> <p>Dietética (parte geral)</p> <p>Administração de Serviços de Alimentação</p> <p>Estudo Químico e Tecnológico dos Alimentos</p> <p>Prática de Ensino e Divulgação de Higiene Alimentar</p> <p>Pesquisas Higiênico-sociais relacionadas com a Alimentação</p>

Tabela 1 | Currículos dos cursos de Auxiliares de Alimentação (POMPÊO DO AMARAL, 1939a), e novas denominações e reformulações a partir deste, Formação de Dietistas (LAURINDO, 1962) e Técnica em Dietética (CARVALHO e COSTA, 2012), na educação profissional pública no estado de São Paulo, entre 1939 e 1959.

cursos de Auxiliares em Alimentação ou Dietistas, nos estudos e pesquisas, e que culminaram em diversas publicações (Figuras 4, 5, 6 e 7).

O primeiro inquérito contou com o apoio da professora e farmacêutica Debble Smaira, publicados em revista científica e livro (POMPÊO DO AMARAL, 1943, 1945). Outros estudos foram realizados nos anos seguintes, e os dados organizados com a intensa participação da professora Neide Gaudenci de Sá, aluna de 1946 a 1951, e professora de 1952 a 1984, na Escola Técnica Carlos de Campos, e que levaram ao Prêmio Nacional de Alimentação, recebido em 1954, com a publicação “A Alimentação em São Paulo. No período de 1940 – 1941” (POMPÊO DO AMARAL, 1960). Segundo, a professora Neide Gaudenci de Sá, a análise desses dados:

Começou em 52, quando comecei lá na Rua Monsenhor Andrade. Depois foi praticamente quase todo feito na Rua Rego Freitas. Foi um trabalho muito grande mesmo: o levantamento de fichas de inquérito que estavam coletadas há muito tempo. Estavam aguardando essa análise que resultou no Prêmio Nacional de Alimentação, que o SAPS nos concedeu, em 1954. Depois, também, o Dr. Pompêo fez outros tipos de trabalho lá, que ganharam prêmios da Academia Nacional de Medicina. (Entrevista com Neide Gaudenci de Sá, em 18 de março de 2012)



FIG. 4 | Livro de receitas priorizando o milho na alimentação do brasileiro, em 1939; FIG. 5| Livro de conferências sobre alimentação, em 1941; FIG. 6 | Livro com pesquisas sobre inquéritos alimentares com as famílias das alunas, em 1945; FIG. 7 | Livro premiado sobre inquéritos alimentares em São Paulo, em 1961. Fontes: Arquivos pessoais de Debble Smaira Pasotti e de Maria Lucia M. de Carvalho, em 2016.

Entre os documentos arquivísticos do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, encontra-se um livro de recortes de jornais repleto de reportagens sobre o refeitório modelo escolar. Uma das reportagens, publicada no Diário Popular, de 26 de agosto de 1943 (Figura 8), traz a manchete “A confecção de variados e completos cardápios. Os ensinamentos ministrados às alunas do Instituto Profissional Feminino – Vem dando bons resultados a organização do Refeitório Modelo – Uma escola dietética”, e possível identificar as práticas escolares:

O repórter fez uma visita ao “Refeitório Modelo” e recebeu os seguintes esclarecimentos: A sua criação data de 1939. Esse refeitório preenche dois utilíssimos fins – a preparação de alimentos compete as alunas deste estabelecimento e os pratos vão servir às que se acham necessitadas duma alimentação mais adequadas. Na preparação dos cardápios, se alunas que fazem o curso de cozinha dietética, recebem uma orientação segura, teórica primeiramente, e em seguida se entregam à prática. Ali aprendem elas a confeccionar os mais variados e completos cardápios que possam fornecer uma alimentação completa, com pouco dinheiro relativamente. Os pratos assim preparados, que são os resultados da aprendizagem dietética, passam agora a ser a um fim prático e utilitário.

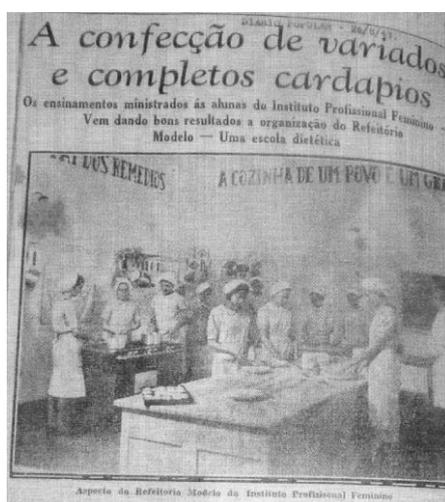


FIG. 8 | No livro de recortes de jornais organizados pela diretora Laia Pereira Bueno, entre 1938 e 1958, encontra-se a matéria jornalística sobre o Refeitório Modelo no Diário Popular, em 1943. Fonte: Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em 2016.

No livro produzido para comemorar os 50 anos da educação profissional no estado de São Paulo, de Arnaldo Laurindo (1962, v.1, p.244) consta que entre 1943 e 1961, foram fornecidas 14.119.348 refeições nas escolas técnicas, industriais e agrícolas, enquanto que nas escolas artesanais, entre 1949 e 1961, foram fornecidos 1.143.121 lanches. No entanto, a partir de 1955, na gestão do Governador Jânio Quadros, ocorreu uma drástica redução de verbas para alimentação escolar. Para compreender o funcionamento dos refeitórios escolares, realizaram-se entrevistas de história oral com dietistas que atuaram na equipe de Francisco Pompêo do Amaral.

Por meio de documentos textuais, iconográficos e museológicos referentes aos refeitórios escolares, localizados no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, e posteriormente, no Centro de Memória da Etec Getúlio Vargas, em São Paulo; assim como, no Centro de Memória da Etec Cônego José Bento, em Jacareí, constataram-se os vestígios dessas práticas.

DIETISTAS ADMINISTRAM OS REFEITÓRIOS E AS PRÁTICAS ESCOLARES EM ESCOLAS PROFISSIONAIS

Debble Smaíra era responsável pelo Refeitório Modelo do Instituto Profissional Feminino, em São Paulo, em 1942, quando Horácio Augusto da Silveira, o primeiro superintendente da educação profissional, e um dos pioneiros a introduzir o ensino agrícola³ no estado de São Paulo, escreveu um artigo sobre a importância de cada profissional para organizar cardápios racionais, ao declarar que:

Os agrônomos e veterinários encarregar-se-ão de difundir conhecimentos técnicos das respectivas especializações. E o médico, auxiliado pela dietista e pelo professor de educação física, cuidará da valorização biológica dos educandos. Nem mesmo será esquecido o perfeito balanceamento da alimentação dos alunos, organizando-se para eles cardápios racionais, com aproveitamento dos produtos da própria fazenda-escola e da região, dentro de um interesse e econômico plano de autosuficiência das escolas. (SILVEIRA, 1942, p.83)

Em 17 de outubro de 1949, o regulamento⁴ emitido pelo médico-chefe do Serviço de Alimentação, Francisco Pompêo do Amaral, sobre a administração técnica do curso de Auxiliares em Alimentação, por ele dirigido, e de acordo com a direção da escola Carlos de Campos, a quem competia a parte administrativa, resolveu que a dietista e nutricionista Carmem Benvincini ficaria responsável pelo ensino de Técnica Culinária com a assistência de duas professoras, encarregadas refeitório da Escola Técnica Carlos de Campos, além dos outros funcionários indicados pela diretora da escola. Nesse regulamento, no item sétimo, consta que a dietista Yonne Cintra de Souza era encarregada do refeitório da Escola Técnica Getúlio Vargas, com auxílio da dietista Odila Ferraz e de funcionários indicados pelo diretor da referida escola.

Para compreender o funcionamento dos refeitórios escolares no Departamento de Ensino Profissional, durante o período que o médico-chefe era Francisco Pompêo do Amaral e, responsável pelo Setor de Alimentação e Higiene Escolar, foram entrevistadas dietistas que participaram de sua equipe,

³ A Profissional Agrícola Industrial Mista Regional de Jacaréi foi criada pelo Decreto Estadual n. 7319 de 5 de julho de 1935, e a Escola Agrícola Industrial de Espírito Santo do Pinhal foi criada pelo Decreto Estadual n. 7.073, de 6 de abril de 1936. Segundo Freitas (1954, p. 109-111): as aulas de economia doméstica compreendiam também as indústrias caseiras, como fabricação de doces, conservas e etc. Cuidavam as alunas de horticultura, jardinagem e criação de animais domésticos.

⁴ Documento do Arquivo Pessoal de Debble Smaíra Pasotti, nº 2058, sem título, mas que se refere ao Regulamento de Funcionamento do Curso de Auxiliares em Alimentação, de 17 de outubro de 1949.

fazendo-lhes as perguntas como: quando foram criados os refeitórios nas escolas profissionais? E como eram administrados e por quem?

Eu não sei quando foram criados os refeitórios nas escolas profissionais. Mas eu trabalhei no refeitório da Escola Técnica Masculina Getúlio Vargas, na Rua Piratininga. A dona Yonne [...] era a responsável pelo refeitório. [...] A Ivone ficava de manhã, e eu fazia o período da tarde, às vezes a gente trocava. Era um curso técnico em período integral e os alunos viviam em regime de internato. Elaborávamos então os cardápios para o café da manhã, almoço e jantar. Eu me lembro de fazer cardápios especiais [...] (Entrevista com Arcelina Ribeiro de Araújo, em 12 de março de 2012)

Arcelina Ribeiro de Araújo, foi aluna do Instituto Profissional Feminino, de 1940 a 1946, e dietista, entre 1953 e 1954. A dietista Dalila Ramos começou a atuar nesse refeitório, em 1954. O seu depoimento propiciou compreender o funcionamento dos refeitórios escolares nas escolas profissionais (figuras 9, 10, 11 e 12) e a sua relação com as práticas escolares das alunas do curso de Auxiliares em Alimentação:

Os refeitórios nas escolas profissionais, eles existiam quando eu fui estudar, por que eu já fiz estágio na minha escola profissional, já tinha funcionando um refeitório na Carlos de Campos. Quando eu fui para a Getúlio Vargas, já tinha um refeitório funcionando na escola. Então existia uma ex-aluna, que era Dietista, e a Yonne, que era professora do curso e era chefe lá. As alunas estagiavam comigo. Fazia parte do curso o estágio ou na Getúlio Vargas ou na Carlos de Campos com a Maecyra. As alunas faziam estágio sempre pela manhã, porque à tarde elas tinham aulas. Elas faziam estágio eu acho que a cada quinze dias. Eu cheguei a trabalhar nas duas escolas. Depois a gente saía uma hora e ia para a aula do Pompêo e para as aulas lá. Ele obrigava a assistirmos as aulas dele e com as alunas. Como professora na Getúlio Vargas eu fiquei de 1954, no dia do aniversário da escola, 28 de setembro, e sai em 1971. E daí eu fui para a Carlos de Campos. Eu consegui pelo Ianeta, eu vivia pedindo a remoção. [...] Eu ia ao Departamento, viajava com a Yonne para fiscalizar os refeitórios do interior. O Pompêo exigia. Aquele curso de Divulgação de Alimentos, entre 1954 e 1955 era com a apostila da Dalva. A gente ia ao interior, conhecia, lia os cardápios, por que a gente distribuía toda a verba. O ensino profissional dava verba para todo lugar. Então a gente tinha que saber se elas empregavam bem a verba e como elas distribuía essa verba. Como no interior tinha o curso de Economia Doméstica, tinha a parte de alimento. Elas ficavam

responsáveis pelo refeitório. (Entrevista com Dalila Ramos em 06 de dezembro de 2011)

Para compreender as práticas escolares e pedagógicas nos refeitórios escolares realizou-se uma segunda entrevista com a professora Dalila Ramos, considerando que ela atuou nos refeitórios da Escola Técnica Getúlio Vargas, no Brás, e, depois, quando a escola foi transferida para o Ipiranga, na década de 1960. Nessa segunda entrevista, é possível identificar que o problema da desnutrição persistia na década de 1960, entre os estudantes, em São Paulo.

A desnutrição continuava, a lei era para todo mundo, e a atitude do Dr. Pompêo era sempre cuidar, se bem que a Getúlio Vargas era a melhor por que tinha uma boa enfermaria. O Dr. Nóbrega, o peso estava baixo, mandava para nós. Quando eu cheguei, a Yonne já estava (na escola), eu acho que ela ficou até fechar (o refeitório), em novembro de 1971. Daí houve uma mudança na estrutura. [...] Na Piratininga eram 200 a 250 refeições por dia [...] quem faziam os cardápios eram as alunas da Carlos de Campos que estagiavam conosco, então nos dávamos orientação que nem era o Pompêo, trinta gramas de fubá ou de alimento integral. O fubá podia ser um bolo no outro dia. Tinham certas normas que você tinha que seguir: 200 g de verdura, frutas, e tudo isso você tinha que seguir e elas montavam o cardápio. Tinha que dar um ovo, então tinha que por um ovo, ou cozido em uma salada, ou frito, ou fazer um bolinho, você tinha que gastar um ovo. A gente via o cardápio, verificava se estava certo, se o valor calórico estava adequado e ainda tinha o regime, e servir um tanto a mais que os outros. Porque o valor calórico deles era maior. (Entrevista com Dalila Ramos, em 19 de abril de 2012)



FIG. 9 | Estudantes no refeitório da Escola Técnica Getúlio Vargas, em 1960; FIG.10 | Funcionárias servindo alimentação no refeitório da Escola Técnica Getúlio Vargas, em 1960. Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Getúlio Vargas, em 2012.



FIG. 11 | Refeitório da Escola Profissional Agrícola Industrial Cônego José Bento, em Jacareí, na década de 1950; FIG.12 | Estudantes no refeitório da Escola Profissional Agrícola Industrial Cônego José Bento, em Jacareí, década de 1950. Fonte: Acervo do Centro de Memória da Etec Cônego José Bento, em 2012.

O MILHO COMO PATRIMÔNIO DA ALIMENTAÇÃO EM ESCOLAS PROFISSIONAIS (SP)

Em 1939, Francisco Pompêo do Amaral produziu a obra “Comer para viver...” na Secção de Alimentação e Nutrição da Superintendência do Ensino Profissional, como material didático do curso de Auxiliares em Alimentação, apresentando-a em três partes: alimentos, princípios imediatos e sais minerais.

No material didático, é evidenciada a importância do milho⁵ como patrimônio na alimentação do brasileiro, ao considerar a descrição de Pompêo do Amaral (1939, p. 107-108):

Demonstrada a oportunidade de associar as proteínas do milho às do leite, passemos a considerar a constituição de alguns pratos que os reúnem e o seu valor nutritivo. Antes de tudo, é preciso encarar a polenta, que merece as preferências de nosso colono italiano e que, e como já dissemos, constitui provavelmente o principal fator de seu êxito em nossa lavoura. Não é – diga-se de passagem – novidade trazida pelos imigrantes da terra de Mussolini. Nosso caboclo já conhecia o angu de milho, com o qual, em tempos idos, se mantinham os escravos. [...] Polenta e angú preparam-se – conforme afirmação de diversas

⁵ Ariosto filho de imigrantes italianos, nasceu na Av. Paulista, em São Paulo, em 1900, e foi dono de uma oficina de flores de tecido familiar, a “Multicor” na Mooca, que vendia praticamente tudo para a “Casa Sloper”. No seu relato, lembra do milho no seu cotidiano escolar: “[...] Aprendi a ler no Dante Alighieri com o professor Quarenta, podia ter oito anos. Ele era baixo, gordo, tinha uns quarenta anos e lecionava em italiano. O primeiro, segundo, terceiro e quarto ano era tudo junto na mesma sala; ele ficava um pouquinho com cada aluno. Mas a gente não era tão peralta como hoje. As crianças eram mais quetinhas, tinham mais respeito. Talvez tivessem receio de apanhar: hoje as crianças não têm medo de apanhar, são protegidas. Se a gente errava alguma coisa, apanhava com reguada: “Dá a tua mão aí”. “Ai, o professor, eu não vou errar mais!” A gente abria a mão com medo e ...pum! Quem que ia na escola depois? Ninguém! A senhora acha? Quem reincidia no erro ajoelhava no milho: se a gente queria levantar porque o milho penetrava nos joelhos, nas pernas, levava uma reguada nas costas. [...] (BOSI, 1994, p.159)

cozinheiras conhecedoras do seu mister – quase sempre com fubá, sal e água. Esta é a preparação pobre, que não pode convir como alimento exclusivo ou quase, indispensável, afim de torná-los mais nutritivos, será usar em leite, em vez de água. [...]

Pompêo do Amaral (1939, p.109-124) oferece 44 receitas de alimentos à base de milho, informando que essas contemplam as traduzidas do livro “Farme’s Buletin” do Ministério da Agricultura dos Estados Unidos da América do Norte e, outras, que foram cedidas pelo professor T. R. Day, chefe da Repartição Industrial da Leopoldina Railway, considerando que a coleção de receitas apresentadas nesse livro eram muito mais variadas do que a organizada pelo Instituto Municipal de Nutrição de Buenos Aires para o trigo candial.

No inquérito alimentar realizado com 793 famílias do Instituto Profissional Feminino, em São Paulo, pelas alunas do segundo ano do primeiro curso de Auxiliares em Alimentação, e instruídas pela professora Debble Smaíra, com formulário próprio para coleta de dados, foi possível observar entre as farinhas consumidas pelas famílias das alunas (Tabela 2) o consumo de farinha de milho, fubá e amido de milho. Os estudos realizados com essa pesquisa foram posteriormente publicados em revista científica (POMPÊO DO AMARAL, 1943).

Qualidade das Farinhas	Nº de Famílias	%
Farinha de trigo	749	94
Farinha de mandioca	239	30
Farinha de milho	113	14
Fubá	113	14
Amido de milho	51	6
Farinha de aveia	42	5
Araruta	3	0
Farinha de rosca	2	0
Farinha de cevada	2	0
Farinha de arroz	1	0

Tabela 2 | Inquérito alimentar como práticas escolar e pedagógica com famílias paulistanas consultadas por alunas do 2º ano do curso de Auxiliares em Alimentação, em 1940.

Fonte: POMPÊO DO AMARAL, 1943.

Ainda, em 1939, foi publicado o material didático “Princípios de Alimentação” da professora e farmacêutica Zenith Freire Ferreira (Figura 13) do curso de Auxiliares em Alimentação, identificou-se nessa obra as louças de aparelho jantar existente no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos (Figura 14), assim como, uma das balanças antropométricas, utilizadas pelos médicos como instrumento para coleta de peso e altura das alunas com problemas de desnutrição (Figura 15).



FIG.13 | Capa do Livro “Princípios gerais de Alimentação” (FREIRE, 1939) FIG. 14 | Professora Zenith Freire Ferreira no livro de sua autoria, de 1939. FIG. 15 | Registro iconográfico de balança antropométrica (FREIRE, 1939) que se encontra no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos. Fonte: Biblioteca da Etec Dr. Francisco Nogueira de Lima, em Casa Branca, em 2014.

Testemunho sobre o milho do Dr. Sérgio Henrique Ferreira

O médico Sérgio Henrique Ferreira, professor aposentado da Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, de Ribeirão Preto, e cientista renomado em Farmacologia, concedeu uma entrevista, quando participou da comemoração dos 70 anos da criação do curso de Auxiliares em Alimentação, no Centro Paula Souza, e recebeu a homenagem em memória de Francisco Pompêo do Amaral (CARVALHO, 2013). Destacou-se, nessa entrevista, a importância que Francisco Pompêo do Amaral sinalizava para o milho no cardápio do brasileiro, pelo olhar do seu filho:

Na visão dele é que tinha que fazer uma escola, tinha que promover técnicos que soubessem analisar, era importante. Fazia coisas práticas. Pouca gente se lembra, mas durante a guerra em 1942 e 1945, não tinha trigo no Brasil e, ele e mais alguns padeiros inventaram o pão de milho, que foi uma solução durante algum tempo da história brasileira. Ele criticava um pouco o Josué de Castro, eles dois tinham umas pontas, tinha aquele negócio que ele não achava que fome dava fertilidade. Então ele achava que fome dava era doença e outras coisas. Pompêo sempre foi uma pessoa que lutou a vida inteira e, morreu lutando. A última luta dele, que antecede a sua morte era contra a fluoretação da água. Ele foi um dos poucos que realmente criticaram o comércio, no mundo e no Brasil, o desperdício de dinheiro que era a fluoretação da água. E hoje estão vendo os resultados nos USA: - que a fluoretação é prejudicial a existência e cria problemas de saúde, bastante demonstrado. (Entrevista com Sergio Henrique Ferreira, em 15 de maio de 2009)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em 1961, no cinquentenário da educação profissional pública no estado de São Paulo, Yonne Cintra de Souza escreveu sobre o funcionamento dos refeitórios, declarando as dificuldades financeiras para sua manutenção (SOUZA, 1961, p. 38). Segundo Dalila Ramos, o encerramento das atividades dos refeitórios aconteceu, em 1971. Esse foi um ano de mudanças curriculares na política educacional brasileira.

No Brasil, foi aprovada a Lei Federal 11947/2009, de 16 de junho, que dispõem sobre o atendimento da Alimentação Escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, incluindo o ensino médio.

Comprovadamente, o desempenho intelectual do estudante está relacionado com a alimentação correta e se, instituída lei nas escolas, poderá contribuir com a mudança de hábitos alimentares da comunidade.

Desse modo, as pesquisas sobre esse patrimônio cultural e educativo, nos Centros de Memória do Centro Paula Souza, poderão contribuir para difusão de informação sobre alimentação saudável e para a valorização da cultura alimentar do brasileiro, como ocorreu nas décadas de 1940 a 1960.

BIBLIOGRAFIA

Alberti, S. J. J. M. (2005) Objects and the museum. *ISIS*, v. 96, p. 559-571. <<http://www.uio.no/studier/emner/hf/ikos/MUSKUN2000/v10/pdfversjon%20av%20ALBERTIartikkelen%5B1%5D.pdf>>, 28/01/2016.

Alves, J. F. (1998) Historiografia das Mais Antigas Escolas Técnicas Estaduais do Estado de São Paulo. *Revista Synthesis*, Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, n. 5, out., p. 31-38. <http://www.cpsctec.com.br/memorias/arquivos/synthesis.pdf>, 29/01/2016.

Bosi, E. (1994) *Memória e Sociedade*. Lembranças de velhos. 3ª Ed. São Paulo: Companhia das Letras.

Carvalho, M. L. M. de; COSTA, M. O. (2012) Uma classe de profissionais de que a nação carece (1939-2011). Seminário Internacional Mundos do Trabalho, 2, Rio de Janeiro. Resumos... Fundação Getúlio Vargas, p.101-2.

Carvalho, M. L. M. de; Fagnani, M. A. (2013). Francisco Pompêo do Amaral: sujeito social e seus objetos de ensino em prol da alimentação e nutrição no Brasil. *Revista Linhas* (Florianópolis. Online), v.15, n.8, p. 100-126, 2014. <<http://periodicos.udesc.br/index.php/linhas/article/viewFile/1984723815282014100/3104>>, 30/01/2016.

Carvalho, M. L. M. de (2013). *Desvendando raízes e retratos no campo da alimentação e nutrição no Brasil: de Francisco Pompêo do Amaral ao Centro Paula Souza*. 486p. Tese (Doutorado em Planejamento e Desenvolvimento Rural

Sustentável). Faculdade de Engenharia Agrícola, Universidade Estadual de Campinas.

Freitas, Z. R. de. (1954) *História do Ensino Profissional no Brasil*. São Paulo. Associação dos Servidores do Ensino Profissional, p. 109-112.

Ferreira, Z. F. (1939). *Princípios gerais de Alimentação*. Secretaria da Educação e saúde Pública do Estado de São Paulo. Superintendência do Ensino Profissional. 19p.<
http://www.cpsctec.com.br/memorias/livros/principios_alimentacao.pdf>, 29/01/2016.

Granato, M.; Camara, R. N.; Maia, E. S. (2010) Valorização do Patrimônio Científico e Tecnológico Brasileiro: concepção e resultados preliminares. Anais do XI Encontro Nacional de Pesquisa em Ciência da Informação, no Rio de Janeiro, p. 1-16. <
<http://enancib.ibict.br/index.php/enancib/xienancib/paper/view/3598/2722>>, 28/01/2016.

Julia, D. A. (2001) A cultura escolar como objeto histórico. *Revista Brasileira de História da Educação*, nº 1, p.10.

Laurindo, A. (1962). *50 anos de Educação Profissional*. Estado de São Paulo. 1911 a 1961. 1ª Ed. São Paulo: Editora Gráfica Irmãos Andrioli S.A.

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

Moraes, C. S. V.; Alves, J. F. (orgs.). (2002) *Contribuição à Pesquisa do Ensino Técnico no Estado de São Paulo: Inventário de Fontes Documentais*. Centro Paula Souza. 1ª Ed. São Paulo: Imprensa Oficial.

Nora, P. (1993). Entre a memória e a história. A problemática dos lugares. *Projeto História*, São Paulo, v. 10, p. 7-28, dez. <
<http://www.pucsp.br/projetohistoria/downloads/revista/PHistoria10.pdf>, 06/09/2014.

Pompêo do Amaral, F. (1939) *Comer para Viver*. Alimentos – Princípios Imediatos – Sais Minerais. Trabalho da Secção de Alimentação e Nutrição da Superintendência do Ensino Profissional. Publicação 21. 1ª Edição: Empresa Gráfica da Revista dos Tribunais.

Pompêo do Amaral, F. (1939a) *Os Cursos de Dietética*. Organizados e inaugurados na Superintendência do Ensino Profissional. 1ª Ed. Santos: Edição do Instituto D. Escolástica Rosa. Escola Profissional Secundária, maio.

Pompêo do Amaral, F. (1941) *Alimentação – conferências*. Trabalho da Secção de Alimentação e Nutrição da Superintendência do Ensino Profissional. Publicação 25, Composto e impresso no Curso de Artes Gráficas do Instituto D. Escolástica Rosa. Escola Secundária.

Pompêo do Amaral, F. (1943). A Alimentação da população paulistana. *Revista do Arquivo Municipal*, São Paulo, Ano VIII, vol. XC, mai.-jun., p. 55-87.

Pompêo do Amaral, F. (1945) *A Política Alimentar*. São Paulo: Editora Brasiliense Limitada.

Pompêo do Amaral, F. (1960) *A Alimentação em São Paulo no período 1940 – 1951*. Prêmio Nacional do Serviço de Alimentação da Previdência Social de 1954. 1ª Ed. Rio de Janeiro: Companhia Liverte Industrial.

Silveira, H. A (1942) “O Ensino Agrícola”. *Revista Agrícola Brasileira*, São Paulo, jun.

Souza, Y. C. (1961) Subsetor de Alimentação e Nutrição do Departamento de Ensino. *Revista do Professor*, out. – dez., p.38

Viñao Frago, A. (2006). *Sistemas Educativos, Culturas Escolares e Reformas: continuidades y câmbios*. 2ª edição, Madri: Ediciones Morata, S. L. <<http://ebookbrowse.com./gdoc.php?id=419955067&url=9aad7eb0b3161508197b84af72422d5B>>, 09/03/2013.