

Milk – A National Problem: scientific research instruments in professional education in São Paulo (1940 - 1955)

Maria Lucia Mendes de Carvalho¹

Abstract

The focus of the present paper is on work *MILK – A National Problem*, written by the doctor, journalist and professor Francisco Pompêo do Amaral, which earned the National Academy of Medicine 1955 award, and was then published by José Olympio Editora in 1957. The reason of our interest is the presence of memory hints relevant for the history of chemistry and dietetics, such as scientific instruments and iconographic and bibliographic documents deposited at Memory Center, Carlos de Campos State Technical School, São Paulo, Brazil. To elucidate the process of management of this work, we describe the studies conducted from the 1940s onward at Superintendency of Professional Education of the State of São Paulo, involving the dietitian staff, namely teachers at course for “Food Assistants or Dietitians”, which was the be first devoted to diet and nutrition in Brazil, established by Pompêo do Amaral in 1936. The aforementioned studies mention dietary surveys conducted with students at the female and male professional institutes of São Paulo, as well as teaching practices recorded in books and scientific journals from 1940 to 1955, which provide information on the use of scientific instruments in chemical laboratories via the iconographic records of the Institutes and exhibited at Diet and Nutrition Visiting Technical Reserve.

Keywords: Professional Education, History of Chemistry, History of Dietetics, Educational Heritage, Memory Center

Leite – Um Problema Nacional: instrumentos de pesquisa

Resumo

O presente trabalho aborda uma das obras de Francisco Pompêo do Amaral, médico, jornalista e professor, premiada pela Academia Nacional de Medicina, em 1955, e publicada por José Olympio Editora, em 1957, denominada *O LEITE – Problema Nacional*, devido aos vestígios de memória para a história da química e da dietética, como instrumentos científicos, documentos iconográficos e bibliográficos que se encontram no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em São Paulo. Para desvendar o processo de gestão dessa obra, apresentam-se nesse trabalho as pesquisas realizadas, a partir de 1940, na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, envolvendo a sua equipe de dietistas, que eram professoras no curso de “Auxiliares em Alimentação ou Dietistas”, o primeiro curso no campo da alimentação e nutrição, no Brasil, criado em 1939, por esse médico-chefe. Essas pesquisas citam inquéritos alimentares com estudantes dos institutos profissionais feminino e masculino, da capital, e práticas de ensino que estão registradas em publicações de livros e de revistas científicas, no período de 1940 a 1955, e que trazem indícios do emprego de instrumentos científicos de laboratórios de química em registros iconográficos desses institutos, expostos na Reserva Técnica Visitável de Alimentação e Nutrição.

Palavras-chave: Educação profissional, História da química, História da dietética, Patrimônio educativo, Centro de memória

¹ Postdoctoral Fellow in Museology and Heritage, UNIRIO/MAST; PhD in Sustainable Rural Planning and Development; Project coordinator and Group of Studies and Research on Memories and History of Professional Education, Paula Souza Center, São Paulo, Brazil. ✉ marialuciamcarvalho@hotmail.com.

Introdução

O presente trabalho apresenta instrumentos científicos, documentos iconográficos e bibliográficos para a história da química e da dietética, que se encontram no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, na sala da reserva técnica visitável de alimentação e nutrição, em São Paulo, a fim de desvendar a origem de um conjunto de objetos relacionados com uma das obras de Francisco Pompêo do Amaral,² *O LEITE – Problema Nacional*. Essa obra foi premiada pela Academia Nacional de Medicina, em 1955, e publicada por José Olympio Editora, em 1957. Neste trabalho, apresentam-se as práticas escolares e pedagógicas e as pesquisas que foram realizadas por esse médico, assim como a sua participação social e política relacionada com a alimentação e nutrição, que certamente contribuíram com o processo de gestão dessa obra, na Superintendência do Ensino Profissional no estado de São Paulo.

Para a história da ciência e da educação, os objetos escolares que permanecem nos centros de memória ou nos museus escolares são documentos que requerem investigação, recuperação, preservação e salvaguarda, por fazerem parte do patrimônio cultural da ciência e da tecnologia e do patrimônio histórico educativo, contribuindo para entender o presente, a partir de práticas que ocorreram no passado, e possibilitando prospectar o futuro. No entanto, não se pode fixar somente nas características que definem esses objetos escolares, mas sim buscar reconhecer os espaços e os sujeitos que estiveram envolvidos nos processos de usos e de implementação de ensino e pesquisa ao longo do tempo.³

Francisco Pompêo do Amaral (1907 – 1990) iniciou suas pesquisas a partir de 1940, nessa superintendência, que funcionou no mesmo edifício do Instituto Profissional Feminino da capital, em São Paulo, envolvendo a sua equipe de dietistas, que eram professoras no curso de “Auxiliares em Alimentação ou Dietistas”, o primeiro curso no campo da alimentação e nutrição, no Brasil, criado em 1939, por esse médico-chefe. Desde a aula inaugural desse curso, em 17 de maio, esse médico propunha a criação de um Instituto de Nutrição em São Paulo, vislumbrando transformar o curso de dietistas em um curso superior.

O livro *Escola Técnica Superior*⁴ do superintendente do ensino profissional Horácio Augusto da Silveira, traz uma proposta para a criação de Escola Técnica Superior, a pedido do governador do estado de São Paulo, Adhemar de Barros. Nessa obra, destaca-se no

² Maria L.M. Carvalho, “Francisco Pompêo do Amaral: Médico, Jornalista, Professor e Escritor Científico, Político e Social no Campo da Alimentação e Nutrição no Brasil,” *Intellectus* 14 (2015): 103-26.

³ Maria H.R. Beltran, Fumikazu Saito, & Lais S.P. Trindade, org., *História da Ciência para Formação de Professores* (São Paulo: Livraria de Física, 2014), 38. Para esses autores “uma historiografia centrada apenas na análise interna de um documento é anacrônica e não permite que sejam avaliadas as condições próprias de uma época na qual aquele conhecimento foi produzido”.

⁴ Horácio A. da Silveira, *A Escola Técnica Superior*, Secretaria da Educação e Saúde Pública, Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo. Publicação nº 24.1940. Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Carlos de Campos. Disponível em <http://www.cpscetec.com.br/memorias/livros/carloscampos/livro1940.pdf>, acessado em 28 de agosto de 2017.

organograma de encarte (Fig. 1), que essa escola poderia ter “cursos altamente especializados para formação de condutores de trabalho para indústrias, professores e mestres para estabelecimentos de ensino profissional e professores de auxiliares em alimentação” com os currículos dos cursos propostos. Para a “Formação de Dietistas”, o curso ofertaria, no primeiro ano, química mineral e orgânica, puericultura, higiene e anatomia e fisiologia humanas; no segundo ano, dietética (1. teoria, 2. práticas em cozinhas, refeitórios, laboratórios, colônias climáticas permanentes, dispensários de puericultura, hospitais). Com a “Formação de Dietistas” realizada em dois anos, a profissional poderia prestar serviços nos refeitórios públicos modelo, nas creches, nos internatos oficiais, etc. E se decidisse dar continuidade aos estudos por mais um ano, cursando “Dietética e Educação” (psicologia, pedagogia, prática de ensino e estatística), concluiria o curso para formação de professores de dietética.

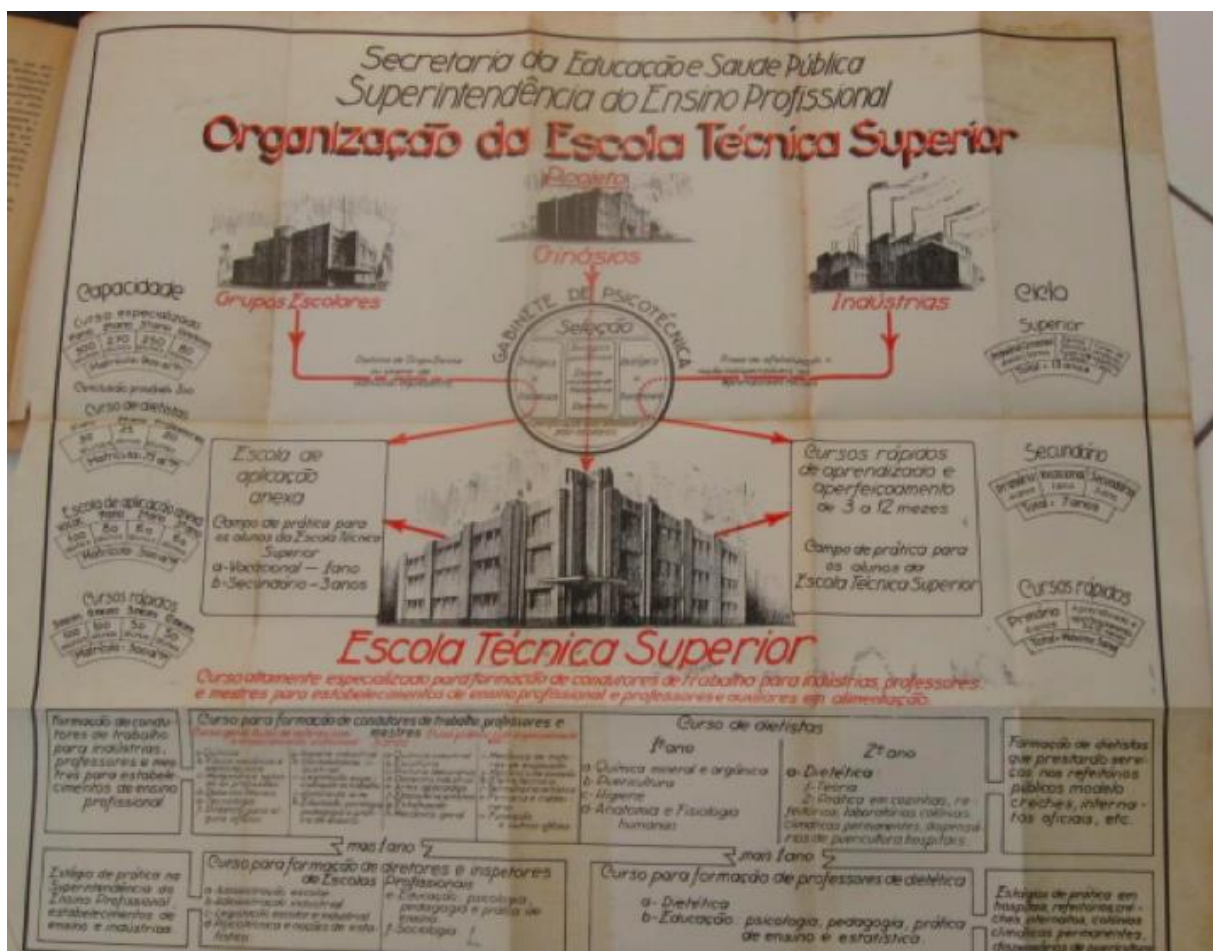


Figura 1 – Encarte no livro *Escola Técnica Superior* com as disciplinas dos cursos de dietista e de formação de professores de dietética. Fonte: Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos

Ainda, em 1939, os professores do curso de “Auxiliares em alimentação ou Dietistas” produziram materiais didáticos para o novo curso na educação profissional. Francisco Pompêo do Amaral produziu *Comer para Viver*,⁵ discutindo nessa obra os alimentos com os princípios imediatos a se conhecer ao comer para viver, apresentando receitas de produtos a base de milho, incluindo diversos tipos de pães e finalizando com a influência do solo sobre o teor de sais minerais dos alimentos. Zilda Bardela elaborou “Cinco lições de Química Alimentar”⁶ e Zenith Freire Ferreira “Princípios Gerais de Alimentação”.⁷ Todos esses livros institucionais foram publicados pela Superintendência do Ensino Profissional. No ano seguinte, iniciaram estudos e pesquisas, a partir de inquéritos alimentares envolvendo estudantes dos Institutos Profissionais Feminino e Masculino, em práticas escolares e pedagógicas, que geraram convites a esse médico para conferências, que lhe propiciaram outras publicações.⁸

Francisco Pompêo do Amaral,⁹ em 14 de junho de 1941, foi comissionado para a Secretaria da Agricultura e indicado como membro da Comissão de Alimentação Pública, instituída pelo governo do estado de São Paulo. Na primeira reunião que participou nessa comissão, em 19 de junho, fez a leitura do documento “Para Melhorar a Alimentação da População Paulista”, que elaborou com 26 páginas. Em outra reunião dessa comissão, em 25 de setembro, esse médico produziu e debateu “O Problema do Leite em São Paulo”, um documento de 40 páginas. Dois dias depois, o jornal *Folha da Manhã* publicou uma reportagem com a manchete “Reuniu-se Ante-ontem. Sob a Presidência do Sr. Secretário da Agricultura, a Comissão de Alimentação Pública. Os Oradores – Os Tipos de Pães a Serem Apresentados na Exposição de Alimentação – O Problema do Leite em São Paulo. – A Coleta do Produto”¹⁰.

Em 11 de novembro de 1941, foi inaugurada a “Exposição de Alimentação”,¹¹ organizada por Pompêo do Amaral, e segundo esse médico, um certame de caráter educativo exclusivamente, e o primeiro no gênero no país. Por esse evento recebeu elogios do secretário da Agricultura, Indústria e Comércio, Paulo de Lima Correa, em 27 de março de 1942, por meio do ofício SEO nº 0959 do professor Oswaldo de Barros Santos,

⁵ Francisco Pompêo do Amaral. *Comer para Viver: Alimentos – Princípios Imediatos – Sais Minerais. Trabalho da Secção de Alimentação e Nutrição da Superintendência do Ensino Profissional* (São Paulo: Empresa Gráfica da Revista dos Tribunais, 1939).

⁶ Zilda Bardela, “Cinco Lições de Química Elementar,” in *Secretaria da Educação e Saúde Pública. Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo*. Publicação nº 13, 1ª ed. (Santos: Instituto Dona Escolástica Rosa, 1939): 35.

⁷ Zenith Freire Ferreira, “Princípios Gerais de Alimentação”. *Documento da Superintendência do Ensino Profissional de São Paulo*. Publicação nº 19, 1939.

⁸ Francisco Pompêo do Amaral, “Alimentação: Conferências,” in *Trabalho da Seção de Alimentação e Nutrição da Superintendência do Ensino Profissional*. Publicação nº 25. (Santos: Instituto Dona Escolástica Ros, 1941).

⁹ Francisco Pompêo do Amaral, “Documentário de Atividades Profissionais,” volumes I (1938- 1957) e II (1958 – 1989). Esse documento pertence ao arquivo pessoal de Francisco Pompêo do Amaral.

¹⁰ *Folha da Manhã*, I: 49.

¹¹ A “Exposição de Alimentação”, em São Paulo, teve repercussão no exterior, sendo publicado sobre ela na Revista *Viva Cien Años*, de Buenos Aires, 13, nº 6 (1942): 355-7 e 389.

superintendente interino da educação profissional, que referenciava uma cópia anexa do ofício nº 325 em 26 de março de 1942 desse secretário, do qual destacamos o trecho: “[...] no sentido de ser elogiado o snr. Dr. Francisco Pompêo do Amaral pelo brilhantismo com que dirigiu a Exposição de Alimentação, recentemente realizada[...]”.

Depois do sucesso dessa exposição, Pompêo do Amaral foi designado pelo governador do estado de São Paulo, Fernando Costa (Fig. 2), para participar da comissão encarregada de estudar o comércio, a higiene e a fiscalização do leite e derivados.



Figura 2 - Fotografia com Fernando Costa, interventor no governo do Estado de São Paulo, degustando os pães produzidos com diferentes ingredientes, e propostos pelo Instituto Profissional Feminino, na Exposição de Alimentação, durante a cerimônia de inauguração na Feira Nacional de Indústrias, em 12 de novembro de 1941. Fonte: Arquivo pessoal do doutor Francisco Pompêo do Amaral

Instrumentos científicos de química nas Escolas Profissionais – Feminina e Masculina (SP): antecedentes históricos

Para compreender a cultura material existente no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, um estudo preliminar referente aos objetos científicos e de ensino localizados como contribuição para a história da química,¹² foi publicado em 2015, abordando o período histórico de 1934 a 1939.¹³

Em 1934, no curso de “Educação Doméstica”, a disciplina de química foi instituída no currículo desse curso profissional secundário feminino,¹⁴ e informações sobre o seu conteúdo e equipamentos de ensino foram descritos no relatório de 1936,¹⁵ de Horácio A. da Silveira ao Secretário dos Negócios da Educação e Saúde Pública do Estado de São Paulo.

No Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos encontra-se uma obra de Horácio A. da Silveira,¹⁶ de 1935, com registro do laboratório de química (Fig. 3) instalado no prédio da primeira Escola Profissional Feminina, criada em 1911 (Fig. 4). Esse prédio foi demolido em 1976, quando o laboratório foi transferido para o novo prédio construído nessa década. As três balanças analíticas apresentadas na imagem da Figura 3, encontram-se na sala de reserva técnica visitável de alimentação e nutrição nesse centro de memória.

¹² Marcia H.M. Ferraz, Ana M. Alfonso-Goldfarb e Silvia Waisse consideram que: “Ainda longe de uma definição do que constituiria o objeto próprio à história da ciência, seria possível dizer que o historiador da ciência opera sobre noções e conceitos reconfigurados de modos diferentes, por sociedades diferentes, ao longo do tempo. Assim, a operação simultânea ou concomitante das três esferas permite uma definição, embora ainda preliminar, do que seja o objeto para a história da ciência – a modulação dessas esferas quase sempre se dá a partir dos documentos. E por documentos *em* e *para* a história da ciência é possível entender todo tipo de material, desde que enquadrado no marco teórico próprio ao objeto da história da ciência. Dentro desse marco teórico, passam a ‘ganhar vida’ não só obras publicadas, mas também manuscritas, cadernos de laboratório, correspondências, imagens, objetos e outros mais”; Marcia H.M. Ferraz, Ana M. Alfonso-Goldfarb, & Silvia Waisse, “Reflexões sobre a Constituição de um Corpo documental para a História da Ciência: Um Estudo de Caso do Brasil - Colônia e Brasil Reino,” *Acervo* 26 (2013): 42-53.

¹³ Maria L.M. de Carvalho, & Marcus Granato, “Objetos de Ensino de Química no Instituto Profissional Feminino (SP), Brasil (1934-1939),” in *Ser de imagen y de signo: abordajes sobre el patrimonio cultural*, org. Jenny González Muñoz (Caracas: FEULAC, 2015), 332-52, em 372.

¹⁴ R. de Freitas, *História do Ensino Profissional no Brasil* (São Paulo: Associação dos Servidores do Ensino Profissional, 1954).

¹⁵ Horácio A. da Silveira, “Relatório 1936,” Secretaria dos Negócios da Educação. Superintendência da Educação Profissional e Doméstica, 1937.

¹⁶ Horácio A. da Silveira, “O Ensino Technico - Profissional e Domestico em São Paulo” (São Paulo: Empresa Graphica da Revista dos Tribunaes, 1935).

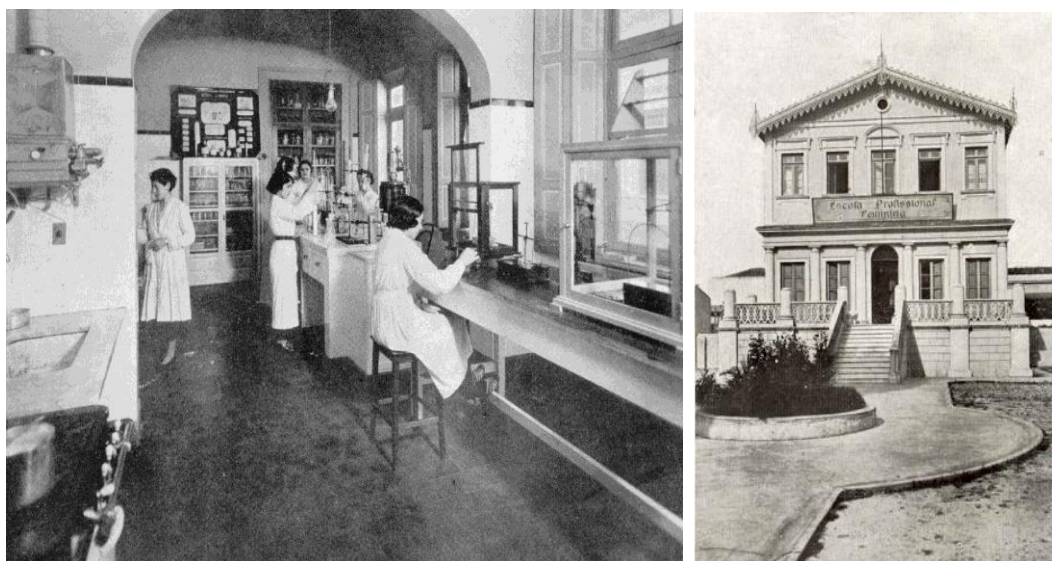


Fig. 3 e 4 – Laboratório no Instituto Profissional Feminino, da capital, em São Paulo, em 1935 (esquerda) e palacete da Escola Profissional Feminina, em 1911 (direita). Fonte: Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos

Na Escola Profissional Masculina (Fig. 5), criada em 1911, em São Paulo, ainda não podemos precisar quando foi instalado o primeiro laboratório de química. No entanto, no relatório anual dessa escola profissional, elaborado pelo diretor Aprígio Gonzaga, em 1926, consta que os alunos passavam pelas seções técnicas em todos os cursos profissionais, tendo como base teórica, o estudo da “língua materna, arithmetica e geometria, desenho geométrico e desenho profissional, além de o estudo experimental de chimica applicada ás profissões”. Nesse documento, Aprígio Gonzaga relatou que no curso de “Mechanica” os alunos passavam por todas as

“secções technicas: na Fundição e na Ferraria, durante seis meses (alternadamente) e nas de Ajustagem, Tornearia e Frezagem, por dois anos (alternadamente), adquirindo práticas para produção dos objetos que constituíam as “séries technico-educativas [...] o estudo suscinto das razões das ligas, amálgamas, temperas, fusões, etec., logrados com o estudo da physica e da chimica, acabando tanto quanto possível com o empirismo profissional, tudo isso nos leva a exalçar as vantagens oriundas dessas materias, base e substracto da consciência industrial dos futuros obreiros, e, indirectamente, por meio de preparação efficiente da raça.”¹⁷.

Nesse relatório, encontra-se uma imagem do laboratório de química, com bancadas individuais, com os estudantes e o professor durante práticas experimentais (Fig. 6).

¹⁷ Aprígio Gonzaga, “Relatório do Movimento Didactico, Economico e Financeiro da Escola Profissional Masculina da Capital, durante o Anno de 1926, apresentado pelo Director Professor Aprígio Gonzaga, ” 30, 53-4. Esse documento data de 15 de agosto de 1926, foi encaminhado ao Professor Pedro Voss, diretor geral da Instrução Publica e pertence ao Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas, em São Paulo.



Fig. 5 e 6 - Escola Profissional Masculina, no bairro do Brás, em São Paulo (esquerda), com os “Alumnos mechanicos em aula de chimica experimental”, em 1926 (direita). Fonte: Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas

Aprígio Gonzaga, nesse relatório de 1926, informou que a biblioteca dispunha de 3.000 livros, adquiridos com recursos obtidos das peças produzidas pelos estudantes, e vendidas durante as exposições que aconteciam anualmente na escola. Em 2017, localizaram-se no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas, originária da primeira Escola Profissional Masculina da capital, alguns desses livros, entre eles: *Ricettario Industriale – 9253 Procedimenti* (Milano: Tipografia Sociale de Italo Ghersi, 1919); *A Guide to the Literature of Chemistry* (New York: Eilley & Sons, Inc., 1929) de E.J. Crane e A.M. Patterson); *Cómo se hacen las aleaciones metálicas*, de Isaac J. Brocá (Barcelona: Librería de Feliu Y. Susanna, 1910); *Les recettes du laboratoire*, de A. Chaplet (Masson Et C. Editeurs, 1913) e *Como se hacen y emplean los colores* (Barcelona: Feliu y Susana, 1910) de Eduardo de Miguel.

Instrumentos científicos de química e de dietética no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos: empregados em análise de leite e seus derivados

Para salvaguardar o patrimônio cultural da ciência e da tecnologia que se encontra no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, com objetos que na sua maioria pertenceram aos cursos de Educação Doméstica e de Auxiliares em Alimentação, decidiram-se montar duas salas de reservas técnicas visitáveis nesse centro, com aparatos científicos e técnicos expostos, preservados e conservados para servirem de fontes de pesquisa à história da ciência e à educação profissional. Nessa instituição, anualmente, realizam-se ações educativas com a comunidade interna e externa a fim de divulgar esse patrimônio histórico educativo.

No Centro Paula Souza, os professores que atuam no Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional (GEPEMHEP) e alguns deles também em grupos de pesquisa de outras instituições - têm participado de discussões sobre definições,

conceitos e processos de desenvolvimento de pesquisas sobre o patrimônio da ciência e da tecnologia e o patrimônio histórico educativo.

Para patrimônio da ciência e da tecnologia adotamos a definição, mais recente, de Granato e Santos:

“[...] o conjunto tangível e intangível relacionado à C&T, a que atribuem valores que justificam a sua preservação para as futuras gerações. Inclui o conhecimento científico e tecnológico produzido pelo homem, além dos saberes, das práticas de ensino e pesquisa, e de todos aqueles artefatos e espécimes que são testemunhos dos processos científicos, de desenvolvimento tecnológico e de ensino, considerando documentos em suporte papel (arquivísticos e bibliográficos), instrumentos científicos, máquinas, montagens, coleções científicas de natureza diversa como arqueológicas, etnográficas, biológicas, além de construções arquitetônicas produzidas com a funcionalidade de atender às necessidades desses processos e desenvolvimentos (laboratórios, observatórios, paisagens e jardins).”¹⁸

Quanto ao patrimônio histórico educativo no GEPEMHEP do Centro Paula Souza, procuramos nos alinhar às propostas adotadas por Maria Cristina Menezes e Vinão Frago, este último baseado nas investigações de José Luiz Berrio, que por muitos anos foi o proponente e presidente da Sociedade Espanhola para o Estudo do Patrimônio Educativo (SEPHE), a saber:

“O Patrimônio Histórico-Educativo traz com ele a ‘sedução do arquivo’. Reunir manuais escolares, mobiliário e material de ensino, documentos escritos manuscritos e impressos, em instituições escolares ou em espaços criados para a guarda e a difusão da cultura escolar, representa o início de tantos projetos acadêmicos, que trazem o envolvimento de investigadores e grupos comprometidos com a preservação da memória e da cultura que a sustenta.”¹⁹

“La primera reflexión, de índole general y ya abordada en otros trabajos anteriores, versa sobre la naturaleza de nuestra actividad como historiadores del patrimonio educativo. Es obvio que, salvo algún caso excepcional, no somos coleccionistas, aunque tengamos algo de ello cuando nos preocupamos por disponer de colecciones de objetos o historias de vida lo más completas y significativas posible. Tampoco somos, por lo general, museólogos o archivistas, aunque, en este caso, tengamos bastante de ello siquiera como valor forzosamente añadido. No en balde una de nuestras funciones, —necesaria para

¹⁸ Marcus Granato, & Fernanda Pires Santos, “Os Museus e a Salvaguarda do Patrimônio Cultural de Ciência e Tecnologia no Brasil,” in *Museologia e Patrimônio - Coleção MAST: 30 Anos de Pesquisa*, volume 1, org. Marcus Granato (Rio de Janeiro: Museu de Astronomia e Ciências Afins, 2015), 78-119, em 79-80.

¹⁹ Maria C. Menezes, “Patrimônio Histórico-Educativo: Como Não Se Envolver?,” in *Desafios Iberoamericanos: O patrimônio Histórico-educativo em Rede*, org. Maria C. Menezes (Campinas: CIVILIS/UNICAMP-RIDPHE-CME/USP, 2016), 11-8, em 11.

el estudio del patrimonio educativo—, es la de protegerlo y preservarlo preocupándonos por su protección.”²⁰

Desde 2014, com a perspectiva de envolver professores nas 221 escolas técnicas e nas 68 faculdades de tecnologia, em projetos de memórias e história da educação profissional, estamos desenvolvendo o Museu Virtual da Educação Profissional do Centro Paula Souza (MVEPCPS). Inicialmente foi criada uma ficha de registro de objeto a partir de um projeto coletivo no GEPEMHEP. Em seguida foi feita uma proposição para criar os códigos de referência dos objetos (arquivísticos, bibliográficos e museológicos) empregando uma única ficha padrão e submetendo-a a discussão e definição com os professores do grupo, nos clubes de memórias.²¹ A partir dessa definição, que incluiu fundo, grupos, subgrupos, séries e subséries referentes ao acervo documental nos centros de memória de escolas técnicas ou faculdades de tecnologia, o professor e pesquisador Carlos E. Ribeiro, iniciou o desenvolvimento de um sistema de informação para criação do museu virtual,²² concluído parcialmente até o presente momento.

Para dar continuidade à elaboração das fichas de registro de objetos que se encontram no acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, na sala de reserva técnica visitável de alimentação e nutrição, sendo 75 de química e 75 de dietética, produziu-se um catálogo,²³ buscando desvendar os espaços e os sujeitos envolvidos com esse patrimônio da ciência e tecnologia.²⁴

Neste trabalho apresentamos um conjunto de objetos selecionados por estar relacionado com a metodologia analítica para a análise físico-química do leite, que se encontra no capítulo VII, “Exame do Leite” da obra *O Leite – Problema Nacional*.²⁵ Para a determinação da

²⁰ Antonio Viñao Frago, “El MUVHE y CEME como pre-texto: reflexiones sobre la protección, conservación, estudio y difusión del patrimonio histórico-educativo,” in *Desafíos Iberoamericanos: O Patrimônio Histórico-Educativo em Rede*, org. Maria C. Menezes (Campinas: CIVILIS/UNICAMP-RIDPHE-CME/USP, 2016), 209-28, em 221-22.

²¹ Maria Lucia Mendes de Carvalho, “Arquivo Histórico Institucional: a importância para a história da educação profissional e tecnológica no Centro Paula Souza” in *Coleções, Acervos e Centros de Memória*, org. Maria Lucia Mendes de Carvalho (São Paulo: Centro Paula Souza, 2017): 39-58.

²² Maria L.M. de Carvalho, & Carlos E. Ribeiro, “Museu Virtual da Educação Profissional no Centro Paula Souza,” <http://www.memorias.cpscetec.com.br/MuseuVirtual> acessado em 22 de novembro de 2017.

²³ Maria L.M. de Carvalho, *Patrimônio Cultural da Química e da Dietética no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos (SP): Catálogo da Pesquisa sobre a Arquitetura Escolar, Artefatos e suas Possibilidades de Musealização* (São Paulo: Centro Paula Souza, 2017), 144.

²⁴ Beltran, Saito, & Trindade, 93-4, destacam que: “Convém observar que o que entendemos hoje por tecnologia não corresponde bem ao que os antigos, os medievais e os estudiosos da natureza nos séculos XVI e XVII entendiam por esse termo. A palavra ‘tecnologia’ é antiga, porém o seu significado estava restrito à arte (ars) da retórica. Tecnologia em linhas gerais era entendida como ‘estudo da arte do discurso’ até o século XVIII. Uma vez que o termo *techné*, de onde deriva ‘tecnologia’, se referia às artes em geral, principalmente às artes mecânicas (às vezes também traduzidas por *mechané* ou *mechanikè*), tecnologia designava a arte do discurso, visto ser a retórica uma das muitas *technai* (artes).”

²⁵ Francisco Pompêo do Amaral, *O Leite – Problema Nacional* (Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora: 1957), 198.

densidade do leite, é indicada, nesse livro, a análise descrita a seguir, por permitir revelar a água adicionada ao leite, utilizando como aparato científico o lactodensímetro (Fig. 7):

“Com auxílio do lactodensímetro de QUEVENNE, por exemplo, se reconhece prontamente a densidade do leite. Basta, para tanto, corrigir o informe do lactodensímetro – introduzindo com cuidado no leite – que é aferido à temperatura de 15°C, somando-lhe ou subtraindo-lhe tantas vezes 0,0002 quantos graus, a mais ou a menos do que 15° C, tenham sido acusados na verificação da temperatura do leite, que deve estar entre os limites de 10-20° C. Se se tiver juntado amido ao leite, a fim de mascarar-lhe a molhagem, poderá ele ser revelado mediante adição de iodo, o que tinge de azul.”²⁶.



Fig. 7 – Lactodensímetro para determinação de densidade do leite. Fonte: Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos

Outros métodos de análise encontram-se nesse capítulo da obra de Pompêo do Amaral, entre eles, as determinações de acidez e de conservadores no leite (bicarbonato de sódio, formol, ácido bórico e boratos, etc.) que dão reações características. Para empregar os métodos analíticos propostos é necessário utilizar aparatos como: cápsulas de porcelana, conta-gotas, provetas e tubos de ensaio, que estão expostos na sala de reserva técnica visitável de alimentação e nutrição.

No método de análise, denominado “Prova da redutase” que está relacionada com a quantidade de bactérias presentes no leite fresco, os aparatos necessários são banho-maria, conta-gotas, provetas e tubos de ensaio. Deste último aparato tem-se em grande quantidade, com diferentes volumes, na reserva técnica do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos.

Ao buscar subsídios para compreender a existência de centrífugas (Fig. 8 e 9) na reserva técnica visitável de alimentação e nutrição, apresentaram-se em imagens a professora

²⁶ Ibid., 72.

Neide Gaudenci de Sá,²⁷ que foi aluna, professora e coordenadora do curso de Auxiliares em Alimentação, ou de cursos derivados desse, entre 1946 e 1984, e esta declarou: “Acho que a gente usava a centrífuga nas aulas para separar a manteiga do leite e depois analisá-la. Os armários brancos acho que eram do Dispensário e depois passaram para nós. Dalila deve saber mais. Bom dia!”



Fig. 8 e 9- Centrífuga em bancada de madeira fixa (esquerda) e Centrífuga cinza, década de 1930 (direita). Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos

Essa declaração de Neide Gaudenci, quando era aluna do curso de Educação Doméstica entre 1946 e 1949, indica que a professora Debbie Smaíra (1909 – 2008) analisava a qualidade das manteigas do mercado como práticas escolares no laboratório de química. Essas análises podem ter contribuído com as pesquisas e as publicações de Francisco Pompêo do Amaral no mesmo período, quando esse médico discutia fraudes na produção de manteiga. Essas fraudes podem ter sido identificadas com emprego de microscópio, com vestígios de muito uso (Fig. 10), ou pela quantidade de placas de vidro para esse equipamento que se encontram na sala de reserva técnica (Fig. 11).

²⁷ Maria L.M. de Carvalho, “História Oral: A Importância do Método em Pesquisa no Campo da Alimentação e Nutrição,” in *História Oral na Educação: Memórias e Identidades*, org. Maria L.M. de Carvalho, & Suzana L.S. Ribeiro (São Paulo: Centro Paula Souza, 2014), 80-93. Depoimento de Neide Gaudenci de Sá por e-mail de 15 de fevereiro de 2015.



Fig. 10 e 11 – Microscópio (esquerda) e . placas de vidro (direita), década de 1930. Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos

Para Jim Bennett,²⁸ essas coleções, pelo viés da cultura material, são fontes primárias para os historiadores da ciência e importantes quando articuladas com fontes bibliográficas e arquivísticas localizadas nos acervos do Centro de Memória; enquanto que para Josep R. Bertomeu Sánchez:

“[...] el análisis de estas colecciones ofrece nuevas posibilidades por explorar o desarrollo de prácticas pedagógicas y científicas en la enseñanza secundaria. Es sorprendente, por ejemplo, la existencia de instrumentos en las colecciones de los institutos que no parecen haber sido destinados a la enseñanza [...]”.²⁹

Na reserva técnica visitável de alimentação e nutrição encontram-se outros equipamentos com vestígios de muito uso e de fabricantes estrangeiros, como a balança analítica da empresa alemã F. Sartorius Göttingen (Fig. 12) e a balança Ramuza (Fig. 13),

²⁸ Jim Bennett, “Museums and the History of Science: Practitioner’s Postscript,” *Isis* 96 nº 4 (2005): 602-8.

²⁹ Josep R. Bertomeu Sánchez et al., “Los instrumentos científicos de los Centros de Enseñanza Secundaria en España: historia, estado actual y futuro del patrimonio científico educativo,” in *Coleções Científicas Luso-brasileiras: Patrimônio a Ser Descoberto*, orgs. Marcus Granato, & Marta Lourenço (Rio de Janeiro. MAST, 2010), 15-47.

ambas podem ter sido adquiridas, em 1936, conforme registro de Horácio Augusto da Silveira,³⁰ da Superintendência do Ensino Profissional em São Paulo.



Fig. 12 e 13 - Balança analítica alemã (esquerda) e balança de dois pratos (direita), década de 1930. Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos

Em 23 de outubro de 2015, e por 20 dias, foram realizadas pesquisas no Museu Nacional de História Natural e da Ciência, na Universidade de Lisboa, sob a supervisão da Dra. Marta C. Lourenço, onde se encontra o “O Laboratório Chimico da Escola Politécnica de Lisboa”, do século XIX, completamente preservado, e aberto à visitação do público. Assim como foram realizadas visitas aos primeiros liceus de Lisboa, principalmente, a Escola Secundária Maria Amália Vaz de Carvalho, originária do primeiro Liceu Feminino Maria Pia, onde localizaram-se instrumentos científicos dos mesmos fabricantes das balanças que são da década de 1930, e também de aparatos de vidraria, que estão expostos na reserva técnica visitável de alimentação e nutrição no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos.

No espaço ocupado pelo Museu Nacional de História Natural e da Ciência,³¹ (MUHNAC) funcionou o Noviciado da Cotovia (1603), mais tarde o Real Colégio dos Nobres (1761), a Academia Real de Marinha (1788), a Escola Politécnica de Lisboa (1837-1911) e a Faculdade de Ciências (1911 – década de 1980). Nesses períodos, as instalações sofreram dois

³⁰ Horácio A. da Silveira, “Relatório 1936.”

³¹ Graça Santa-Bárbara, “O Programa de Recuperação e Musealização,” in *O Laboratório Chimico da Escola Politécnica de Lisboa. História, Coleções, Conservação e Musealização*, org. Marta C. Lourenço. (Lisboa: Museus da Universidade de Lisboa, 2013), 73-85.

incêndios, o primeiro, em 1843, obrigando o ensino de química ser transferido para a Casa da Moeda,³² voltando a realizar-se nesse espaço em 1854.

Foi nesse período de pesquisa no MUHNAC que tivemos a oportunidade de conhecer a Dra. Inês D.A.L. de O. Gomes, e ter acesso a sua tese de doutoramento “Os Museus Escolares de História Natural: Análise Histórica e Perspectivas de Futuro (1836-1975)”. A leitura dessa tese possibilitou reconhecer e compreender a quantidade de instrumentos científicos e aparatos de vidro que até hoje estão e são utilizados em práticas escolares no laboratório de química e física da Escola Secundária Maria Amália Vaz de Carvalho, resquícios do século passado. Segundo Gomes:

“No final da segunda década do século XX, como mencionado no capítulo anterior, o governo criou a Junta Administrativa do Empréstimo para o Ensino Secundário (JAEES). Se em 1905, com a publicação da reforma de Eduardo José Coelho, foi dada maior autonomia às escolas para gerirem os recursos referentes à compra e manutenção de material didático, essa autonomia terminou, precisamente, em 1928, com a criação da Junta. É na sequência da criação desta Junta, que é enviado novo pedido de inventários aos liceus. Tendo em conta as fontes disponíveis, a análise destes inventários reflecte um longo período, entre 1906 e 1928, em que os liceus tiveram, aparentemente, autonomia para comprar os materiais que considerassem necessários ao ensino e, por outro lado, como notado no capítulo anterior, um período de profunda alteração no conceito de aula prática. É de supor que, face a essa transformação, a materialidade subjacente às aulas de ciências se tenha alterado. De facto, às categorias de materiais que já existiam nos liceus somaram-se uma série de outras: material de microscopia, dissecação, projecção, produtos químicos, material para análises geológicas e outros aparelhos, nomeadamente para experiências de fisiologia.”³³

³² Márcia H.M. Ferraz elucida que o texto conflituoso da química traz as atividades realizadas no Laboratório Químico da Casa da Moeda de Lisboa, ao relatar em sua pesquisa “Um decreto promulgado em 1835 cria em Lisboa o Instituto de Ciências Físicas e Matemáticas e extingue, de uma penada, várias academias de formação de pessoal para a Marinha e a defesa, assim academias como a aula do Comércio, a cadeira de Agricultura e Botânica do Jardim Botânico da Ajuda e a cadeira de Física, Química e Docimasia da Casa da Moeda. O relatório que justificava as decisões do decreto diz que Portugal estava despreparado para progredir no campo da indústria, do comércio e demais atividades ligadas às técnicas, devido ‘a excessiva atenção dada pelas escolas à parte especulativa das Ciências, com desprezo quase total da sua prática’. Nesse sentido os cursos abolidos não estariam cumprindo os objetivos para os quais foram criados”; Márcia H.M. Ferraz, *As Ciências em Portugal e no Brasil (1772 – 1822)* (São Paulo: Educ, 1997): 132. A mesma autora descreve esse Laboratório Químico, empregando fontes primárias localizadas no Arquivo Histórico da Casa da Moeda de Lisboa, desde a sua origem, apresentando as instalações com os instrumentos, os diretores e professores com os materiais didáticos que produziram para os cursos oferecidos a partir da década de 1820; Márcia H.M. Ferraz, “O Laboratório Químico da Casa da Moeda de Lisboa no Século XIX: Espaço Físico e Instrumentos,” *Circumscribere* 1(2006): 11-23.

³³ Inês D.A.L. de O. Gomes, “Os Museus Escolares de História Natural: Análise Histórica e Perspectivas de Futuro (1836-1975)” (tese de doutorado, Universidade de Lisboa, 2014), 162-3.

Francisco Pompêo do Amaral e o processo de construção de sua obra sobre o leite: estudos, pesquisas e difusão de práticas escolares e pedagógicas³⁴

Foi no Departamento de Educação Física da Secretaria da Educação e Saúde Pública do Estado de São Paulo, em 1933, que Francisco Pompêo do Amaral começou a sua carreira de médico, ao ser comissionado junto à Cruzada Pró-Infância. Nesse departamento, atuou orientando as atividades das crianças, no Parque Pedro II, durante as práticas de exercícios físicos. Nos fichários dessa instituição iniciou as suas pesquisas que culminaram com publicações para proteção da infância. Em 1938, foi transferido para o Centro de Saúde da Penha, passando a atuar como médico-sanitarista, e prestando serviços à Inspetoria de Higiene do Trabalho.

Entre 1934 e 1939, como jornalista organizou e conduziu a seção de medicina no jornal *Folha da Manhã*, em São Paulo, como responsável pelo “Suplemento Médico”, “Publicações Médicas”, “Assuntos Médicos” e “Lições Populares sobre Alimentação”. E como médico endocrinologista e especialista em alimentação e nutrição, produziu o prefácio do livro *Noções sobre Química Alimentar*,³⁵ de Celina de M. Passos (1889 – 1988?),³⁶ professora de química do Instituto Profissional Feminino, em 1938. Nesse prefácio, Pompêo do Amaral demonstra estar atento à situação social e política mundial, ao iniciá-lo com: “Ninguém ousará negar que o momento histórico que atravessamos é dos mais delicados, dos mais difíceis, demasiadamente espinhoso. Os povos se empenham numa verdadeira concorrência vital. Não podem e não querem ser fracos para não serem vencidos. [...]” Discorre sobre os institutos e os cursos sobre alimentação racional da população no mundo e alerta a Superintendência do Ensino Profissional do estado de São Paulo ao relatar:

“[...] bem pouco nos custaria contribuir eficientemente para racionalizar a alimentação do povo, intensificando os trabalhos experimentais que já se realizam em alguns de nossos institutos científicos, criando cursos especializados nas escolas de medicina, bem como nos estabelecimentos secundários e primários. A divulgação se processaria ainda eficientemente pela imprensa, pelo rádio, em artigos e palestras muito simples e, por isso, de fácil compreensão. E, preliminarmente, para que tudo isso se faça em boas condições, deveríamos cumprir uma tarefa que caberia plenamente às Escolas Profissionais, de molde a conceder-lhes importantíssimo papel nesta patriótica campanha. Como mantêm cursos de economia domésticas, de puericultura e de diversas atividades técnicas

³⁴ Para diferenciar as práticas escolares das pedagógicas, adotamos os conceitos estabelecidos em Silvina Gvirtz, *Do Currículo Prescrito ao Currículo de Classe: Um Olhar sobre os Cadernos de Classe* (Bragança Paulista: Editora Universitária São Francisco, 2005), 25, por esta autora considerar as práticas discursivas escolares e as práticas discursivas pedagógicas como produções da escola. Essa diferenciação é importante para entender o cotidiano da escola, o trabalho realizado por professores e estudantes, em sala de aula e o proposto pelos administradores, geralmente oriundos de regulamentação dos gestores da educação profissional.

³⁵ Celina de M. Passos, *“Noções sobre Química Alimentar”* (São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938), 165.

³⁶ Maria L.M. de Carvalho, “Celina de Moraes Passos: Formadora de Professores e Pioneira no Campo da Alimentação e Nutrição no Brasil,” *Revista Patrimônio e Memória* 11 nº 2 (2015): 67-85.

especializadas, esses estabelecimentos poderiam lançar, em nosso país, os primeiros cursos de dietistas.”³⁷

Pode ser que esse prefácio tenha relação com o convite que esse médico recebeu do secretário da Educação e da Saúde Pública para atuar como médico-chefe na Superintendência do Ensino Profissional, a partir de janeiro de 1939, criando os cursos de “Dietética para Donas de Casa”, com finalidade puramente educativa, para ser implementado em todos os estabelecimentos de ensino profissional público feminino, e o de “Auxiliares em Alimentação”, destinado à formação de técnicos em alimentação, e único no país, por meio do Decreto Estadual Nº 10.033, de 3 de março de 1939.

A publicação “Os Cursos de Dietética”,³⁸ de maio de 1939, organizada por esse médico traz: o decreto de criação dos cursos, os currículos dos novos cursos acrescidos aos de educação doméstica, o discurso da “Aula Inaugural” em 17 de maio de 1939, no Instituto Profissional Feminino da capital, em São Paulo, e planos de aulas para ilustrar as práticas de dietética, de laboratório de química e de puericultura.

Em um dos planos de aula na cadeira de puericultura, como prática no lactário, tinha-se a preparação de leiteiro natural,³⁹ coalhada e o emprego de leiteiro como alimentação e regime dietético. Esse leiteiro era preparado pelas alunas do curso de Educação Doméstica no Dispensário de Puericultura e fornecido às mães de crianças do entorno do Instituto Profissional Feminino. Portanto, o leite era a principal matéria prima em contato com as alunas e os professores dos cursos de dietética e de educação doméstica todos os dias.

Em 1940, a professora Celina de M. Passos, a convite do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio, se afastou do Instituto Profissional Feminino e foi atuar no curso de “Auxiliares em Alimentação”, criado nesse ano, por Josué de Castro no Serviço de Alimentação da Previdência Social - SAPS, no Rio de Janeiro.⁴⁰ Para substituí-la nas aulas de química alimentar foi contratada a farmacêutica Debbie Smaíra.

Por meio de documentos localizados no arquivo pessoal de Francisco Pompêo do Amaral,⁴¹ é possível identificar a sua participação política e social para solucionar os

³⁷ Francisco Pompêo do Amaral, org., *Os Cursos de Dietética* (Santos: Superintendência do Ensino Profissional, 1939), 63.

³⁸ Ibid.

³⁹ “O leiteiro é um derivado do leite de vaca. Nos dispensários de puericultura, seu preparo é fácil por disporem de instalação e pessoal apropriado para isso. Preparo: em um litro de leite cru e desnatado, junta-se ¼ de pastilha de ‘Novochimosin’ ou coalho de véspera. No dia seguinte, tira-se a gordura e passa-se em peneira. Em um litro de coalhada e 400 grs. de água, mistura-se a farinha 3 a 5% (qualquer farinha simples). Ferve-se em fogo brando, movimentando-se sempre e adiciona-se 3 a 5% de açúcar; do Amaral, *Cursos de Dietética*, 63.

⁴⁰ Maria L.G.B. Marques et al., “Aspectos dos Processos, Determinantes e Implicações do Modelo de Criação e Consolidação dos Cursos e Profissão de Nutricionistas no Brasil,” in *Anais da Associação Nacional de História* (São Paulo: ANPUH, 2004).

⁴¹ do Amaral, “Documentário.”

problemas na produção e qualidade do leite, como por exemplo, no discurso desse médico no I Congresso de Jornalismo, em um texto datilografado com acertos manuscritos:

“Protesto meu, levado ao I Congresso de Jornalismo realizado em São Paulo, em consequência da Folha ter sustado a publicação de meus artigos sobre o Problema do Leite, sem dúvida sob pressão de interessados. Mereci os aplausos do grande Edgard Leuenroth na ocasião.⁴² Os defensores dos patrões bateram em retirada, suspendendo a discussão do assunto e prometendo o que não se cumpriu para voltar a ela em outra oportunidade.”⁴³

Em 18 de janeiro de 1942, a *Folha da Manhã*, publicou uma matéria jornalística com a manchete “O Dr. Pompêo do Amaral, em interessante conferência, examina o problema do Leite. A Sociedade de Medicina e Cirurgia Sugerirá ao Governo do Estado a Divulgação do Trabalho”. Dois dias depois, é o jornal *Gazeta* que publica uma reportagem com a manchete “O Problema do leite em S. Paulo debatido na Sociedade de Medicina e Cirurgia pelo dr. Francisco Pompeu do Amaral”. Essas matérias jornalísticas causaram efeito, e esse médico acabou recebendo um ofício convite da Diretoria de Expediente (Secção 1ª, n. 1611), da Secretaria de Estado dos Negócios da Educação e Saúde Pública de São Paulo, em 26 de Fevereiro de 1942:

“Ilmo. Sr. Dr. Francisco Pompêo do Amaral/ Superintendência do Ensino Profissional, Tenho o prazer de levar ao conhecimento de V.S. que o Dr. Hugo Silva está autorizado a convidá-lo, em nome do Governo, a participar de uma Comissão que será incumbida do estudo do comércio, higiene, e fiscalização do leite e produtos derivados, neste Estado. Apresento a V.S. os protestos de minha estima e consideração. J. Rodrigues Alves Sobrinho. Secretário da Educação e Saúde Pública.”⁴⁴

Em 08 de abril de 1942, Pompêo do Amaral é convocado, por meio do ofício n.3878 - P.113.801/42, da Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio do estado de São Paulo, pela Diretoria do Expediente:

“Venho, para fins convenientes, comunicar-lhe que, por decreto de 27 de março último, foi Vossa Senhoria nomeado para integrar a comissão composta dos Senhores drs. Hugo Jorge da Silva, Oswaldo Arruda Boemer, Waldemar Raythy, Paulo Pirajá da Silva, Lafayette Alvaro Souza Camargo e Theophilo

⁴² Edgard F. Leuenroth (1881-1968) foi um militante anarquista atuando na imprensa operária no século XX. Trabalhou no jornal *O Commercio de São Paulo* como tipógrafo. Em 1897, fundou o jornal crítico e literário *O Boi*, publicado até 1898, que daria origem à *Folha do Braz*, órgão defensor dos direitos dos moradores daquele bairro; Arquivo Edgard Leuenroth, UNICAMP, Campinas.

⁴³ Do Amaral, “Documentário,” I: 46.

⁴⁴ Ofício n. 1611, secção 1ª da Secretaria de Estado dos Negócios da Educação e Saúde Pública de São Paulo (26/02/42).

Aquino Leme que deverá, dentro do prazo de trinta dias, estudar o problema do comércio e consumo do leite neste Estado. Atenciosas Saudações – Victor de Carvalho – Diretor do Expediente.”⁴⁵

Duas semanas depois, pelo requerimento que Pompêo do Amaral encaminhou ao interventor do governo do estado de São Paulo, é possível identificar que os gestores públicos não tinham intenção de resolver os problemas críticos de produção e qualidade do leite:

“Exmo. Snr. Dr. Fernando Costa. Interventor Federal em S. Paulo. Distinguido, por parte da Vossa Excelência, com nomeação para participar de uma comissão encarregada de estudar o comércio, a higiene e a fiscalização do leite e de seus derivados no Estado, tinha o propósito de trazer minha modesta contribuição para solução de um problema que, em boa hora, ocupa a atenção do Governo. Acontece, porém, que, depois dos entendimentos preliminares com outros membros da referida comissão, verifiquei que se pretende imprimir, aos trabalhos da mesma, além de precipitação que não condiz com a seriedade e a complexidade da questão, orientação que se afasta da praxe sempre obedecida em tais emergências. Não podendo, em absoluto, concordar com o referido, pareceu-me indispensável solicitar-lhe que seja considerado desobrigado da tarefa que me diz confiar. Não obstante, continuo ao inteiro dispor de Vossa Excelência, para colaborar em qualquer outra realização que possa considerar útil à eficiência de sua gestão. Sem mais, queira Vossa Excelência receber seus protestos de estima e consideração. São Paulo, 22 de Abril de 1942. F. Pompêo do Amaral.”⁴⁶

Em 15 de junho de 1942, Francisco Pompêo do Amaral recebeu no seu consultório, na rua Augusta, 1951, em São Paulo, uma carta do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio, da 14ª Delegacia Regional, convidando-o:

“Tenho a honra de comunicar-vos a instalação e início dos trabalhos da “COMISSÃO DE ESTUDOS SOBRE ALIMENTAÇÃO (S.A.P.S.)” DO ESTADO DE SÃO PAULO [...] A nossa política alimentar está a exigir o concurso desinteressado e leal de todos os brasileiros de boa vontade e por isso esta Comissão sentir-se-ia honrada si pudesse contar com a vossa colaboração. Além das sugestões, que seriam recebidas com muito prazer, permito-me solicitar-vos, também, a remessa de trabalhos e obras que, sobre o assunto Vossa Excelência tem publicado. [...]. Luiz Mezavilla. Del. Reg. do Trabalho / Presidente da “Comissão de Estudos sobre Alimentação (SAPS)” do Estado de S. Paulo.”⁴⁷

⁴⁵ Ofício n.3878 - P.113.801/42 da Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio do estado de São Paulo (08/04/42).

⁴⁶ Requerimento datilografado ao Interventor Federal em S. Paulo, em 22 de abril de 1942, cópia carbono, no Arquivo pessoal do Dr. Francisco Pompêo do Amaral.

⁴⁷ Arquivo pessoal do Dr. Francisco Pompêo do Amaral.

Francisco Pompêo do Amaral, como acadêmico da Sociedade de Medicina e Cirurgia de São Paulo, onde ingressou em julho de 1939, publicou na revista dessa sociedade, em 1942, dois artigos intitulados “O Problema do Leite em São Paulo”⁴⁸ e em 1944, “A Substituição da Manteiga Considerada sob Ponto de Vista Nutritivo”⁴⁹. E enquanto professor de dietética e pesquisador na Superintendência do Ensino Profissional, publicou na *Revista Agrícola Brasileira*, em 1942, os artigos “Frutas e Verduras para o Povo. O Leite Desnatado em Alimentação. O Cálcio na Economia Orgânica. O Leite Higienicamente Obtido Pode ser Consumido Cru”, “As Relações da Agronomia e da Zootécnica com a Alimentação,” e “Que Pode Ter a Manteiga?”⁵⁰ Esse médico publicou sobre vários temas e por muitos anos outros artigos nessas revistas, mas estes apresentados acima estão relacionados com o leite, que era um produto empregado nas práticas escolares e pedagógicas nos cursos de dietética no Instituto Profissional Feminino

Em 1945, por meio do Decreto Estadual Nº 15.040, de 19 de setembro, o Instituto Profissional Feminino passou a ser denominado Escola Industrial Carlos de Campos e o curso de Aperfeiçoamento recebeu a denominação de “Formação de Mestres de Economia Doméstica e Auxiliares em Alimentação”. Para o ingresso nesse curso, as estudantes além dos diplomas das escolas industriais profissionais, precisavam prestar exames teóricos e práticos sobre os programas de dietética, puericultura, português, aritmética, álgebra e noções de química. Mas as estudantes que possuissem o ginásio ou a escola normal oficial ou reconhecida, podiam matricular-se diretamente, desde que houvesse vagas disponíveis.⁵¹

Pompêo do Amaral, em 19 de março de 1945, recebeu do farmacêutico Dr. Rangel Pestana, presidente da comissão científica da primeira Jornada Brasileira de Bromatologia, promovida pela Sociedade de Farmácia e Química de São Paulo, com sede na Av. Brigadeiro Luis Antonio, 393, 7º andar, uma carta-convite: “[...] Na convicção de que V. Excia. não se recusará a colaborar nessa patriótica Jornada, a Comissão Científica, incluiu, por unanimidade, o seu nome na Comissão Seccional de “Alimentação Dietética”, como vogal. [...]”⁵² Os objetivos dessa jornada, segundo uma matéria jornalística do álbum de recortes organizado pela diretora Laia Pereira Bueno, de 1911 a 1958, que se encontra no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, eram a elaboração de uma legislação bromatológica para o país, a uniformização de métodos, entre outros assuntos.

Entre 1941 e 1951, a professora Debbie Smaira coordenou os inquéritos socioeconômicos e alimentar realizados com a participação das alunas do curso de “Auxiliares em Alimentação”; essas atividades eram realizadas como práticas escolares e pedagógicas, coletando dados sobre consumo de alimentos das famílias dessas escolares. A partir da análise desses dados, Pompêo do Amaral e sua equipe de dietistas desenvolveram projetos de pesquisa no Serviço de Alimentação e Higiene Escolar da Superintendência do

⁴⁸ *Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo* 2, nº 1 e 2 (jan.- fev 1942): 1-22; e nº 11 e 12 (nov.-dez. 1942): 300-16.

⁴⁹ *Revista de Medicina e Cirurgia de São Paulo* vol.V, n. 7 e 8 (jul - ago, 1944): 169-80.

⁵⁰ *Revista Agrícola Brasileira*, (abril 1942): 19-25; (jun. 1942): 100-3; e (dez., 1942): 353-5.

⁵¹ Freitas, 74-5.

⁵² do Amaral, “Documentário,” I: 109.

Ensino Profissional.⁵³ A Fig. 14 apresenta resultados parciais desses inquéritos, enfocando o leite como um produto de consumo das famílias de estudantes das escolas feminina e masculina, do Brás, em São Paulo, que constam da obra *Leite – Problema Nacional*.

Fig. 14 – Consumo de leite de famílias de estudantes das escolas profissionais do Brás, em São Paulo, a partir dos inquéritos socioeconômicos realizados pelas alunas do Instituto Profissional Feminino e da Escola Técnica Carlos de Campos, entre 1940 e 1953.⁵⁴

Meio estudo	Anos	Número de inquiridos		Consumo médio encontrado	Pessoas que não tomam leite (%)
		Famílias	Pessoas		
Famílias de alunas da E. T. Carlos de Campos	1940-41	793	5.053	132,81 g	19%
-	1942	100	600	141,358 g	16%
-	1943	62	383	135,676 g	11%
-	1944	116	607	161,152 g	12%
-	1945	129	735	177,475 g	6%
-	1950	100	611	188,543 g	12%
-	1951	100	632	184,32 g	12%
-	1952	100	616	246,289 g	8%
-	1953	123	778	195,006 g	14%
Famílias de alunos da E. T. Getúlio Vargas	1951	50	275	204,137 g	13%
-	1952	100	631	150,168 g	29%
-	1953	157	1.016	102,002 g	2%
Famílias de operários	1951	25	134	156,603 g	19%
-	1952	50	264	115,467 g	2%
Famílias de litógrafos	1953	50	273	104,558 g	29%
Famílias de barbeiros	1953	50	296	220,574 g	6%

⁵³ Maria L.M. de Carvalho, "Francisco Pompêo do Amaral: Professor e Autor de Alimentação em São Paulo de 1940-1951," in *IX Congresso Luso-Brasileiro de História da Educação*, orgs. Maria J. Mogarro, & Maria T.S. Cunha (Lisboa: Instituto de Educação da Universidade de Lisboa, 2012): 2003-16. Esse trabalho apresenta o processo de construção dessa obra premiada em 1954 com o Prêmio Nacional de Alimentação pelo Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), a partir de história oral de vida com dietistas que fizeram parte do processo da pesquisa como coautoras.

⁵⁴ Do Amaral, *Leite*, 33.

Quanto à participação de Francisco Pompêo do Amaral na I Jornada de Bromatologia, localizou-se no seu arquivo pessoal uma matéria jornalística referente a uma entrevista que esse concedeu ao *Jornal de São Paulo*, em 1946, com a manchete:

“É verdadeiramente calamitosa a questão da alimentação do povo brasileiro. Em entrevista concedida ao *Jornal de São Paulo* o dr. Pompeo do Amaral externa seu pessimismo com relação à “Jornada de Bromatologia”. A intromissão da indústria na manipulação dos alimentos deve ser evitada por motivos higiênicos, econômicos e sociais. Eliminar o intermediário e o industrial recompensando melhor o produtor: eis a formula para o barateamento da alimentação.”⁵⁵

Nessa reportagem é possível identificar o quanto Pompêo do Amaral lutava por seus ideais de alimentar corretamente a população, divulgando informações e demonstrando a necessidade de profissionais comprometidos com o combate de fraudes na produção de alimentos. Durante essa entrevista, que aconteceu em sua residência, concedida três dias antes do início da jornada, em São Paulo, esse médico declarou:

“A Jornada de Bromatologia, que vai inaugurar-se dentro de poucos momentos, apresenta-se-nos como um certame esquisito. Passando o olhar, ainda que de relance, pela lista de seus organizadores e técnicos reunidos nas diversas comissões, se divisa, sem a menor dificuldade e com a máxima clareza, a promiscuidade indesejável e comprometedora reinante entre os comerciantes e industriais de gêneros alimentícios e os técnicos a que se atribuem as mais delicadas funções em materia de produção de alimentos e de fiscalização de alimentação pública. Lá estão os mais renitentes defensores de vantagens que usufruem indevidamente as usinas pasteurizadoras de leite. Lá estão os que pretendem preconizar a conservação do leite com formol, em impressionante conflito com as recomendações das maiores autoridades mundiais na materia. Lá estão os que visitam com alarde as fábricas de doces sabidamente fraudadas e de massa de tomate em que é utilizada materia prima em condições inaceitáveis. Lá estão os que planejam fazer dos processos de desidratação dos alimentos uma maneira de escravizar o produtor de todos os alimentos desidratáveis aos eventuais industriais de desidratação. E dispõem-se a privar-nos dos produtos que o mercado exterior quiser aceitar ou obrigar certas coletividades – o povo em geral até, se não reclamar – ao consumo de alimentos inferiores sob o ponto de vista do valor nutritivo e das qualidades organolépticas.”⁵⁶

Não se localizou até este momento algum documento comprovando a participação desse médico nessa jornada. No entanto, existe, no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, um quadro com um diploma de expositor do Instituto Profissional Feminino na jornada, de 30 de abril de 1946 (Fig. 15). No arquivo pessoal da professora Debbble Smaíra encontrou-se um trabalho, com revisão manuscrita de Pompêo do

⁵⁵ *Jornal de São Paulo* nº 255 (03/03/46): 108.

⁵⁶ *Ibid.*

Amaral, indicando a participação dessa farmacêutica na 1ª Jornada de Bromatologia na qual apresentou a comunicação “A Importância dos Inquéritos Alimentares e de Educação Sanitária na Solução do Problema Nacional de Alimentação Popular”.



Figura 15 – Diploma de Expositor ao Instituto Profissional Feminino na I Jornada de Bromatologia, em São Paulo, em 1946. Fonte: Acervo do Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos,

Em São Paulo, a lei estadual nº 2.318, de 9 de outubro de 1953, dispôs sobre o desdobramento do curso de Formação de Mestres de Educação Doméstica e Auxiliares em Alimentação, anexo à Escola Industrial Carlos de Campos, desdobrando-o em dois cursos: Curso de Formação de Dietistas e Curso de Formação de Professores de Educação Doméstica e Trabalhos Manuais.

Nesse mesmo ano, Pompêo do Amaral articulou e transferiu o curso de Formação de Dietistas, para um prédio na Rua Rego Freitas, 474, no centro de São Paulo. Foi nesse espaço, que escreveu três obras que receberam prêmios nacionais em anos consecutivos. O primeiro, em 1954, do SAPS, já descrito, o segundo e o terceiro, em 1955 e 1956, da Academia Nacional de Medicina, todos no Rio de Janeiro.

Pompêo do Amaral articulou com o governo e com a imprensa para transformar o curso para o nível superior, mas não conseguiu. Em 1958, o curso de Formação de Dietistas retornou à Escola Carlos de Campos como um curso Técnico em Dietética, e voltou a ocupar

o palacete no meio do terreno, sem a sua direção, e sob a coordenação da farmacêutica, e agora nutricionista, Debbie Smaíra Pasotti.⁵⁷

Concluindo

Este trabalho é parte de uma pesquisa que estamos realizando no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos para desvendar os objetos inventariados e expostos na reserva técnica visitável de alimentação e nutrição, que são 75 de química e 75 de dietética e que foram divulgados na forma de catálogo digital para preservar, salvaguardar e difundir esse patrimônio cultural da ciência e da tecnologia.

A elaboração do catálogo com objetos da química e da dietética é um produto necessário e orientador para a continuidade das pesquisas, funcionando como um manual para a realização de estudos prosopográficos, que permite refletir e identificar conjuntos de objetos para a construção de suas biografias e a elaboração das fichas de registros, que farão parte do acervo do Museu Virtual da História da Educação Profissional, em desenvolvimento, no Centro Paula Souza.

Para a continuidade dessa pesquisa, a história oral e os depoimentos de professores e gestores têm se constituído em fontes importantes para compreender os processos de uso dos objetos presentes nos centros de memória ou nos acervos escolares e de sua valoração enquanto bens culturais da educação e da ciência e da tecnologia.

Atualmente estamos priorizando identificar nas obras de Francisco Pompêo do Amaral livros e artigos em revistas científicas, as práticas escolares e pedagógicas relacionadas à Química e à Dietética, associados com a pesquisa em outras fontes primárias arquivísticas e bibliográficas a fim de desvendar a trajetória de conjuntos de objetos da química e da dietética preservados, propiciando a sua inserção em estudos curriculares e em pesquisas realizadas sobre a educação profissional no estado de São Paulo.

Para finalizar esse trabalho, é necessário informar que o livro *O Leite – Problema Nacional* de Pompêo do Amaral teve um grande impacto social e político, ao ser amplamente divulgado pela imprensa e muito referenciado pelos deputados na Assembléia Legislativa de São Paulo, que lutavam por políticas públicas em prol da saúde da população. Em seus discursos, esses deputados citavam essa obra premiada pela Academia Nacional de Medicina, por tratar dos problemas de produção pelos usineiros, intermediação de atravessadores e fraudes no consumo do leite para a população paulista e quiçá do país.

⁵⁷ Maria L.M. de Carvalho, "Contribuição de Debbie Smaíra Pasotti para a Pesquisa Histórica no Campo da Alimentação e Nutrição no Brasil," in *Desafios Iberoamericanos: O Patrimônio Histórico-educativo em Rede*, org. Maria C. Menezes (Campinas: CIVILIS/UNICAMP-RIDPHE-CME/USP, 2016), 553-83.