

Documento de Registro de Entrevista para o site MHEPTCPS

Centro Paula Souza

MEMÓRIAS E HISTÓRIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL

Percurso Histórico

Programa de História Oral na Educação

com

Maria Célia Carvalho e Silva

Centro de Memória da Educação Profissional e Tecnológica

São Paulo

2014

Ficha de cadastro

Tipo de entrevista: História oral de vida

Entrevistadora: Maria Lucia Mendes de Carvalho

Instituição: Centro de Memória da Educação Profissional e Tecnológica

Levantamento de dados preliminares a entrevista:

Para o projeto de HAE/2014 “Memórias e identidades: da dietética à nutrição”, proposto na Unidade de Ensino Médio e Técnico (Cetec) do Centro Paula Souza, decidi entrevistar a nutricionista Maria Célia Carvalho e Silva. Por ter sido professora de Tecnologia de Alimentos, no curso Técnico em Nutrição e Dietética da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, entre 2000 e 2001, decidi entrevistá-la por esta ser professora desse componente curricular e por ser uma das professoras mais antigas desse curso nessa escola técnica. Maria Célia Carvalho e Silva fez parte da banca no meu concurso de ingresso em 1999, e por esses motivos decidi homenageá-la na Jornada “Técnico em Nutrição e Dietética: 75 anos de transformação e mobilização e mobilização (1939 – 2014)”, 16 de maio de 2014.

Elaboração do roteiro da pesquisa: Maria Lucia Mendes de Carvalho

Local da entrevista: Residência da entrevistadora em São Paulo

Data: 20 de março de 2014

Técnico de gravação: a entrevistadora

Duração: 50 minutos

Número de vídeos: um

Transcritora: Maria Lucia Mendes de Carvalho

Número de páginas: 15

Sinopse da entrevista

O projeto “HISTÓRIA ORAL NA EDUCAÇÃO: memórias do trabalho docente”, identificado no plano de metas/2018 da Unidade de Ensino Médio e Técnico (Cetec), com o número 8.4.02.02, tem como objetivo catalogar narrativas e vídeos de entrevistas realizados em Projetos de HAE de Memórias e História da Educação Profissional, com docentes, gestores e colaboradores da educação profissional, de diferentes épocas, a fim de produzir uma coleção de e-books sobre esse temática, envolvendo professores e estudantes de escolas técnicas, e que contribuirá com outros estudos e pesquisas para compreender a evolução da educação profissional e tecnológica no estado de São Paulo, ligando o passado ao presente, e propiciando prospecção futura. A entrevista com a nutricionista e professora Maria Célia Carvalho e Silva foi produzida para o projeto de HAE/2014 – Memórias e identidades: da dietética à nutrição, que teve finalidade comemorar os 75 anos do curso Técnico em Nutrição e Dietética, mas não foi publicada, por esse motivo fará parte desse e-book produzido pela entrevistadora Maria Lucia Mendes de Carvalho.

Transcrição da entrevista

Data da transcrição da entrevista:

Nome do transcritora: Maria Lucia Mendes de Carvalho

MLMC: Bom dia Maria Célia de Carvalho e Silva! Eu agradeço muito você ter aceitado o nosso convite, do Centro Paula Souza, para gravar essa entrevista com você, dentro do curso, que nós estamos promovendo “Memórias e identidades: da dietética à nutrição” para comemorarmos os 75 anos do

surgimento do curso de nutrição. Do curso que gerou o curso Técnico em Nutrição e Dietética, e que surgiu na Carlos de Campos, em 1939. Hoje, que é dia 20 de março de 2014, eu agradeço por estar nos concedendo essa entrevista, principalmente a mim, Maria Lucia Mendes de Carvalho. Gostaria que você contasse um pouco sobre a sua história de vida.

MCCS: Bom dia! É um prazer estar aqui conversando com você. Nós já tivemos alguns momentos onde fomos conversando sobre estas questões do curso. Enfim, você pediu para contar um pouco quem sou eu. Eu sou uma paulistana, o meu avô morava no Rio de Janeiro e ele dizia que: - “não havia como ser mais paulistanos que os meus irmãos”. Nós nascemos aqui na Pro-Mater, na Paulista, São Paulo, São Paulo... Eu venho de uma mistura, a minha mãe era paranaense, o meu pai era carioca, o meu avô paulista, um pouquinho de cada canto do centro-oeste de maneira geral, não do sudeste. Eu nasci em 1960, sou uma geminiana, uma geminiana curiosa e daí é importante conhecer um pouco de como a coisa toda vai acontecendo, da bagunça geral.

MLMC: Que mês você nasceu?

MCCS: Junho, gêmeos. Meu pai tinha formação na área de contabilidade, foi gerente e depois diretor de uma empresa de vidros: - a Cisper. A minha mãe sempre foi essa coisa do lar. Meu avô materno trabalhava em cartório e a minha avó materna essa coisa do lar também. Do lado do meu pai talvez dê para entender um pouquinho o caminho da profissão que eu escolhi. Por que o meu avô paterno trabalhava com o que seria a vigilância sanitária esse lado isso em termos de Brasil, do Rio de Janeiro. Ele tinha formação dentista e veterinária, e toda a especialização dele era no sentido da qualidade das carnes: - “Pode? Não pode? Como é?” Tinha até uma brincadeira que quando a coca cola foi entrar no Brasil, coube a ele o laudo, e é claro que o laudo saiu isso aqui: - “é uma água tingida e açucarada, sem valor nenhum, papaqui papacá”, e assim vai.

MLMC: Qual era o nome do seu avô?

MCCS: Oswaldo de Carvalho e Silva.

MCCS: Tem até alguns trabalhos dele interessante. Mas em família isso não é falado. Meu irmão mais velho se tornou um grande consumidor da coca-cola, queira ou não, ela é um digestivo. E eu acabei também indo na mesma linha, fã incondicional, enfim (risos) Embora não se discutindo em familiarmente essa formação, vários netos saíram para essas áreas: farmácia, parte de saúde, biologia, enfim. Aí que a gente foi descobrindo quem era. Mas não dá para ter uma ideia muito clara como a coisa toda acontece. Eu estudei mais perto de casa, em algumas escolas pequenas, escola de freira. Depois eu vim finalizar o colegial aqui no Objetivo da Paulista. Eu não sei dizer para você em que momento foi e como a coisa toda aconteceu. De uma hora para outra eu escolhi nutrição. Eu tinha escolhido área biológica, por que eu sabia que tinha que ser alguma coisa nessa área.

Mas tinha assim: - psicologia era uma coisa interessante; historia era uma coisa interessante também, mas quanto à profissão não me parecia que eu ia gostar. E da noite para o dia surgiu a nutrição, e muita gente me pergunta: - mas da onde que veio? - não tenho ideia.

MCCS: Ai o cursinho aquela coisa. Não sou a estudante mais pontual, não é (risos), e eu fui fazer nutrição em Mogi. Fazer faculdade em Mogi das Cruzes. Eu fui a última turma de Mogi das Cruzes, com período integral. Nós tínhamos aulas todos os dias das oito da manhã às cinco da tarde.

MLMC: Que ano foi isso?

MCCS: Eu entrei lá em 1980 e me formei em 1984. A minha colação de grau foi no dia 17 de dezembro de 1984. Depois da minha turma já vieram as turmas com redução de carga. Enfim, era assim. Todos os dias nós tínhamos aulas de manhã e outros tinham período integral e assim foi sendo reduzido. Enfim, na época da faculdade eu me encantei para trabalhar com bebês, achei lindo esse negócio. Tudo que era curso nessa área eu fazia: - materno-infantil é o que eu desejava fazer. Em hipótese alguma eu iria para a indústria. Muito bem, à medida que eu me formei o primeiro emprego: - indústria. Ou você pega ou você pega. Fui direto para a indústria e fiquei um período trabalhando na Orestes do Brasil que era ligada a Nestlé. E aí eu saí de lá, e nesse momento que eu estava saindo de lá, tinha um grupo de estudos se formando na área de esportes e eu fui convidada a fazer parte e eu achei aquilo bem interessante. Nós fomos trabalhar no Ibirapuera. E o estado tem atletas de elite, eles são adolescentes que vem do interior e ficam alojados aqui no Estádio Guimarães: - judocas; atletas de corrida; tinha também vôlei, enfim. Nós trabalhávamos, era uma coisa voluntária, e nós íamos lá, estudávamos e auxiliávamos no processo da dieta deles.

MCCS: Nesse período eu fui passando em outros lugares, e daí eu fui trabalhar numa concessionária e eu tinha uma estagiária. Essa estagiária aluna da Carlos de Campos, que me falou muito a respeito da escola. E como onde eu estava trabalhando não era do jeito que eu queria, e como era indústria, que era uma coisa que eu não queria, e mesmo dentro do meu grupo, tinha uma professora que tinha contato com o pessoal da Carlos de Campos, e que acabou comentando que estavam precisando de professor lá. Eu achei interessante a formação dela. Na época o Carlos de Campos era da Secretaria da Educação.

MLMC: Isso foi que ano?

MCCS: 1990. O meu registro no Carlos de Campos é do dia 17 de abril de 1990. Ontem, coisinha bem recente (risos). Esse movimento de ir para o Carlos de Campos, quando eu cheguei lá, o que aconteceu? Alguns professores tinham saído para ir para a faculdade, e tinham algumas disciplinas em aberto: tecnologia dos alimentos; técnica e dietética, que na época trabalhava mais a questão da culinária nacional que internacional. Era essa que estava sem professor. Tinha outra, que eu não lembro mais o

nome, porque eles vão mudando os nomes. Tinha outra que trabalhava com estatística e bioestatística, e tal, e eu não sou muito chegada em matemática. Eu acabei pegando as disciplinas, por que o diretor que me atendeu na hora, nem me deixou pensar, eu acabei pegando as disciplinas. O próprio dar aula dentro do Carlos de Campos, eu fui me redirecionando. Eu ainda tinha esperança dessa parte materno-infantil, eu tinha consultório fora. Então eu entrei na Carlos de Campos, mantendo estudos em nutrição esportiva, eu tinha um consultório com uma amiga minha, na região de Santana. Eu estava na Carlos de Campos com essas disciplinas e surgiu a oportunidade de eu ir dar aula na faculdade. E na faculdade eu fui para dar aula na parte de dietoterapia.

MLMC: Lá em Mogi das Cruzes?

MCCS: Não, aqui em São Paulo, na UNIBAN, aqui em Santana. Nessa ocasião tinha que ter uma formação, uma continuidade, e nós descobrimos um curso que ia me atender a parte de consultório, e resolvia o problema da titulação, que foi o curso de homeopatia. Eu fui fazer pós-graduação em homeopatia.

MLMC: Isso em que ano?

MCCS: 1994. Eu acredito, é difícil, e me apaixonei completamente por essa história de homeopatia. O curso era de três anos, e o terceiro ano era opcional para a área médica. Desde sempre nos sabemos que nos não poderíamos em função da nossa formação usar a homeopatia na forma de medicamento. Mas eu resolvi fazer o terceiro ano, só eu de nutricionista fazendo isso. E desse terceiro ano surgiu a segunda pós-graduação, foi a irisdagnose, no mesmo Instituto. Tudo isso porque eu tinha ideia da história do materno infantil que vem lá de trás, eu tinha no consultório. E não tem jeito, você vai deixando a vida te levar e ela vai te levando em outra direção. E não em jeito, ela foi me levando para o ensino da culinária. Com isso eu terminei as duas pós e fui fazer especialização em Gua...mangi área de gastronomia, que foi justo no momento que o Centro Paula Souza estava fazendo a construção do curso de cozinha. Foi um momento em que as coisas mais ou menos se casaram.

MLMC: Mas isso é recente?

MCCS: É recente, o curso de cozinha completou cinco anos agora. É recente, mas não é tão recente assim.

MLMC: Você foi da minha banca no concurso de tecnologia de alimentos

MCCS: Me lembro! Me lembro!: - lá em cima.

MCCS: E eu fui da sua banca por que? - Foram dois anos seguidos de concurso. O primeiro concurso foi para a área de nutrição e não foi para bromatologia e para a tecnologia de alimentos. Na primeira rodada eu não

fazia parte. Eu prestei esse concurso e entrei. Na segunda rodada foram essas disciplinas e eu prestei. No ano seguinte, eles abriram concurso para essas duas disciplinas e eu fui a única professora que se candidatou a disciplina de Tecnologia na Carlos de Campos. Por que eu já dava essa disciplina e ai ficou, durante um período, que só eu podia dar essa disciplina, e foi um momento que nós começamos a buscar professores para vir dar aula disso.

MLMC: Por que eu fui do último ano do integrado quando eu entrei.

MCCS: Que é um momento bem interessante o do integrado. Depois dele a gente levou um susto tremendo. Como assim? O que nos levamos três anos para fazer: - Como eu faço em um ano e meio? Como assim? O que eu faço em um ano e meio, eu vou voltar aos três? O ETIM. Esse momento é engraçado, eu venho dos quatro anos e vou voltar para um ano e meio, e agora eu vou voltar para três anos, é uma trajetória interessante de adaptação aí.

MCCS: Mas nesse tempo de Carlos de Campos a gente teve coisas bem engraçadas acontecendo. Eu gosto muito de inventar. Eu costumo falar com os meus alunos: - inventar moda é comigo mesmo, por em prática é outro departamento. Nesse de inventar em um dado momento, eu achei que a aula estava meio chatinha, e eu resolvi trabalhar com os alunos no sentido de desenvolver produtos novos. E isso veio mais em função de uma Semana do CACA, que era uma festividade do Carlos de Campos, uma semana que os alunos mostravam os seus grandes trabalhos, os seus grandes projetos, e então era um tal de correr atrás do professor tal, e partia do aluno. E o aluno vinha lançar a proposta e buscava o professor que correspondesse aquela proposta, que ele estava desenvolvendo para apresentar naquela semana.

MLMC: Eu dei continuidade ao trabalho que você vinha desenvolvendo. Eu me lembro muito bem que eu conversei com você muitas vezes, por que me chamava a atenção as fraudes dos alimentos, que você trabalhava muito bem com eles, trabalhava a questão prática e também trabalhei o desenvolvimento de novos produtos. E como eu estava com aquele projeto do Lixo Urbano, eu trabalhei reaproveitamento total dos alimentos. Eu gostaria de lhe fazer uma pergunta: - hoje nós temos os TCCs e é meio nesse espírito que já vinha daquela época.

MCCS: Sim. É isso o que tem acontecido. Na aula de tecnologia essa disciplina saiu da grade num dado momento e perdeu-se esse processo. Mas ao mesmo tempo surgiu um pouco mais tarde o TCC, e os alunos vão trazendo essas ideias. E então o que aconteceu: tem diversas propostas de TCC e o Carlos de Campos tem de TCC alguns trabalhos que foram para fora do Brasil, para apresentar, e é exatamente nessa situação de apresentação de um produto, é a alteração de uma receita que vai resolver um problema da população.

MLMC: Que foi o ano passado? Que a professora Monica de Oliveira e a professora Maria Aparecida foram para os USA?

MCCS: Sim foram para Hilston com duas equipes, os dois com trabalhos aprovados nessa feira. Foram com alunos formados e alunos Só tinha, em termos de Brasil, esses dois trabalhos, e um da USP, e mais ninguém.

MLMC: Quer dizer a Carlos de Campos continua pioneira.

MCCS: Ponta de linha. Ponta de lança.

MLMC: Eu me lembro, quando eu estava trabalhando na Carlos de Campos, no início dos anos 2000, e também no Centro de Memória, você gentilmente nos passou muitos instrumentos e utensílios, que estão no Centro de Memória e isso é muito bom para nós, e que para ser utilizado não teria mais cabimento, mas para contar a história da alimentação e muito importante. E nesse período você nos trouxe muitas fotografias da Semana da CACA e que você muito envolvida com os alunos, eu gostaria que você falasse um pouco dessas semanas.

MCCS: Essas semanas são muito interessantes. É como eu falei, a regra era: - todo projeto tinha que ter um professor responsável. qual professor vai ter disponibilidade. E eu achava interessante e colaborava muito e isso fazia com que os alunos me procurassem e viessem me buscar para ser responsável. Então nós tivemos desde montagem de uma lanchonete: - uma casa de suco, e isso foi uma coisa bem interessante. Antigamente a bebida na escola não era uma coisa muito controlada. Quando tinha uma festa, isso quando eu entrei em 1990, quando eu entrei. Quando tinha uma festa, um quentão, uma cervejinha, tinha sim, e até por que não era tão problemático. Bebia-se sim, mas não era tão problemático.

MLMC: O marketing não era tão intenso como hoje.

MCCS: Talvez. Só que eu não ia ser responsável nem amarrada, então quando as meninas vieram me procurar, logo no meu primeiro ano de Carlos de Campos. E então quando elas vieram me procurar para montar um bar do CACA: - Vocês querem montar? Então faz com suco. - Mas professora ninguém vai querer. Paciência. Como a gente vai fazer batida? Qualquer batida é possível, não vem com essa história. E daí tentando discutir, discutir e elas entenderam: - lindo e maravilhoso. Compramos tudo direitinho contando que ia durar. A Semana do CACA acontecia a semana inteira, abrindo a partir das nove da manhã, ia até as dez da noite, funcionando direto. Nosso cardápio tinha uns lanchinhos diferentes, e sucos que eram as batidas de suco. Compramos o material com a ideia de comprar na quarta-feira, na metade do dia saía para comprar, e acabou tudo na segunda feira.

MLMC: E esses recursos eram dos alunos?

MCCS: Eram dos alunos. Eles se cotavam para comprar esse material. E o lucro que ia gerar esse bar, elas iam aplicar no próprio laboratório de nutrição, cada vez era uma aplicação: - uma vez era para pintar ou outra coisa. Cada semana sempre foi aplicado nos laboratórios de nutrição.

MLMC: Isso continua? Por que eu me lembro, que na minha época tinha isso, que isso ajudava o curso a ter qualidade e a se manter.

MCCS: Nós continuamos com alguma coisa nesse sentido. Nessa semana do CACA que eu participei, a hora que virou um frenesi, e que não tinha uma gota de álcool, eu disse a vocês: - é uma questão de fazer a coisa bacana, enfim foi um sucesso total. E todo mundo sabe que as bebidas e foi um momento que acabamos com álcool na escola, enfim criou-se essa situação. Não que eu queira ser ponta de linha, mas eu acho que ia dar muito trabalho tomar conta de bêbedo. Enfim, criou-se essa situação. Nos bares do CACA no outro ano, a comissão aprovou um grupo para o bar que não era da nutrição e então o grupo da nutrição ficou com o restaurante, e a cada período eles iam apresentando uma culinária diferente, um produto Kashner, e as pessoas toda paramentadas.

MLMC: Isso era na semana

MCCS: Isso faz parte aula a parte que trabalha isso acontece com o grupo de alunos. Nós pegamos essa teoria então apresentamos para a comunidade escolar as diversas culturas. Deixou de ser a Semana do CACA. Deixou de ser nos mesmos moldes, então o que era de quatro anos para um ano e meio

MLMC: Tem um álbum de uma aluna a Lucia?

MCCS: Lucia Kondi. Ela foi uma do período desse final. A formação que antes era dada em quatro anos, em um ano e meio voce fica muito amarrado em questões de recursos.

MLMC: A captação de recursos também

MCCS: A captação de recursos à tarde e nosso aluno ele está comprometido, ele estava comprometido, ele tinha, são tempos diferentes. Nós discutimos muito essa questão dentro da escola, de manter ou não manter, o quanto isso era saudosismo.

MLMC: agora retorna e sempre eu penso o seguinte: - quais são os motivos desse retorno. Ou realmente a questão era aquela que nos tínhamos com o currículo de formação? Só tempo vai ajudar.

MCCS: Na minha opinião nós estamos passando por um período de transição tinha a ver com o militarismo, e quando a gente passa pela abertura a tendência e quebrar qualquer vinculo que lembre minimamente esse período militar. E no Brasil e ele quebrou com esse ensino, e funcionava.

MLMC: Mas tinha o problema essa Lei 9496 que vieram os cursos modulares, a gente tinha o problema da evasão e tinha o problema que o aluno precisava trabalhar?

MCCS: criamos uma bolha no país

MLMC: Algumas federais continuaram mantendo, e por isso surgiu mais tarde aquela lei.

MCCS: Poderia ter mantido os dois e não foi isso que aconteceu. Nem todo mundo vai para a faculdade. E a gente precisa de técnicos. E juntasse a isso a questão de segurança, o aluno fica mais da metade do dia dentro de uma redoma, e a questão da segurança está resolvida. Eu acredito que em muito em breve esse ETIN vai desaparecer e vai voltar o tecnológico, de quatro anos. Quando o aluno chega no final do ETIN ele não pode ir para o mercado de trabalho, ele na o tem idade para isso. E aí, ele vai ter que ficar parado um ano para ir para o mercado, esse é um período que em termos de tecnologia ele perdeu um muito de coisa.

MLMC: E, além disso, se ele tiver condições financeiras, ele vai para a faculdade, e daí não atinge o objetivo de ter técnicos para o mercado.

MCCS: É uma pena você pegar uma expectativa que não vai atender ninguém e não cabe na escola as duas coisas. Não cabe na escola as duas coisas. É uma questão de espaço físico

MLMC: Tem o noturno. O noturno vai continuar.

MCCS: e aquelas pessoas que por varias razões não pode fazer a noite. Tem uma serie de pessoas que já fizeram e tem mais idade. E aquelas mocinhas, as gestantes juvenis, que para trabalhar não da porque elas tem que tomar conta da criança e a noite não da para sair. A noite tem que tomar conta da criam para se formar a medida que a criancinha esta crescendo e e mais da metade da minha sala, pois é mas na escola Carlos de Campos isso acontece. se fizer um levantamento nas turmas da tarde 60 e 70% estão fazendo médio e 30% não. São donas de casa que estão tentando uma formação, já tive classe de ter metade da classe desse grupo. Ele deixa de ser atendido.

MCCS: Na escola Carlos de Campos isso acontece

MLMC: E tem que ser atendido, por que principalmente nós mulheres que temos varias atividades dentro e fora de casa.

MCCS: Quando a gente abre o jornal e lê que o chefe de família no Brasil hoje é mulher, e como ela vai ser chefe de família sem formação? Precisa ser atendido, só que essa concorrência de espaço físico com o ETIN. Por que o ETIN ocupa dois horários.

MLMC: O aluno entra pelo vestibulinho, vão entrar os melhores alunos. Esse público que você falou: - os retardatários.

MLMC: O estado também tem obrigação de oferecer.

MCCS: Não é só obrigação. É um interesse urgente, nós vamos chegar num ponto que nós vamos ter que parar a economia do Brasil, não dá.

MLMC: Já estão trazendo gente de fora.

MCCS: O precisa pensar essa questão. Voltando o tecnológico que não é de quatro anos, o que impossibilita que a escola estaria ociosa e eu posso por uma turma a tarde. Eu tenho uma ocupação da escola de maneira racional, e que vai render um número maior de alunos para o mercado. É um maior numero de profissionais. Você vê o aluno amadurecer. O aluno quando chega no terceiro para o quarto ano era sensacional perceber aquele click da maturidade, é uma coisa fantástica.

MLMC: Não foi só isso também, porque todo o mercado estava se apropriando de maneira inadequada.

MCCS: Mas isso sempre aconteceu. Por outro lado, para quem esta contratando é complicado, habilidade você desenvolve ate em sala, depois disso não vai. Eu costumo brincar que a gente vai até a letra C, depois o alfabeto é grande.

MLMC: E não é repetitivo como você tem na empresa

MCCS: Exatamente. Para o modular existe umas possibilidades que já levantamos, ate mesmo usando o TCC nesse modelo. O TCC é essa historia o aluno tem que decidir o que ele quer. Então você pode dar uma direcionada, mas a decisão é dele.

MLMC: Na verdade fazer parcerias, buscar os contatos, e buscar os recursos que também faz parte da formação.

MCCS: Sua autonomia.

MLMC: Eu conheci um pouco do seu trabalho porque eu convivi com você nos dois primeiros anos na Carlos de Campos, e imagino por tudo o que você está contando agora que esse trabalho continua intenso e fazendo uma retrospectiva.

MCCS: Eu faço 24 anos no mês que vem.

MLMC: Quase se aproximando da aposentadoria. Eu sei que você é ligada as artes, ao teatro. O que você pretende fazer?

MCCS: Na verdade eu pretendo me aposentar, o mais rapidamente possível, e sair dessa coisa formalizada de dar aula no Carlos de Campos. Eu inventei que cada turma que saía, tinha que me passar os e-mails e disso para entrar no facebook, e hoje nos temos no face, um contato que é permanente. O aluno esta formado há muito tempo e eu continuo trabalhando com ele. e o que eu quero é ter mais tempo livre.

MCCS: Numa sala de quarenta alunos, você tem sempre um grupo que está de paraquedas. Eu cansei um pouco de resgatar e agora eu quero dar aula para quem quer. Eu vou querer sair mais para cursos extracurriculares. Talvez escrever alguma coisa.

MLMC: Continuar com o consultório?

MLMC: Mesmo aposentada, eu tenho certeza que será muito rico.

MCCS: Eu posso escrever para o técnico.

MLMC: Eu sou engenheira e agora estou me deliciando com a história.

MCCS: E essa moda, na época, eram os grandes jantares que existiam na nutrição.

MCCS: Outro dia eu estava fazendo a contabilidade e acho que são 90 e poucos

MLMC: Eu me lembro, que tinha muito trabalho de aluno, muita coisa que se fazia.

MCCS: Acho que não é arrependimento, acho que gastou. Fazer o novo. O movimento de pesquisar, juntar e depois disponibilizar, o dar aula e um pouco disso, mas você acaba repetindo. Eu quero resgatar essa coisa de pesquisar, juntar e i. Talvez apostila. Mas alguma coisa nesse sentido.

MLMC: Eu quero agradecer muito ter concedido essa entrevista e, e este é sempre um trabalho conjunto. Os dois são autores e vão trabalhar juntos na construção desse texto. Eu acho que nos tratamos de assuntos que são importantes para o Técnico em Nutrição e Dietética, a escola do coração.

MCCS: O curso de cozinha está indo para o mesmo caminho, um curso de paixão. O curso de cozinha sempre foi de um ano e meio.

MLMC: Eu acho que mexer com alimentos, é trabalhar com as pessoas. O alimento é um momento de consagração.

MCCS: É a primeira e maior magia que existe: - mexer com o caldeirão, a gente envenena, a gente cura. Meu produto final cozinha é a matéria prima da nutrição. Não dá para sair disso, é legal ter esse convívio e essa interação até para quebrar o que está aí fora.

MLMC: É trabalhar de forma transversal.

MCCS: Você trabalha pessoas diferentes.

MCCS: Foi um prazer dar essa entrevista de forma tranquila e agradável.
Obrigada.

Descritores

Bromatologia

Centro de Memória

Cisper

Componente curricular

Educação Profissional

Escola Técnica Estadual Carlos de Campos

ETIN

HISTÓRIA ORAL NA EDUCAÇÃO: memórias do trabalho docente

Jornada “Técnico em Nutrição e Dietética: 75 anos de transformação e mobilização e mobilização (1939 – 2014)”

Maria Célia Carvalho e Silva

Maria Lucia Mendes de Carvalho.

Memórias e identidades: da dietética à nutrição

Memórias e História da Educação Profissional

Monica de Oliveira

Nutrição

Nutrição esportiva

Semana do CACA

TCC

Técnica e Dietética

Tecnologia de Alimentos,

Técnico em Nutrição e Dietética

Unidade de Ensino Médio e Técnico (Cetec)

Universidade de Mogi das Cruzes

Dados Bigráficos da Entrevistada



Maria Célia Carvalho e Silva é nutricionista, graduada pela Universidade de Mogi das Cruzes, em 1984. Especialista “Dietitian Specialist in gastronomy accredited by immigration for work release professional grillers”. Desde 1990, é docente dos cursos Técnicos de Nutrição e Dietética, e de Cozinha, na Escola Técnica Estadual Carlos de Campos. Atuou como coordenadora desses cursos técnicos nessa escola, e de atualizações de currículos na Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza. Endereço na plataforma Lattes: <<http://lattes.cnpq.br/4782803331296495>>

Dados Biográficos da Entrevistadora



Maria Lucia Mendes de Carvalho tem pós-doutorado em Museologia e Patrimônio no Museu de Astronomia e Ciências Afins (2017). Doutorado em Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável na Faculdade de Engenharia Agrícola da

Universidade Estadual de Campinas (2013). Mestre em Engenharia Química pela Escola Politécnica da Universidade de São Paulo (1989). Bacharel em Química pelo Instituto de Química da Universidade de São Paulo (1980), Engenheira Agrícola pela Faculdade de Engenharia Agrícola da Universidade Estadual de Campinas (1980), e Licenciatura Plena pela Faculdade de Educação da Universidade de São Paulo (1981). Atuou em Centros de Pesquisas das Indústrias Químicas: Rhodia, Aquatec e Oxiteno, como pesquisadora e, posteriormente, gerente de pesquisa e desenvolvimento (1981 a 1995). É professora coordenadora de projetos no Centro Paula Souza, coordenando o Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional (GEPEMHEP). Tem experiência nas áreas de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, de História da Alimentação e Nutrição, e História da Profissão Docente. Organizou os livros Cultura, Saberes e Práticas (2011), Patrimônio, Currículos e Processos Formativos (2013), Patrimônio Artístico, Histórico e Tecnológico na Educação Profissional (2015) e Coleções, Acervos e Centros de Memória (2017), e os e-books História Oral na Educação: memórias e identidades (2014) e 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 (2017). Endereço na plataforma lattes <http://lattes.cnpq.br/2330225376519419>

Anexos (esses documentos são sigilosos e não ficarão abertos online ao público):

Termo de Cessão dos Direitos Autorais

Termo de Autorização para uso de Imagem