

**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**

**Edenir Alves Nemoto (parte um)**

**Centro de Memória da Educação Profissional e Tecnológica**

**São Paulo/SP**

**2019**

## **Ficha de cadastro**

Tipo de entrevista: História oral de vida

Entrevistadora: Maria Lucia Mendes de Carvalho

Instituição: Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza/Unidade de Ensino Médio e Técnico

Levantamento de dados preliminares a entrevista: A professora Edenir Alves Nemoto, atuou na Escola Técnica Getúlio Vargas desde a década de 1980. Em 2014 foi homenageada durante a jornada comemorativa dos 75 anos do curso Técnico em Nutrição e Dietética, que aconteceu no auditório laranja do Centro de Capacitação no Centro Paula Souza. Contatei a professora Edenir devido a importância da sua atuação no curso Técnico em Nutrição e Dietética na Etec Getúlio Vargas, e por ter atuado como professora responsável por projetos na Unidade de Ensino Médio e Técnico (Cetec).

Elaboração do roteiro da pesquisa: Maria Lucia M de Carvalho

Local da entrevista: Praça Cel. Fernando Prestes, 74 – sala 11 – Bom Retiro, São Paulo/SP.

Data da entrevista: 12 de março de 2019

Técnico de gravação: Rogério Faria Martins

Duração: 35 minutos e 8 segundos (parte um – vídeo um)

Número de vídeos: dois

Transcritora: Maria Lucia Mendes de Carvalho

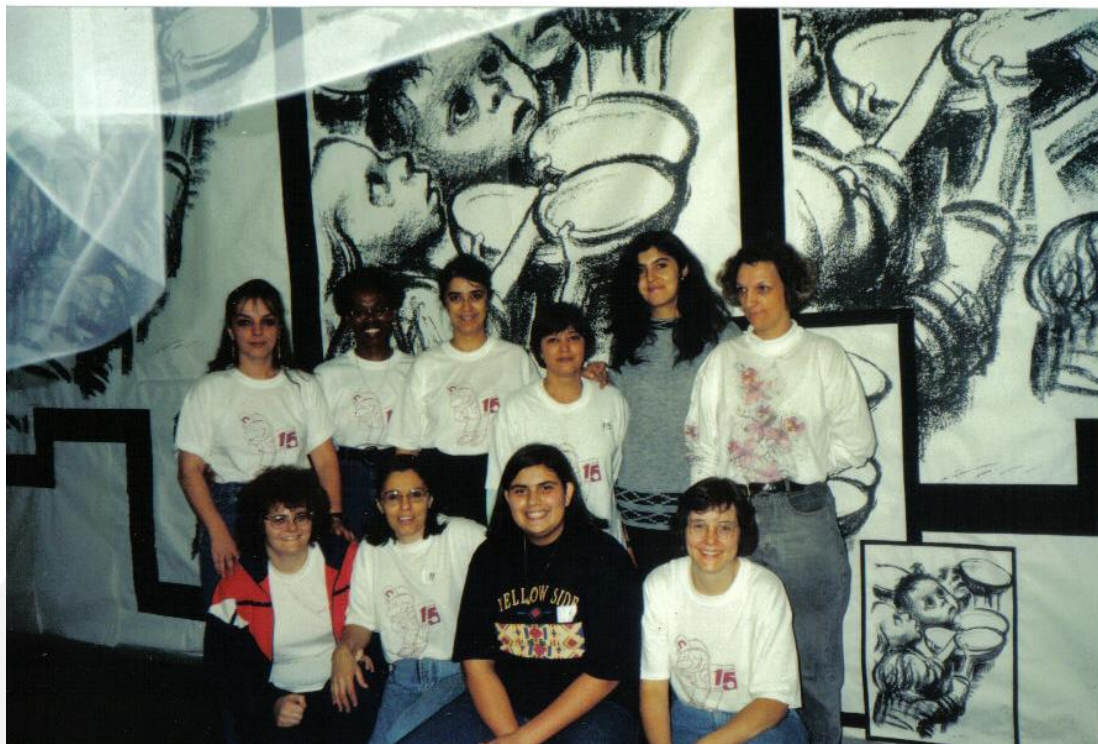
Número de páginas: 17

### **Sinopse da entrevista**

A entrevista foi realizada no contexto do projeto “História Oral na Educação: memória do trabalho docente”, que vem sendo realizado pelo Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional, na Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza. Essa entrevista foi realizada em 12 de março de 2019, com a entrevistada professora Edenir Alves Nemoto, por esta ter desenvolvido trabalhos de destaque na área de Educação e Saúde, principalmente, referente ao curso Técnico em Nutrição e Dietética. Alguns dias após essa entrevista, a professora Edenir nos enviou por e-mail fotografias do curso Técnico em Nutrição e Dietética da Getúlio Vargas, de diferentes épocas:



Professoras Adriana Garcia e Edenir Nemoto com estudantes do Técnico em Nutrição e Dietética, na Etec Getúlio Vargas, s/d.



Professoras Edenír Nemoto e Anita Solange Arone, no evento Escola Aberta da Etec Getúlio Vargas, em 1994.



Placa comemorativa das novas instalações do curso Técnico em Nutrição e Dietética da Etec Getúlio Vargas, em 1993.





Professoras Edenir Alves Nemoto e Eliana Moura Brasil Salgado, entrevistando a professora Danila Ramos para o projeto coletivo da Cetec, Saberes e Sabores, em 2010



Professoras Edenir Alves Nemoto e Eliana Moura Brasil Salgado, com estudantes do Técnico em Nutrição e Dietética da Etec Getúlio Vargas, participantes do projeto coletivo da Cetec, Saberes e Sabores, em 2010.





Professora Edénir Alves Nemoto com estudantes do Técnico em Nutrição e Dietética da Etec Getúlio Vargas, participantes do projeto coletivo da Cetec, Saberes e Sabores, em 2010.



Professores da Etec Getúlio Vargas, s/d

## **Transcrição da entrevista**

Data da transcrição da entrevista: entre 17 de março a 21 de abril de 2019

Nome da transcritora: Maria Lucia Mendes de Carvalho

Colaboradora na leitura e revisão da transcrição: Edenir Alves Nemoto

Retorno da transcrição pela colaboradora: 28 de abril de 2019

Vídeo um (35 minutos e 8 segundos)

**MLMC:** Boa tarde Edenir Alves Nemoto.

**EAN:** Boa tarde Maria Lucia.

**MLMC:** Eu Maria Lucia Mendes de Carvalho agradeço muito você estar concedendo essa entrevista, para nós aqui no Centro de Memória da Educação Profissional e Tecnológica do Centro Paula Souza. Hoje que é dia 12 de março de 2019, principalmente, nesse ano, que nós estaremos comemorando o cinquentenário do Centro Paula Souza, e os 80 anos do curso Técnico em Nutrição e Dietética, originário da Carlos de Campos em 1939. Eu gostaria que você falasse conosco sobre a sua história de vida: Onde você estudou? Onde fez o seu primário? Onde você nasceu? Como você chegou no curso de nutrição e daí veio trabalhar na educação profissional, e se você trabalhou em outras áreas também. Nós gostaríamos de conhecer um pouco da sua trajetória tanto social como profissional, por que eu sei da importância do seu trabalho na Getúlio Vargas. Felizmente, eu tive a oportunidade de trabalhar com você em alguns projetos.

**EAN:** Você trabalhou um pouquinho, mas tudo bem, mas vamos lá.

**EAN:** Maria Lucia eu é que agradeço a oportunidade que você está me dando, de deixar um pouco da minha história registrada. Eu só vim aqui por que você me convidou e eu sei do seu profissionalismo e da sua responsabilidade. Estou afastada do Centro Paula Souza, mas entendi ser de muita importância esse momento, porque nós podemos perder a memória dos fatos. Estou afastada daqui do Centro Paula Souza há tanto tempo, são seis anos e vamos ver se a gente conta alguma coisa e deixa alguma coisa registrada até porque a Getúlio merece. Assim como a Carlos de Campos, a Getúlio merece ser lembrada, pois ambas são coirmãs, mas cada uma foi seguindo o seu rumo, e diante disso há diferenças. Muito obrigada pela lembrança. Então vamos tentar fazer a entrevista e contar alguma coisa ao meu respeito.

**EAN:** Bom, eu sou natural de São Carlos e vim para São Paulo com dois anos e meio. A partir de então fiquei em São Paulo, e nunca sai de São Paulo. Estudei sempre em escolas públicas, hoje o ensino fundamental, na



época ginásio e depois o científico. Depois de cumprida essa parte básica; na época, isso em 1969, eu fui fazer o vestibular. Na realidade eu fui fazer o vestibular, porque o meu grande sonho era ser enfermeira. Mas eu fui prestar, naquela época era o CESCEM. Eu fiz o CESCEM e quando eu fui saber o resultado: - Naquela época ficava pregado na parede, eu não tinha entrado na primeira lista da enfermagem, eu fiquei chateada, por que eu tinha que entrar na faculdade. Uma colega me falou: - Lá do outro lado da rua, tem o curso de nutrição, que as inscrições terminam hoje. Eu não tinha dinheiro e ela me emprestou e eu fiz a inscrição. Em janeiro de 70 passei no vestibular, fui uma das primeiras classificadas e fui para o curso de Nutrição. E no primeiro dia de aula, eram 20 alunos na sala de aula, a Dra. Maria Lucia Cavalcanti foi fazer a aula inaugural e perguntou: - Quem sabia dizer o que é Nutrição? Éramos 19 alunas e um aluno. Nutrição será a profissão do futuro. Isso por que eu saí da faculdade em 1972, e nós estamos em 2019, e de uns tempos para cá é que o futuro chegou, demorou. Então eu fiz a Nutrição e foram três anos, eu fiquei empolgada. Nós tínhamos um professor, o Dr. Magaldi de Fisiologia e ele nos levou para o biotério. E eu gosto muito de contar essa história, por que hoje nenhum aluno vai fazer isso, por que não pode. Cada aluno tinha uma gaiola com cinco ratinhos, e ele tinha a gaiola dele, que recebia a ração dele e os outros ratos uma variedade de ração, até gelatina, que era a pior nutrição. Os meus ratinhos ganharam a ração de leite com pão, não foi tão ruim, ficou no meio, foi bom. Nós não sabíamos quando isso ia terminar. Perguntávamos ao professor: quanto tempo vai demorar? - Um dia eu vou falar, continuam pesando comidinha e rato. Nós tínhamos como dever pesar os dejetos, limpar a gaiola, pesar o rato e dar comida para os ratos. Bom isso levou 40 dias e um dia terminou. Como eu tinha que cuidar dos ratinhos de uma colega que comiam gelatina e, por esse motivo eram bastante agressivos. Ela não gostava, mas eu sempre gostei. Até que um dia eu entrei no laboratório e só tinham quatro ratos e um rato, e aí a nossa experiência terminou, e aí nós tivemos a sequência. Nós víamos todas as avitaminoses, o pêlo caía. Todos os ratinhos começaram com 50 g, o do professor chegou a pesar 395g e o ratinho dela pesava 35 g. Eu fiquei encantada. A partir daquele momento eu achei que a melhor coisa que eu fiz no mundo foi eu fazer Nutrição. Então eu terminei a nutrição, e já no final de 1972 fui convidada para trabalhar no Hospital Emilio Ribas. Em março de 1973 eu comecei a trabalhar no Hospital Emílio Ribas e trabalhei até 76. E aí eu achei que estava ganhando muito pouco, porque a instituição era estatal, e tinha uma empresa particular privada que me pagava muito mais, lá em Diadema. Eu já estava cansada de trabalhar no hospital. Trabalhei por mais quatro anos em restaurante industrial, é muito duro, você não tem feedback positivo, você só tem feedback negativo. A minha filha tinha nascido e eu precisava de um trabalho de meio período, para ficar em casa. Em 81 as empresas começaram a dar uma caída, e eu fui substituída por uma técnica, e eu nutricionista, fui substituída por uma técnica. Não achei ruim porque era uma técnica que já trabalhava comigo. Eu soube do concurso que haveria na Escola Técnica Getúlio Vargas. Eu fui e passei no concurso. Em abril de 1982 eu comecei a lecionar na Getúlio Vargas, e comecei a lecionar três disciplinas: Bioquímica, Bromatologia e Tecnologia de alimentos. Olha que ótimo. Quem tinha saído da escola há nove anos, dar bioquímica, que

desafio. Mas desafio vencido. No ano seguinte, a coordenadora me convidou para ser supervisora de estágio, e fiquei com Tecnologia de alimentos. A coordenadora em 83 ela se aposentou. Em 84 eu assumi a coordenação do curso de Nutrição na Getúlio Vargas e fui até 96, até fevereiro de 96. Foram doze anos na coordenação do curso de Nutrição. De 96 até julho de 97 eu fiquei aqui no Centro Paula Souza, como coordenadora dos cursos de Nutrição, e me aposentei em 97. Quando foi em setembro de 97, a coordenadora da Getúlio Vargas, Maria Eunice, me ligou e disse: - você pode voltar? essa turma não vai conseguir sair, é só para fechar a matéria, mas como a gente tem esse vírus, eu fui ficando e fiquei até 2012. Em 2012, eu definitivamente, sai da Getúlio.

**MLMC:** Que período você trabalhou na Cetec?

**EAN:** De fevereiro de 1996 a julho de 1997.

**MLMC:** Você pode contar um pouco desse período?

**EAN:** Nesse período as escolas, que tinham o curso técnico da Coordenadoria de Ensino, estavam começando a entrar para o Centro Paula Souza. Como estavam as condições das escolas? E para saber se essas escolas teriam condições de ficar na Paula Souza, fui visita-las no interior, e nessas escolas conheci gente maravilhosa, eu conheci professores maravilhosos, um pessoal que se dedicava à escola, e a escola nem sempre valorizava. E isso me comoveu. E o projeto que eu pensei em fazer e esse pessoal queria, mas não tinha material, porque o Centro Paula Souza, só mandava a grade curricular. Quando eu entrei para ser esse elo, de presente de natal, em 96, eu dei para todas as escolas uma sacolinha com livros, fitas, ideias para os laboratórios químicos, pois os laboratórios eram muito carentes na época. Quando eu cheguei na Getúlio Vargas os nossos laboratórios também eram carentes e haja criatividade para trabalhar com a carência.

**MLMC:** Já era o Almério nesse tempo?

**EAN:** Sim foi.

**EAN:** Tanto que ele já me conhecia. Eu conheci o Almério no Gualter da Silva, porque ele era professor de Física do Gualter da Silva e era a única escola que fazia a intercomplementaridade com a Nutrição. Tanto os professores de nutrição, como do médio, se reuniam, pois tinham alunos comuns.

**MLMC:** Essa escola ficava onde?

**EAN:** No Ipiranga. Essa escola ainda existe. O Gualter da Silva atendia Nutrição e alguns alunos de Eletrônica.

**MLMC:** Muito interessante que você presenciou esse período, da legislação, quando as escolas técnicas conviviam com os da Secretaria.

**EAN:** Sim. Eu entrei em 82 e a intercomplementaridade foi até 85. Foi um período grande, os alunos detestavam. Tanto que o aluno era um na GV e outro no Gualter da Silva. O aluno é bom aqui. Como o aluno aqui é bom? Era uma briga e isso não era interessante. Por isso a GV fez a reforma, de tal forma que todos os alunos tivessem um só espaço.

**MLMC:** Eu gostei muito dessa tua fala agora. A gente verificar a importância do espaço, do pertencimento do aluno pelo espaço escolar, para a gente verificar, o quanto isso é trabalhoso e a gente nem se dá conta no dia a dia.

**MLMC:** Olha Edenir quando eu falo de você com outras professoras na Cetec, eu gostaria que você falasse da importância do Projeto Alimentos.

**EAN:** Esse projeto foi maravilhoso, e eu digo isso com muito orgulho, foram quatro anos, o primeiro como pré-projeto, eu senti muito quando ele terminou, mas nós continuamos, a Getúlio continuou em paralelo. Esse projeto foi de muita importância para o aluno perceber que todos precisam de todos. Nós tínhamos aquela “rivalidade” entre os alunos de Nutrição com o de Tecnologia de Alimentos. Nutrição e Tecnologia de Alimentos sempre dá embate, e então foi a oportunidade de colocar junto o aluno de Nutrição, de Tecnologia dos Alimentos e o aluno de Contabilidade e de Administração, que parecia ter nada com nada. Todos os alunos se amaram, foi uma coisa maravilhosa, tanto que depois que o projeto terminou muitos se falavam: - vem aqui para São Paulo, vem aqui para Sorocaba.

**MLMC:** Quando eu acho que esse projeto deve ter sido a abertura para depois as áreas se desenvolverem,

**EAN:** Concordo com você.

**MLMC:** A partir dele, como os professores foram saindo e como foram montando as suas equipes, até por que a instituição foi expandindo.

**EAN:** Foi a professora Silvana que ficou à frente dele. Mas tem um detalhe: só um ponto foi negativo. Os chips de mandioca, por exemplo.

**MLMC:** o piloto?

**EAN:** Não. De você registrar esse produto.

**MLMC:** a patente?

**EAN:** Esse produto não pode ser registro. Quem vai bancar? O Centro Paula Souza? Mas não era o Centro Paula Souza, era o aluno A, B e C. Ele era aluno. Então houve um problema, e depois de alguns anos nós vimos no mercado, e não existia no mercado. Outro produto maravilhoso foi o leite condensado de soja. Na época, leite condensado de soja o que é isso?



**MLMC:** Isso da Getúlio Vargas?

**EAN:** Getúlio Vargas, Sorocaba e na Mooca, que tinha Contabilidade, por que você tinha que dar o custo desse produto.

**MLMC:** Camargo Aranha. Isso por que elas trabalhavam em equipe.

**EAN:** Camargo Aranha. Foi tão maravilhoso porque eles fizeram uma festa só com esse leite, e nessa festa foram todos convidados, funcionários e alunos. Foi maravilhoso, o produto morreu... E hoje está no mercado.

**MLMC:** Eu também queria aproveitar para deixar registrado aqui nessa entrevista, extremamente gratificante, que foi aquela capacitação dos dogueiros. Por que foi muito bom aquele projeto.

**EAN:** Foi um curso excelente em parceria com a SEMAB e a Dra. Carmen, você e a Getúlio, foi um programa com algumas alunas da GV, que foi um programa de muito valor.

**MLMC:** É que foi um período dentro do COMUSAN, que apoiava.

**EAN:** E a gente percebia que todos aqueles que vinham receber as aulas para os dogueiros, queriam aprender e tentar fazer o melhor. Pois eles eram motorizados e tinham estrutura para isso.

**MLMC:** Foi regulamentado.

**EAN:** Foi o único segmento de ambulantes que foi regulamentando, mas a gente também chamou os dogueiros de carrinho. Eles também tinham que ter essas noções de higiene e boas práticas.

**MLMC:** E para os alunos foi excelente.

**EAN:** As alunas acharam maravilhoso. Tudo aquilo dado em sala de aula, se confirmava com o pessoal que estava na rua, fazendo suas colocações reais: - e porque lá na minha Kombi, mas lá como eu faço assim, assim. Aquele carrinho pequeno que agora me fugiu o nome (Towner)

**MLMC:** A questão da validade.

**EAN:** Da temperatura. Eles diziam, a gente nunca pensou na temperatura: A pergunta recorrente:- Eu não posso mais fazer a maionese na minha casa e trazer no carrinho? Eu acho importante porque o aluno com esses projetos que foram feitos, saem das quatro paredes da sala de aula.

**MLMC:** Foi um projeto coletivo de conscientização.

**EAN:** É importante ele perceber...

**MLMC:** A preocupação que eles tinham em preparar as aulas.

**EAN:** No caso dos dogueiros a orientação foi minha.

**MLMC:** Eu lembro que nas férias nós aproveitamos para reunir o grupo.

**EAN:** Na GV. Foi de grande valia para ambos os lados.

**MLMC:** A Dra. Sueli e a Dra. Carmen porque elas também se posicionavam.

**EAN:** Elas com a parte documental, e a nossa parte que era mais o dia a dia, trabalhar com alimento, reconhecer o alimento. Como esse alimento poderia ser melhor trabalhado para não levar doença para os seus clientes.

**MLMC:** Eu quero te agradecer muito, por que nós arrumamos uma forma, foi através daquelas dez horas, que eles podem trabalhar no final do ano. Era o único tempo que a gente tinha para eles compartilharem conosco E você abriu espaço nas férias lá na Getúlio Vargas

**EAN:** Foi tudo muito bom, foram trinta anos de trabalho no magistério, onde muita coisa aconteceu. A reforma da Getúlio, quando eu cheguei nós tínhamos um restaurante industrial, não era adaptado e nós precisávamos de uma reforma, nós tínhamos panelas enormes e nós precisávamos de panelas pequenas. Então foi uma forma de pôr as coisas em ordem.

**MLMC:** Até porque deixamos de ter os refeitórios escolares para ter as disciplinas em laboratório.

**EAN:** Aí depois veio a reforma. Em 94 o Centro Paula Souza conseguiu verba para a gente fazer a reforma. Finalmente a reforma saiu e nós pudemos ter laboratórios adequados. Foi por isso que depois, o Almério falou: - como você arrumou o laboratório lá, vai ver como estão os outros?

**MLMC:** Aqui nada acontece isolado.

**EAN:** A gente tentou e dentro disso a gente também: - voltando ou continuando, quando eu vim para o Centro Paula Souza você me perguntou: - Em 96, que projeto eu achei interessante. Em 96 tivemos a nova LDB. E a nova LDB colocando a possibilidade dos módulos, e aí os cursos técnicos puderam desmembrar e produzir os módulos. Foi um tempo que eu perdi muito grande, não que eu perdi, mas eu debrucei em cima disso. Não foi fácil diminuir a carga horária para 1500 horas. Não foi fácil, pois a gente não estava acostumado a trabalhar dessa forma, as disciplinas que tinham que mudar de nome e nós tínhamos que batizar cada módulo. Cada módulo o aluno tinha que sair com uma profissionalização. Outro ponto que foi importante foi a criação dos módulos.

**MLMC:** E como você vê isso em termos: Você viu muita diferença no profissional que se formava em quatro anos para o que se formou em um ano e meio?

**EAN:** O profissional que se formava em quatro anos era um papel em branco. Quando ele se formava ele era outro aluno. Tanto que quando ele saía com 17 anos, ele era outro aluno. Quando ele entrou com quatorze anos, tão moleção, e isso é gratificante, por que a nossa sociedade precisa disso. Você fez o médio, você quer fazer o técnico, venha fazer o técnico em um ano e meio. Mas nós não conseguimos formar, ele já não é mais um papel em branco, ele já está formado. Mas mesmo aquele que entra com 14 e pode fazer concomitante, faz o normal e depois vem para o técnico, nós também não conseguimos juntar porque os professores não são os mesmos. Eles pensam de uma forma, depois vem para a nutrição, ou para outro curso técnico, e tem uma outra cabeça, e isso não bate, e daí nós não formamos e eu sempre valorizei o técnico. Eu particularmente, lutei muito pelo técnico e daí houve um momento que eu fui para o CRN. E eu fui para o CRN por quê?

### **Descritores**

História oral de vida  
Nutricionista  
Faculdade de Saúde Pública  
Bioquímica  
Bromatologia  
Tecnologia dos Alimentos  
Técnico em Nutrição e Dietética  
Escola Técnica Getúlio Vargas  
Cetec  
Projeto Alimentos  
Técnico em Alimentos  
COMUSAN  
Noções de Higiene dos Alimentos  
Centro Paula Souza  
História oral na educação  
Memórias e identidades  
Dietética  
Nutrição  
Almério Melquíades de Araújo  
Edenir Alves Nemoto  
Maria Lucia Mendes de Carvalho



## Dados Biográficos da Entrevistada



Edenir Alves Nemoto nasceu em São Carlos/SP, mas com dois anos veio com a família morar na capital, em São Paulo. Entre 1970 e 1972, graduou-se em Nutrição pela Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo. No início de carreira trabalhou no setor de produção do Hospital Emílio Ribas, entre 1972 e 1976, e posteriormente como Nutricionista do Serviço de Alimentação da empresa Trorion, um restaurante industrial. Em 1981 prestou concurso na Etec Getúlio Vargas tendo sido admitida em janeiro de 1982. Na Etec Getúlio Vargas iniciou como docente e foi supervisora de estágio por um ano, e depois, assumiu a coordenação do Curso Técnico em Nutrição e Dietética de 1984 até 1996. Trabalhou na Administração Central do Centro Paula Souza, na Unidade de Ensino Médio e Técnico (Cetec) de 1996 a 1997. Aposentou-se em 1997, mas voltou à docência até se aposentar definitivamente em 2012.

## 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), Coleções, Acervos e Centros

de Memória (2017) e Espaços, Objetos e Práticas (2018), 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