

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

Guadalupe Martins Rubido Sauda

Escola Técnica Estadual Dona Escolástica Rosa

Santos/SP

2014

Ficha de cadastro

Tipo de entrevista: História oral de vida

Entrevistadora: Marcia Cirino dos Santos

Instituição: Escola Técnica Estadual Dona Escolástica Rosa, em Santos/SP

Elaboração do roteiro da pesquisa: Marcia Cirino dos Santos

Local da entrevista:

Data: 10 de novembro de 2014

Técnico de gravação:

Duração: 23 minutos e 15 segundos

Número de vídeos: três

Transcritora: Marcia Cirino dos Santos

Número de páginas: 12

Sinopse da entrevista

Esta segunda entrevista foi realizada no contexto do projeto “Memórias e Identidades: da dietética à nutrição”, realizado como um curso de história oral para nutricionistas e enfermeiros, em 2014, a fim de comemorar os 75 anos do curso Técnico em Nutrição e Dietética. Essa entrevista faz parte do Programa de História Oral na Educação e será editada dentro do Projeto “Memórias do Trabalho Docente”, em 2019.

Transcrição da entrevista

Data da transcrição da entrevista: novembro de 2014

Nome da transcritora: Marcia Cirino dos Santos

Vídeo um: 14 minutos e 45 segundos

MCS: Boa noite, estou aqui para conversa com a professora Guadalupe, ela é docente do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da Escolástica Rosa, na cidade de Santos. Vou fazer umas perguntas, primeiramente saber um pouquinho da vida dela, história de vida dela, e saber como ela iniciou no curso de nutrição, assim como nutricionista e como ela veio fazer o curso. Boa noite.

GMRS: Boa noite, meu nome é Guadalupe (Martins Rubido Sauda), vou falar então um pouco da minha história. Nasci no Guarujá, no dia 27 de outubro, fiquei no Guarujá até mais ou menos os meus quinze anos de idade. Estudei primeiro, em uma escola de freira e depois, sempre em escolas católicas, passei depois para uma escola de padres. Por acaso a minha faculdade também era dirigida por padre também. Escolhi a nutrição, na verdade eu queria inicialmente fazer medicina, mais aí por percalços da vida, acabei aceitando nutrição entrei no curso gostei bastante do que eu fazia, gostei bastante das matérias, assim matérias ligadas a saúde. Aí me formei em 1991.

MCS: Você falou que era daqui fez o curso aonde? Aqui também?

GMRS: Fiz o curso no Guarujá, já havia mudado para Santos, então eu fiquei no Guarujá até os quinze anos, mudei para Santos terminei meu ensino médio aqui em Santos e aí voltei para o Guarujá para estudar. Morava em Santos e estudava no Guarujá, fiquei lá, na faculdade, na verdade minha faculdade era em período semi-integral, então a gente fazia, do meio dia até as sete horas da noite, e aí a gente fez por quatro anos. Que era o período da faculdade. Fiz estágio no HC (Hospital das Clínicas) de São Paulo, fiz estágio no SESC (Serviço Social do Comércio) aqui em Santos, e fiz estágio nas creches do Guarujá. Eram três áreas de estágio que a gente fazia, então cada uma delas em um local. No Guarujá fiz saúde Pública, indústria aqui em Santos e Hospital foi em São Paulo. Aí me formei em 1991, a partir daí eu fui em busca de emprego. Inicialmente junto com uma amiga que era muito próxima, da faculdade, e aí a gente montou um consultório. Só que depois eu acabei fazendo um concurso, para entrar na escola aqui para dar aula, passei e aí larguei o consultório e fiquei dando aula. Aonde estou até hoje.

MCS: Você no consultório, você ficou depois veio para cá? Você só ficou aqui ou teve outro lugar, alguma coisa a mais?

GMRS: Eu fiquei um ano e meio, mais ou menos, no consultório, era consultório meu e de mais uma nutricionista, não era ligado a mais nenhum médico. Na época, a gente quando se forma acha que todo mundo conhece a gente, que é aquela novidade, “vou abrir consultório vai chegar um monte de gente e procurar”, e na época nutrição não era uma coisa tão conhecida assim. E as pessoas não procuravam com tanta frequência, não era coisa que era tão mostrada, né as pessoas viam a nutrição de uma forma diferenciada, só ia mesmo na nutrição, se alguém ou um médico determinasse, se alguém conhecia uma nutricionista já de algum tempo, mais não era uma prática, como é hoje. Hoje as pessoas procuram a nutricionista, aliás, olham para gente já, parece que a gente vai dar uma dieta para cada um que olha para gente.

MCS: Bem diferente!

GMRS: Bem diferente. Hoje a gente está mais, a área está bem mais abrangente, as pessoas conhecem muito mais do que a gente faz.

MCS: Um pouco mais na mídia também?

GMRS: Na mídia também, ainda bem que consegue divulgar bastante o nosso trabalho. Então, eu estava no consultório e dando aula, depois eu acabei largando o consultório, fiquei dando aulas. Mas nesse meio período acabei fazendo outros concursos. Depois fui trabalhar com uma médica, endocrinologista, dei aulas em outras escolas também, escolas técnicas. Passei no concurso público da Prefeitura, em 2004, passei no concurso público do Guilherme Álvaro, que é um Hospital aqui da região também. Mas optei por ficar na prefeitura, então acabei ficando conciliando aí dois cargos públicos, eu tenho acúmulo de cargo. Então tenho um cargo que é da prefeitura, como nutricionista da Merenda Escolar hoje, e outro cargo que é como professora-docente do Centro Paula Souza. Quando eu comecei na prefeitura, foi exatamente quando Centro Paula Souza, aqui era estado o “Escolástica Rosa”, era uma escola estadual.

MCS: Como que era na época assim no estado era igual, mais ou menos, o que a gente tem hoje?

GMRS: Então no estado a escola era ensino médio junto com o ensino técnico. O aluno entrava no primeiro ano do ensino médio, e a partir do segundo ano ele já tinha que optar por uma área que ele fosse estudar para se formar. Então ele seria obrigado a sair formado em alguma área, mais ou menos como é o ETIM (Ensino Técnico Integrado ao Médio) hoje, né! Então ele entrava no primeiro ano, o primeiro ano tinham as matérias básicas do ensino médio, a partir do segundo ano do ensino médio, ele começava a ter matérias já técnicas. No terceiro e o quarto anos eram mais matérias técnicas do que as básicas do ensino médio, então eles terminavam o quarto ano, eram quatro anos do ensino médio, mais eles saíam com o diploma tanto do ensino médio quanto do técnico, que ele havia escolhido. Tem uma diferença, porque a gente tem muito mais alunos mais adolescentes, a gente não tem alunos tão heterogêneos como a gente tem hoje aqui no Escolástica Rosa, a gente ainda

não tem ETIM, então nós temos uma clientela bastante heterogênea, a gente tem desde alunos muitos novos até bem mais velhos, até senhoras, avós, avôs também, porque tem homens também que acabam se interessando pelo curso e isso acaba diversificando bastante na sala de aula. O diferente daquela época, em que era muito mais, os alunos eram muito mais jovens do que são hoje. Talvez porque as pessoas vêm na ETIM que tem hoje no Centro Paula Souza.

MCS: Ah, tá. Os horários assim, como você conseguia conciliar? Já era casada? Como que é sua vida, conta um pouquinho da sua vida nesses horários de aulas e outros trabalhos?

GMRS: Então, eu casei em 1989, quando me formei já estava casada, na verdade quando em 1990 quando fui fazer os estágios, fui fazer os estágios fora da minha cidade, então eu morava em São Paulo, e meu marido morava em Santos já a gente só se encontrava nos finais de semana, né! Dali para a frente quando comecei a dar aula aqui, quando eu tinha o consultório e a escola a gente tinha que conciliar, eu tinha que escolher o horário para trabalhar no consultório de acordo com o horário que eu tinha livre na escola. Eu tive a oportunidade de dar várias aulas assim que eu entrei, eu estava na verdade, entrei para substituir uma colega de classe, que já tinha sido chamada para dar aula, logo em seguida ela foi para outro emprego, aí eu já peguei várias aulas, quando eu entrei já estava com uma carga de pelo menos umas vinte e cinco aulas, em picadinho, manhã, tarde e noite, já desde daquela época a gente tinha os três horários, mais eu estava me organizando muito bem. Quando eu passei a ter outros empregos eu passei a minha carga horária toda para o período noturno, e durante o dia eu estava nos outros empregos, ou no consultório médico, ou na própria prefeitura, que é o que eu faço hoje. Hoje eu trabalho na prefeitura de manhã até as seis da tarde, e aí eu venho para cá e dou as aulas do noturno aqui, de segunda a sexta-feira, poucas aulas não são tantas, mais eu consigo conciliar. Só que passou por aquele período em que você tem filho, você tem que se adaptar ao horário, o filho acaba se adaptando ao nosso horário também.

MCS: Um filho só também?

GMRS: Um filho só também, fiquei com um filho só, daí sempre dependia, ou da cunhada ou irmã, da mãe e da sogra bem menos. Porque a minha mãe não mora na mesma cidade do que eu e com a minha sogra pude contar pouco, por problemas pessoais, problemas dela mesmo de saúde também. E aí eu acabei contando com as pessoas que me ajudavam, e o marido óbvio que aí a noite é o marido que fica com o filho. E aos poucos ele vai criando também responsabilidades, sabendo que os pais trabalham o dia inteiro, acaba se virando, hoje graças a Deus já está grande, hoje ele faz faculdade de engenharia da computação, faz vinte e dois anos, agora dia dois de dezembro. E já é completamente independente embora more com a gente, mas ele já tem uma vida bem independente da nossa.

MCS: Entre aspas, faz como se fosse um homem agora, então já bem também. Então vamos lá, você já falou da faculdade, das aulas aqui na época que era do estado, e como que você entrou para o Centro Paula Souza. Você falou que foi para a prefeitura mais ou menos no mesmo ano que iniciou o Centro Paula Souza começou a comandar o “Escolástica Rosa”?

GMRS: Quando terminou o “Escolástica Rosa”, o Centro Paula Souza abriu um concurso, para que os professores pudessem prestar esse concurso e dar continuidade caso passassem, caso quisessem continuar no Centro Paula Souza. Então eu prestei esse concurso, na verdade de todo o grupo que estava aqui, de todos os professores que estavam aqui da área de nutrição, apenas eu e a professora Helena (Altenburg), prestamos esse concurso, passamos e aí continuamos, as demais cada uma acabou tendo outras oportunidades, ou não quiseram mesmo continuar no curso e aí foram para outras escolas. Ou tiveram outras, por outras oportunidades que mudaram de profissão, nós duas fomos as únicas que continuamos, então da época do “Escolástica Rosa” até hoje no curso de nutrição só tenho eu e Helena que viemos de outra época, que as pessoas como costumam chamar a gente de “dinossauras”. Por a gente estar aqui há mais tempo que todas as demais.

MCS: Agora no Centro Paula Souza, você, a gente sabe que tem uma diferença um pouquinho da carga horária, do curso, como assim você concilia ver muitas diferenças nas matérias? Nas disciplinas como é feito assim esse planejamento?

GMRS: O curso do Centro Paula Souza ele vai mudando a mais ou menos a cada cinco anos muda a grade toda né! Então a grade vai se adaptando eu acho, vai até se renovando. Então a gente tinha uma grade lá no estado, há dez anos atrás, está fazendo agora dez anos em 2014, essa grade foi se renovando, eu acho que isso é ótimo porque isso vai se adaptando as novidades do mercado, as mudanças do próprio curso, a gente tinha matérias antes que talvez eram desnecessárias para um técnico, como era por exemplo nós tínhamos uma matéria específica de nutrição esportiva, o que hoje a gente vê não há uma necessidade tão extrema de ser uma única matéria já que o técnico não consegue trabalhar diretamente ou somente com o esportista, ele vai precisar sempre do nutricionista junto. Então ela pode estar como uma base tecnológica dentro do componente, antes chegou a ser um único componente na escola, aonde você tinha que falar sobre nutrição esportiva que era bastante pesado para o técnico aonde não tinha necessidade disso. Dietoterapia também houve algumas mudanças, já teve época em que a grade exigia dois anos de dietoterapia, também vejo que é importante que o técnico tenha noção, mais ele também não precisa de aprofundar tanto, uma vez que não pode desenvolver cardápios individuais, muito menos para quem tem alguma patologia ele vai trabalhar com pessoas saudáveis, há não ser que ele esteja junto com um nutricionista. Então eu acho que a grade vai se adaptando. Quanto ao números de aulas, eu acho que houve um pouco de redução, porque quando era com no ensino médio, junto com o ensino médio, dava a impressão de que por ser quatro anos, o aluno tinha mais conteúdo, ele tinha

mais tempo para ter todo esse conteúdo e agora isso ficou muito resumido, em um ano e meio.

MCS: Muito condensado!

GMRS: Muito condensado, em um ano e meio, eu sinto que às vezes parece que é muita coisa para ser dada, tem muita coisa para ser dada em pouco tempo, a gente quer correr atrás do prejuízo o tempo todo, dá à impressão de que você acaba sufocando muitas vezes o aluno de tanta informação porque você sabe que você tem um tempo para aquelas informações serem dadas, porque o aluno daqui a pouco ele está lá fora. Em compensação a gente dá a oportunidade do aluno estar sempre complementando, sempre avisa que nós não conseguimos passar tudo, alias a nutrição ela é atualizada muito rapidamente, o tempo todo. A área de saúde é assim, então a gente tem que sempre avisar ao aluno que ele precisa continuar os estudando, continuar em busca das informações, porque o tempo que a gente tem não é suficiente para dar tudo aquilo que a gente gostaria ou que ele mereceria nesse tempo todo, nesse um ano e meio.

MCS: Nesse um ano e meio, você falou das disciplinas como é as suas aulas? Como você faz? O que você costuma fazer de diferente?

Vídeo dois: 6 minutos e 50 segundos

MCS: Continuando eu tinha começado a perguntar a você sobre as suas aulas? O que assim você faz? Até mesmo para motivar os alunos, como você faz essa diferenciação?

GMRS: Eu tenho uma carga horária de vinte e três aulas, mais me afasto para a coordenação, então em sala de aula mesmo só tenho oito aulas. Agora este semestre eu dou TDIII (Técnica Dietética III) e GPU (Gestão Profissional em Unidades de Alimentação), gosto muito dessas duas matérias, aliás durante muito tempo dei matérias da área de saúde, e quando entrou a área de gastronomia, achei muito legal, porque é uma matéria que acho está crescendo muito, um assunto que está crescendo muito. E eu vejo nos alunos que é uma disciplina que eles gostam muito, porque é algo diferenciado, algo novo para eles, acho que a própria matéria já é estimulante. Então em TDIII temos que falar sobre as gastronomias internacional e nacional, a gente costuma fazer muitas vezes eventos envolvendo essas duas bases e então agora mesmo nessa semana a gente tem o evento chamado “Sabores do Brasil”, onde eles vão fazer um espaço gastronômico aqui na escola e convidar os alunos da nutrição para poder participar, e passar por todas as regiões do Brasil, e aí degustando as preparações. Já fiz isso com a culinária internacional, foi bem legal acho que isso é uma motivação. Em TDIII o desenvolvimento, o planejamento de algum evento é bastante estimulante, inicialmente eles ficam meio que achando que é muito pesado, “acho que não vou conseguir, muita coisa”, a gente fica naquela coisa de planejar o que vai fazer? Quem a gente vai convidar? Como a gente vai conseguir verba para

tudo isso? Mas durante o desenrolar das aulas eles vão se empolgando tanto que muitas vezes o que a gente achava que ia fazer um evento pequenino, eles mesmos começam a desenvolver algo tão grande que quando a gente vê esse mesmo a gente pensou em fazer para uma classe e isso foi aumentando e aumentando que por conta deles mesmo hoje, a gente vai ter, na sexta-feira, cem convidados, e aí partiu deles mesmos, ir aumentando vamos convidar esse também: posso trazer um de casa professora? Posso convidar mais alguém? isso vai crescendo. Isso já acho que é uma motivação legal.

MCS: Aderindo mais as matérias, vai gostando!

GMRS: Vai gostando, vão se interessando, eles precisam fazer pesquisa para desenvolver essa aula, cada um a sua região, o que é mais consumido, o que eles podem trazer de culinária, não só de culinária mais também o que é típico da região para mostrar. Então isso já dá uma estimulada, eles também ficam estimulados embora eu achasse que para algumas, alguns alunos por conta da idade eles não se preocupassem tanto, é quando a gente fala de boas maneiras e etiqueta a mesa, é algo que para muita gente é novidade, muitos deles não tinham nem noção de como montar uma mesa, e quando a gente começa a montar eles se interessam, então eu acho que a gente consegue fazer muita prática porque TDIII é prática o tempo todo. Não dá para não trabalhar com a prática, desde o início da história da alimentação até a última base tecnológica as práticas são bastante estimulantes. E elas não são todas práticas de laboratório, então quando a gente monta uma mesa, a gente monta na sala mesmo ou no auditório. Quando a gente faz uma teatralização sobre os tipos de serviços, a gente também faz dentro do auditório, então são coisas que não acontecem sempre no laboratório, mais que eles conseguem visualizar como prática, isso é bastante estimulante. E GPUJA é uma matéria bem gostosa a gente fala muito sobre trabalho em grupo, sobre dinâmica, a gente começa falando sobre o CRN (Conselho Regional de Nutricionistas), é um assunto que para eles interessa bastante, já que eles estão no terceiro módulo aí. A gente fala muito sobre os tipos de lideranças coloca aí muito estudo de caso, coloca como eles como técnicos que são provavelmente profissionais líderes, porque os técnicos vão liderar grupos, ou de cozinheiras, ou de ajudantes.

MCS: Administração né!

GMRS: Administração não deixa de ser uma liderança, a gente discute muitos isso, coloca muito a prática na sala de aula. Aproveita a experiência de muitos que já faz estágio, ou que já trabalham na área, para trazer essas informações, eu acho que isso também é uma forma de estimulá-los, trazer a realidade para dentro da sala, e de trocar ideias com outros alunos. Já estimula bastante.

MCS: Então depois de um monte de coisa que você faz como você recarrega essas energias? Como você faz o seu lazer, como você trabalha isso aí? Você trabalha o dia inteiro, um pouco a noite, e aí? Tem marido, filho, a aí?

GMRS: Eu sou agitada, eu costumo dizer que sou ligada mesmo no duzentos e vinte. Esse dia todo embora dá um cansaço no final do dia, mais eu levo muito bem, até porque eu já faço isso há muito tempo, vários anos, mesmo quando tinha só consultório e escola, não lá no começo, uns quinze anos atrás, quando trabalhei com médico. Eu ocupava meus horários com outras atividades, eu sempre trabalhei o dia inteiro. É claro amo o lazer e eu gosto muito de sair para jantar, gosto de ler, por exemplo, nem sempre nutrição, mas gosto bastante, gosto de cinema, gosto muito de estar em casa também, já que não passo o dia inteiro em casa, vejo pouco a família. No final de semana gosto de ir para o Guarujá, para a casa dos meus pais, então assim eu aproveito o final de semana. E gosto de no final de semana de não levar trabalho para casa, dificilmente no sábado, no domingo, vou estar fazendo alguma atividade relacionada a prefeitura ou a escola, eu tento separar o máximo, porque eu já passo muito tempo da semana nesses lugares, se eu levar para casa também eu acabo não passando com o marido ou como filho, eu prefiro não levar trabalho para casa de jeito nenhum, faço o possível para não levar.

MCS: Aí fica realmente curtindo o marido, o filho?

GMRS: Curtindo o marido, o filho, tem sempre casa para ver, para arrumar. Você sempre tem coisa para fazer, mais não trabalho, os trabalhos de durante a semana, é durante a semana, e aí o final de semana é para trabalhar, se for para trabalhar é para casa, para o marido ou para o filho.

MCS: Então está bom, era isso muito obrigada.

GMRS: Obrigada, você.

Vídeo três: dois minutos e vinte segundos

MCS: E voltando aqui, e por último qual é a sua perspectiva de vida, tanto profissional como pessoal, o futuro? O que você está planejando, pensando? Guadalupe: futuro profissional primeiro, aqui na escola daqui a uns três ou quatro anos já vou poder estar me aposentando, assim se você me perguntar hoje eu vou dizer que eu estou louca para me aposentar, porque a gente sempre quer trabalhar um pouco menos, e aproveitar um pouco mais. Na prefeitura como eu só tenho dez anos, eu ainda tenho muito tempo para trabalhar, até lá. Mais eu não sei se daqui a três ou quatro anos eu vou conseguir me desligar totalmente do trabalho.

MCS: Frear?

GMRS: Frear totalmente, talvez eu reduza algumas aulas e dê continuidade, até que eu não possa mais, realmente mais conseguindo. Quanto talvez pensar em estudar um pouco mais, eu fiz pós-graduação em Saúde Pública, e especialização pelo Centro Paula Souza em docência, as pessoas sempre perguntam se não vai fazer um doutorado, um mestrado, eu realmente não

penso em fazer doutorado ou mestrado, para fazer isso eu teria que ter mais tempo ainda, e meu tempo é muito fechado eu acabo não conseguindo me imaginar além de tudo, mesmo podendo afastar algumas aulas, tenho que me dedicar ao mestrado ou doutorado, isso realmente não estou almejando, não é o que eu gostaria. Eu vou trabalhando, vou estudando mais sem nada oficializado, cursos pequenos e tal. E pessoal, se eu me aposentar eu quero viajar, é o que mais quero mais gosto aliás, quando posso viajo, é o que eu penso minha meta é essa. Me aposentar e tentar aproveitar o máximo aquilo que eu puder da aposentadoria para ficar viajando, que é o que eu mais gostaria, e quem sabe eu consiga gastronomia de vários lugares do mundo, já que eu dou aula de gastronomia internacional e não for para fora, quem sabe na aposentadoria a gente consiga aproveitar, é isso.

MCS: Então está bom, agora a gente termina, muito obrigada. Boa noite!

GMRS: Boa noite!

Descritores

Guadalupe Martins Rubido Sauda

Helena Altenburg

Escola Técnica Estadual Dona Escolástica Rosa

Estágio

História Oral na Educação

Santos

Márcia Cirino dos Santos

Memórias e Identidades: da dietética à nutrição

Nutrição

TDIII (Técnica Dietética III)

GPUA (Gestão Profissional em Unidades de Alimentação)

Dietoterapia

Grade curricular

Técnico em Nutrição e Dietética

Hospital das Clínicas

SESC

CRN (Conselho Regional de Nutricionistas)

Dados Biográficos da Entrevistada



Guadalupe Martins Rubido Sauda – graduada em Nutrição pela Faculdade Paulista de Ciência da Saúde – São Paulo. Licenciada Resolução I em Formação Pedagógica para Ensino Médio e Profissional em 2003 – Portaria BSB 432/71 Decr. Federal 77504/76 CEE nº 70/98 – CNE 2/97. Pós-graduada em Saúde Pública "Latu Sensu". Atualmente: Professora coordenadora do Curso Técnico em Nutrição e Dietética do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (CEETEPS) desde 2004 e nutricionista da Merenda Escolar da Prefeitura Municipal de Santos. Trabalhou como docente e coordenadora do Curso Técnico em Nutrição e Dietética da escola MARZA. Experiência na área de Nutrição Clínica e Obesidade.

Dados Biográficos da Entrevistadora



MARCIA CIRINO DOS SANTOS – Nutricionista, graduada pela Universidade Metodista de Piracicaba, especialista em Gestão de Negócios em Alimentação de Coletividades pelo Centro de Estudos de Administração em Turismo e Hotelaria – CEATEL/SENAC, e em Higiene e Segurança Alimentar pela Sociedade Educacional de Santa Catarina, Fundação Universitária Ibero-americana (FUNIBER), graduanda em Pedagogia pela Universidade Paulista, consultora e docente do Curso Técnico em Nutrição e Dietética do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. Ministra aulas e palestras sobre Alimentação Natural, como voluntária.

Experiência no planejamento, organização, administração e avaliação de Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como no controle de estocagem, preparação, conservação e distribuição dos alimentos. Trabalhando durante 20 anos em Unidades de Alimentação, tais como: GR S.A. na função de Gerente de Unidade, na MULTIREFEIÇÕES Com. de Prod. Alimentícios Ltda., como nutricionista, entre outras.

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