

**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**

**Helena Altenburg**

**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: 14 minutos e 16 segundos

Número de vídeos: três

Transcritora: Marcia Cirino dos Santos

Número de páginas: 10

## **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: 51 segundos**

**MCS:** Boa noite! Estou aqui hoje para entrevistar a professora Helena Altenburg na ETEC “Dona Escolástica Rosa”, situada na cidade de Santos, ela docente do Curso Técnico em Nutrição e Dietética. Boa noite professora.

**HA:** Boa noite, meu nome é Helena Altenburg, eu sou nutricionista. Nasci em São Paulo em 14 de abril, e praticamente a minha vida toda profissional e os estudos foram na cidade de São Paulo. Eu me formei aqui no Guarujá, na Faculdade Dom Domenico, eu fiz Nutrição mais só depois dos trinta anos, porque até trinta anos eu vivi em São Paulo.

**MCS:** Obrigada.

### **Vídeo dois: 7 minutos e 57 segundos**

**MCS:** Bom, continuando, né! Nesta etapa você falou que era de São Paulo, veio para Santos, no Guarujá, fez a faculdade Dom Domenico no Guarujá, em nutrição. Por que você escolheu nutrição?

**HA:** Foi até uma coisa de acaso, porque quando eu cheguei para fazer matrícula, eu nem sabia o que era nutrição, mais eu recebi uma orientação da secretaria da faculdade era uma carreira nova, havia ainda inscrição para enfermagem e fisioterapia. Mais não me identifiquei muito com as duas outras opções ai eu escolhi nutrição até mesmo porque eu já era casada tinha filhas e achei interessante aprender essa parte de alimentação.

**MCS:** E aí você fez a faculdade, fez estágio aonde?

**HA:** Bom, fiz estágio no Hospital São Lucas aqui em Santos a parte clínica, fiz no SESI também, todos esses estágios demoraram três meses cada um, que era a parte de UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) de indústria, e depois também fiz na prefeitura do Guarujá, que também tinha uma nutricionista que era recém formada na mesma faculdade e por incrível que pareça não tinha nutricionista na prefeitura, então ela era contratada em caráter excepcional e nós duas desenvolvemos um trabalho de implantação do serviço de nutrição na prefeitura do Guarujá. Em seguida foi aberto o concurso para a prefeitura.

**MCS:** E você assim que saiu da faculdade continuou, foi trabalhar? O que você fez da vida?

**HA:** Em seguida o meu primeiro emprego foi numa colônia de férias lá no Guarujá mesmo, na AFABESP – Associação dos Funcionários do Banco do Estado de São Paulo (colônia de férias dos funcionários do Banespa, antigo Banespa), aí eu trabalhei lá um ano mais ou menos nessa colônia de férias. Organizava eventos, recepcionava os hóspedes, organizava o cardápio, a compra também, a confecção das refeições, e era um Buffet cheio de opções de saladas. Tinha também as festas que a gente fazia, para aposentados, organizava as festas, alguns dias trabalhei até de madrugada. E eu também tinha uma técnica em nutrição e dietética formada aqui no “Escolástica”, que já começou a me contar que existia um curso técnico, na cidade de Santos, e que era interessante o curso até fiquei encantada com a profissional que era bem desenvolta, bem esperta.

**MCS:** Bem atuante?

**HA:** Bem atuante.

**MCS:** Ah, está! Então você só trabalhava no Guarujá, por enquanto você não tinha a parte da docência, você não tinha vindo para cá?

**HA:** Não, saindo dessa colônia de férias eu trabalhei no Hospital da Beneficência Portuguesa, e aí sim uma técnica me trouxe aqui, porque estava precisando de professor, pois uma outra professora tinha passado num concurso do Hospital Guilherme Álvaro, que trabalha até hoje lá. E a outra professora iria ter neném, que é a professora Guadalupe. Então eu entrei em substituição dessas duas professoras, a Guadalupe que foi ter neném, e a outra professora que entrou no concurso do Hospital Guilherme Álvaro. Então as minhas primeiras aulas foram em substituição, por sinal eu entrei em novembro só para praticamente para encerrar diário, fechar média, porque era assim.

**MCS:** Fechar o ano letivo?

**HA:** Fechar o ano letivo, porque as professoras se seguraram até a última hora que deu. E eu lembro que eu nunca tinha visto um diário, me apresentaram um diário fiquei meia perdida, e uma professora aqui que me ajudou muito a preencher tudo isso, fazendo essa parte burocrática de ensino que eu não tinha nem ideia como é que fazia. E ainda era...

**MCS:** E aí você?

**HA:** E ainda era Escola Estadual de Primeiro e Segundo Grau, Escola Técnica Estadual de Primeiro e Segundo Grau também.

**MCS:** Mais era ensino médio junto com o técnico?

**HA:** Junto com o técnico, que eles estão querendo voltar a fazer agora que é o ETIM (Ensino Técnico Integrado ao Médio), né?

**MCS:** ETIM!

**HA:** Então, já dei aula nesse tipo de curso, que é o técnico junto com o ensino médio. Então eu dava aulas só nas matérias do curso de técnico de nutrição.

**MCS:** E você, ficou no final do ano e continuava trabalhando no Hospital?

**HA:** Isso, no Hospital e dando aulas.

**MCS:** E aí no começo do próximo ano?

**HA:** Permaneci no, aí sim apareceu aulas livres, e também aulas em substituição, a Guadalupe ficava ainda, até seis meses ela ficou amamentando tudo, e ainda continuei no Hospital da Beneficência Portuguesa. E aí assim acabou aparecendo uma clínica para eu trabalhar, na clínica na Ana Aslan, e é outra escola para dar aula Colégio Brasília em São Vicente, também um curso técnico de hotelaria, e assim foram aparecendo outras escolas para dar, para eu dar aula. Inclusive Hospital Ana Costa, curso de Administração Hospitalar, tudo em... Eu cheguei a ter cinco empregos.

**MCS:** Nossa tudo isso, uma multi-mulher?

**HA:** Cinco atividades.

**MCS:** Mais espera aí, você casada e com filhos, você falou que tinha duas filhas?

**HA:** Duas filhas, isso.

**MCS:** Duas filhas pequenas, nessa idade como que você administrava isso?

**HA:** Então aí também dei aulas na Lusíada no curso Técnico de Enfermagem, porque a minha filha já estava entrando para o curso técnico de Enfermagem.

**MCS:** Há está, então já eram um pouquinho maiores.

**HA:** Um pouquinho maiores, por isso que eu sempre dei aulas a noite, porque das meninas que eram maiores e depois meu marido chegava de São Paulo, e ficava cuidando das meninas.

**MCS:** Ah tá, e aí conta um pouquinho que você gostava? Que você fazia mais aqui? Quais as disciplinas, fala um pouquinho disso?

**HA:** Chegamos a dar aula de só não dei aula de rotulagem que não tinha naquela época rotulagem, de tecnologia de alimentos. Tecnologia de alimentos

só isso que não dei aula, de resto de higiene dos alimentos, administração de UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição), a parte de clínica, é a parte de materno infantil, todas essas matérias nós demos na ocasião inclusive os outros eram atribuídas pela secretaria de ensino, né, essa. O ensino aqui era a grade modulada pela delegacia de ensino

**MCS:** Delegacia estadual de ensino?

**HA:** Isso, e nós eu cheguei a ter algum problema, nós chegamos a ter algum problema porque existia uma cadeira aqui que chamava Administração do Serviço de Alimentação, e os administradores queriam pegar essa matéria, assim nós tivemos que mudar a grade para técnicas em unidades de administração e nutrição – TUAN. Era para poder manter as nutricionistas dando aulas, porque era muito complicada, a atribuição de aula era lá na delegacia, uma coisa muito incrível, aquilo lá.

**MCS:** Por que não era concurso?

**Vídeo três: 6 minutos e 8 segundos**

**MCS:** Continuando então a respeito da atribuição de aula, como ela era feita então?

**HA:** Ela era feita na delegacia de ensino, e todos os professores da rede estadual, nós éramos contratados a caráter temporário – ACT, e assim eu permaneci por doze anos. Contratada em caráter temporário. E aí, depois nós tivemos alguns problemas porque alguns administradores queriam pegar a aula de administração de serviços de alimentação – ASA, que ainda hoje tem, e nós mudamos a grade para TUAN (Técnicas em Unidades de Administração e Nutrição).

**MCS:** E quando começou o Centro Paula Souza, você veio para cá, como foi?

**HA:** Eu passei quase que automaticamente, nós fizemos uma prova para admissão, e eu já tinha alguma prática em dar aula, praticamente assim foi uma extensão, uma continuidade do trabalho do Centro Paula Souza né para eu vim para cá na Escolástica, então ficou uma contratação quase que imediata. Foi feito um concurso, várias pessoas entraram neste concurso, muitas professoras, a professora Guadalupe também estava junta, e aí eu comecei a trabalhar no Centro Paula Souza. E inicialmente fomos contratadas pelo Aristóteles Ferreira e depois a passamos ser contratada aqui pelo Escolástica Rosa, daí a base, criado o colégio 122 Escolástica Rosa.

**MCS:** O Escolástica Rosa era o estadual depois foi incorporado pela Etec pelo Centro Paula Souza, como Etec “Dona Escolástica Rosa”?

Helena: nós passamos automaticamente para contratação pelo Escolástica Rosa, sai do Aristóteles e entrei para o Escolástica Rosa.

**MCS:** Mais as aulas já eram ministradas no Escolástica Rosa, só não era o contrato na carteira?

**HA:** Isso só o contrato na carteira, praticamente uma continuidade o trabalho.

**MCS:** Como foi a grade? Os trabalhos que você faz? As matérias, disciplinas?

**HA:** Acho que o Centro Paula Souza fez um bom investimento em materiais, para o nosso laboratório, nós sentimos uma boa diferença, também ganhamos televisão, material de apoio pra o ensino. Isso eu tenho que elogiar o Centro Paula Souza deu material de apoio, e nós retribuímos com uma boa aula, e foi perceptível no SAI (Sistema de Avaliação Institucional), os alunos gostavam da aula e até podem ver que eles têm uma boa, bom aproveitamento nos concursos, os alunos do Centro Paula Souza.

**MCS:** Ah! Os concursos públicos eles conseguem ser bem colocados, na região?

**HA:** Eles conseguem ser bem colocados nos concursos, se for verificar não somente como em São Paulo. A escola já tem um bom nome como escola técnica de nutrição, e praticamente com a equipe que continuou o bom nome e o Centro Paula Souza, deu um bom apoio para gente. Houve uma reforma dessa escola secular, aí a coisa ficou bem melhor agora está precisando de uma outra reforma, porque o prédio tem cem anos, precisa de uma outra reforma. Mais material assim nós recebemos apoio, inclusive tivemos um bom desenvolvimento de ensino, boa técnica aqui de dar aula. Isso fica comprovamos no SAI, na avaliação.

**MCS:** Na avaliação?

**HA:** Na avaliação que o Centro faz.

**MCS:** Eu soube que você tem um livro publicado, o que seria isso?

**HA:** Logo depois do mestrado, junto saiu um livro. Desde que eu entrei aqui para dar aula, eu sentia dificuldade em os alunos para verificar peso dos alimentos, então eles sempre ficavam gritando, professora quanto pesa um tomate, quanto que eu ponho aqui no cálculo da dieta, mesmo porque está começando a mexer com nutrição. Este tipo de percepção dos alimentos, e eu já vinha percebendo essa ideia muito tempo, e aí saiu esse livro “Pesos e Medidas” “Pesos e Medidas de Alimentos”.

**MCS:** Eu sei também que você tem alguns materiais de apoio, algumas apostilas?

Helena: algumas apostilas, algumas também para o Via Rápida e que não deram certo, mais tenho todo um material de apoio para cursos rápidos, espero que um dia isso seja utilizado. Mais tem bastante apostila escrita, e bastante material, um dia eu pretendo fazer uma publicação disso.

**MCS:** Então você é só uma docente, atualmente? Largou a parte de clínica, de outros locais, tudo isso para ficar na docência mesmo? É isso que você gosta?

**HA:** Atualmente eu tenho um consultório meu, atendo por indicação, não tenho propaganda, tinha propaganda, tinha tudo. Não trabalho, mais com médicos, a não ser que eles me mandem alguma coisa. Não trabalho mais em clínicas, sai das faculdades, também não sou mais coordenadora de curso, de faculdade, nada, não dou aula mais na medicina também. Só estou aqui no Escolástica, pretendo me aposentar, no final do ano que vem,

**MCS:** Está próximo então?

**HA:** Quero cuidar dos netos, e de mim.

## **Descritores**

Helena Altenburg

Guadalupe Martins Rubido Sauda

Escola Técnica Estadual Dona Escolástica Rosa

Estágio

História Oral na Educação

Santos

Márcia Cirino dos Santos

Memórias e Identidades: da dietética à nutrição

Nutrição

UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição)

Técnico em Nutrição e Dietética

Técnico em Enfermagem

SESI

Administração do Serviço de Alimentação

TUAN (Técnicas em Unidades de Administração e Nutrição).

## Dados Biográficos da Entrevistada



Helena Altenburg – graduada em Nutrição em 1989, Faculdades Don Domenico, no Guarujá/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 Nutrição Clínica "Latu Sensus" UNIVERSIDADE: Universidade Católica de Santos – UNISANTOS em 1998. Especialista em Nutrição Clínica – Subárea de Dietoterapia do Adulto – CFN / ASBRAN – Homologado em 2003. Mestre pela Universidade Metodista de São Paulo UMESP - Psicologia da Saúde. Defesa em 14 de maio de 2007 – registro nº. 001219.

Atualmente: Nutricionista autônoma e professora titular do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza (CEETEPS) desde 2004. Experiência na área de Nutrição, com ênfase em Dietética, atuando principalmente nos seguintes temas: nutrição clínica, obesidade, ansiedade e depressão, doenças crônicas degenerativas, qualidade de vida, Whoqol e SF 36.

## 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