

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

Mônica Dias Martins

Escola Técnica Estadual Professor Camargo Aranha

São Paulo/SP

2014

Ficha de cadastro

Tipo de entrevista: História oral de vida

Entrevistadora: Deise Carrega Santos

Instituição: Escola Técnica Estadual Prof. Camargo Aranha

Levantamento de dados preliminares a entrevista:

Elaboração do roteiro da pesquisa:

Local da entrevista: Escola Técnica Estadual Professor Camargo Aranha

Data: 12 de abril de 2014

Técnico de gravação:

Duração: 15 minutos

Número de vídeos: um

Transcritora: Deise Carrega Santos

Número de páginas: 9

Sinopse da entrevista

Esta 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. A gravação em vídeo é somente da primeira parte da entrevista. A seguir fotografia das professoras Mônica Dias Martins e Deise Carrega Santos no dia dessa entrevista.



Transcrição da entrevista

Data da transcrição da entrevista: abril de 2014

Nome do transcritora: Deise Carrega Santos

Vídeo um: 15 minutos

DCS: Estamos fazendo uma entrevista com a Professora Monica Dias, Graduada em Nutrição e colega há muito tempo.

MDM: Sim, é um prazer estar aqui né, assim, é um prazer fazer parte da equipe de nutrição né, é né, aonde eu comecei no (aahmm) Carlos de Campos, na escola Técnica Carlos de Campos, logo que ela tinha entrado no Centro Paula Souza, e a segunda escola foi o Camargo Aranha, e assim, lógico tinha a Etec G.V. (Getúlio Vargas)que era também próxima que eu tenho colegas até hoje, porém é assim o Carlos de Campos e o Camargo Aranha é aonde eu exerço a paciência de nutrição.

DCS: Monica, você entrou na faculdade em que ano?

MDM: Bom, então eu entrei (...na..) a minha primeira faculdade não foi de nutrição, mas ai eu entrei na (éee..) na antiga faculdade de ciência da saúde de São Camillo, que hoje é centro universitário de São Camilo em 82 ou 83, mais ou menos nesta época, ai eu me formei porque (éee..) eu pulei um ano né, ou seja eu fiz estágio voluntariado, um monte de coisa, eu me formei em 87, eu não me formei com a turma regular, porém eu tenho contato com um monte de turma da(da) São Camillo né, ainda conversamos e fazemos ai alguns encontros de vez em quando.

DCS: Você entrou no Carlos de Campos em que ano? Por lá foi seu ingresso na educação.

MDM: Éeee.. lá é ingresso ...Na educação eu ingressei em 94 ... ta,éé.. o que, ou seja, quase dez anos depois estava em exercício direto da nutrição. Na realidade, a gente exerce nutrição assim, desde..eu acho.., desde o terceiro ano de faculdade, hoje né o sexto semestre né porquê? Porque acontece o seguinte, nós temos aí mais noção da realidade e vamos nos aprofundando, agora na docência mesmo eu me ingressei em 84.

DCS: Que ainda era educação depois que nós...

MDM: Ah! Não, eu já ingressei quando...

DCS: Já era Centro Paula Souza...

MDM: Centro Paula Souza né, tinha feito a transição, entrei na época da transição.

DCS: tá, você lembra que matérias você começou a ministrar no início da sua carreira?

MDM: (risos) Ah! foi muito engraçado porque eu entrei com fisiologia da alimentação, éee.. que engloba... hoje eu acho que a matéria chama diagnostico da alimentação humana houve uma transição, porque houve várias... várias junções né, de(de)conteúdos e tudo mais e acomodações de conteúdo, e também a.. foi técnica dietética que se chamou depois controle de qualidades de alimentos, aa.. vários outros nomes e aí eu ingressei com quem? (risos) Éee..divide aula com essa (Deise) que me entrevista hoje (risos), ou seja, fazem 20 anos juntas!(risos)Nossa Senhora! Então assim, mais do que qualquer coisa, eu acho assim, para mim, a docência se tornou minha família, eu ..ela.. vi o filho dela nascer, nós fomos... nos vimos várias coisas, infelizmente perdemos colegas..., desculpa (choro), corta essa parte, e assim perdemos.. algumas coisas, mas eu acho que entre perdas e ganhos, eu acho que a gente sempre ganha mais, porque fortalece a questão da amizade, porque é também a alimentação é o que uni as pessoas, né... ee.. objetivo comum, o trabalho em equipe, é assim.., desculpa (choro), aa.. então... o.. uni as pessoas entendeu? Aaa.. (choro) união não deve ser pela dor, mas sim pelo amor, ou seja, pela questão de se alimentar, de ter coisa felizes, os alimentos devem trazer momentos felizes para as pessoas.

Independente... Infelizmente tem a dietoterapia ai, porque infelizmente... porque não poder se alimentar de todos... de todos.. os alimentos que temos na face da terra, degustar esses alimentos, ter a questão da palatabilidade, isso é um pouco triste, mas independente disso, ela uni as pessoas, quando uma nutricionista vai ao leito do paciente, ela está tentando, saber, melhorar aquela.. aquela situação daquele paciente, que está vulnerável, quando nós vamos na mesa do comensal, nós vamos tentar o que? Melhorar a situação dele, ..formar.. transformar a vida dele em algo melhor, porque? Porque através daquele alimento ele vai conseguir produzir, vai conseguir aprender alguma coisa melhor ..a ... algum elemento a mais na vida dele, então realmente ai é que tá, a alimentação ela uni as pessoas de alguma forma, lógico sempre vão ter algumas pessoas descontentes, mas isso é normal faz parte, eu acho que do cotidiano do ser humano né.

DCS: E lá no início da sua carreira você lembra de dificuldades? O que foi que você achou de mais difícil nesse início?

MDM: Então na realidade, é assim.. eu acho que nós fazemos parte de uma secretaria chamada desenvolvimento. O desenvolvimento ele não é feito, assim..de um dia para a noite, ele tem que ser aprimorado, tem que ser aplicado, estudado, não em seres humanos, animais né, essas coisas todas, mas enfim é uma coisa... queéé .. parece que é uma pratica anterior, e continua em alguns locais né. Aa..a questão as vezes nós tínhamos problemas de equipamentos, ée.., tínhamos problemas, às vezes, com...com.. até o próprio aluno, a dificuldade do aluno em conseguir, mas assim, também na minha dificuldade algumas práticas né, então por exemplo, éee.. assim... panela de pressão até hoje eu tenho uma certa restrição, aa também eu tenho histórico né moçada, o histórico é o seguinte... várias panelas de pressão explodiram, eu nunca esqueço, que eu tava, ahmm.. eu tava numa aula prática em conjunto e uma panela de pressão explodiu, e ela (apontou para a Deise) lánuma maior tranquilidade: calma, e eu lá no meio da rua já (risos) porque eu falei assim esse negócio vai explodir e eu lá no sentido figurado, bem longe da panela de pressão, ela foi lá com a maior calma: é assim... . Então é a questão justamente do manuseio, às vezes, por exemplo, ascender algumas coisas, éee..ou conseguir algumas coisas, é sempre uma batalha isto, para a gente, mas eu acho infelizmente, que eu acho que é na área de saúde que nós temos que priorizar a saúde, que o alimento bom, é grande parte da nossa saúde.

DCS: Ee..e dentro desse contexto desses 20 anos de nutrição, já né de Centro Paula Souza, porque você sempre foi Centro Paula Souza, eu queria que você falasse um pouquinho das mudanças, das mudanças de grades e das mudanças do curso.

MDM: Ai eu sempre começo com o lado não muito agradável, algumas mudanças de grades, ée.. são necessárias porque justamente nós vamos caminhando pelo melhor e sempre pro melhor, porque a nossa área também é de pesquisa e tem que ser introduzido no currículo pros alunos, até porque o currículo de todas, né? Que é basilar, ele deve ser pelo menos

mencionado, está lá e vai ser mencionado, porque aprofundamento nós vamos ter em área de pesquisa e graduação, tá? É, o que que acontece? O nosso técnico, às vezes, ele perde muito em termos de que, de justamente alguns conteúdos eles foram se perdendo ao longo do tempo, até pela questão que diminuiu o tempo de ministrar o curso. Há uma necessidade no mercado que nós temos que ter profissionais, sim, técnicos. O técnico é muito importante, o técnico, ele é, junto com o graduado, tem que ter os dois, porque nós temos uma demanda muito grande hoje, temos que cumprir legislações, porque a final de contas, como nós ministramos alimentos, nós temos que trabalhar com esses alimentos da melhor forma possível para o ser humano aproveitá-los da melhor forma possível. Então o controle de qualidade, parte dessas, é, não é inovações, porque dependendo sempre existiram, mas houve um avanço enorme, no que acontece, uma legislação hoje muito séria, o que acontece, eles são ministrados de melhor forma, antigamente, quando estavam nos projetos, não é que eles não eram ministrados de melhor forma, eles eram observados e muitas vezes cobrados, mas alguns embasamentos não existiam. Ou seja, respaldos. Hoje não, você pode respaldar, realmente, na lei. E é respaldado. Agora, o aluno pede, é, por exemplo, no ensino regular técnico, chamado Etim, que fez parte da primeira edição e agora voltando da segunda, ele não perde tanto, porque ele tem mais tempo para aprender, né? Ou seja, a aprendizagem, o conteúdo, ele é dado de forma mais, o que? Calma, vamos dizer assim, né? Agora, o que que acontece? Ele vem com a imaturidade, ponto. Isso é inerente à geração em que nós estamos vivendo, por conta da tecnologia. A tecnologia é um bem, porém, ela é um mal. Então isso daí, o uso da tecnologia, você chama atenção do aluno porque ele tá com o celular, e tem a internet e tudo mais, certo? Você chama toda hora a atenção dele e por mais que você obstrua na pesquisa dentro do computador, tem sites muito interessantes, sites científicos que são muito interessantes, porém, ele vem com um ranço de escola delivery. O livro não deve ser substituído, o exercício não deve ser substituído, as obrigações e pais, os responsáveis hoje, né? Na nova configuração familiar, não devem ser substituídos. Porém, parece que isso ficou um pouco mais solto. Quanto ao modular: ele é destinado à uma pessoa que está na área e precisa avançar, ele precisa continuar no modular, não só a noite porque tem pessoas que tem um horário, é isso também, é uma questão, o horário de estudo de das pessoas tem que ser, o trabalho, ele é mais flexíveis, nós estamos em uma capital muito exigida, que é São Paulo, tem comércio 24 horas, nos temos aí vários horários de trabalhos né, uma coisa que eu acho que é importante frisar que o estágio, estágio prático, não só na parte do TCC, mas o estágio prático deve voltar, porque, lógico, infelizmente é pras pessoas do ETIM, aí é um pouco mais difícil, lógico, eles entrariam em outra categoria do estágio amparado por lei e tudo mais, mas o estágio prático deve voltar, porque é assim, é a visualização, é realmente a convalidação do que ele teve na teoria que papel infelizmente aceita tudo, agora a prática, eles vão ver a dificuldade de se mudar a parede que tá atrapalhando o fluxo, por exemplo, eles vão ée.. ée.. observar a atuação de uma uma.. dietista né, ou seja, coordenando os trabalhos de produção hospitalar, ou seja, com todo o rigor da higiene, então é isso aí, a gente tem que ter esse cuidado né, pelo menos o estágio de

observação, exigir o estágio de observação, isso ai é parte das instituições, as instituições elas não sabem o que estão perdendo receber estagiário dá um certo tipo de trabalho, dá, é.. infelizmente o trabalho em todas as áreas de nossa vida vamos ter, infelizmente não, acho.. isso eu acho ótimo nos matem viva, é essa nossa força motriz tá, então o que acontece, porque, não é o trabalho, no sentido ruim da palavra trabalho mas sim para você manter e galgar mais espaço, não com uma ambição desmedida, mas com uma ambição para você melhorar a sua.. o seu... a sua pessoa e a questão profissional porque nós somos pessoas dentro de uma pessoa, não é personalidade múltipla mas é uma questão justamente de você aprimorar o ser humano porque ele não é só dedo, não é só cabeça, só alimentação, ele é tudo. Aí é que tá a alimentação ela congrega muito desses elementos, mas ela tem que agregar mais, certo?

DCS: Certo, acho que por hoje Monica(risos) é só, mas a gente que for precisando, nós vamos pesquisando e vamos conversando mais né?

MDM: É assim, eu só queria dizer o seguinte né, falar demais é ótimo(risos)

DCS: Só queria agradecer. (abraços)

Descritores

Etec Carlos de Campos

Etec Professor Camargo Aranha

Deise Carrega Santos

Mônica Dias Martins.

Nutrição

Técnico em Nutrição e Dietética

História oral na educação

Memórias do trabalho docente

Memórias e identidades: da dietética à nutrição

ETIM

Dados Biográficos da Entrevistada



Mônica Martins Dias. Nutrição pela Faculdade São Camilo (1987). Direito. Licenciatura Plena pela Fatec em Nutrição. Docente do Centro Paula Souza, no curso de Nutrição e Dietética, desde 1994.

Dados Biográficos da Entrevistadora



Deise Regina Carrega Santos. Nutrição pela Universidade de Mogi das Cruzes. Especialista em Docência do Ensino Superior. Licenciada em Nutrição pela Fatec. Implantou os Cursos Técnicos de Nutrição e Dietética e Técnico em Cozinha na Etec Prof^o Camargo Aranha. Coordenadora de área do Curso de Nutrição e Dietética da Etec Prof^o Camargo Aranha nos anos de

2002-2004 e 2009. Coordenadora de classe descentralizada da Etec Presidente Vargas, na cidade de Guararema.

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