

Documento de Registro de Entrevista para o site MHEPTCPS

Centro Paula Souza

MEMÓRIAS E HISTÓRIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Percurso Histórico

Programa de História Oral na Educação

com

Silvana Maria Rocha Brenha Ribeiro

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: Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza

Levantamento de dados preliminares a entrevista:

A professora Silvana Maria Rocha Brenha Ribeiro, engenheira de alimentos e mestre em engenharia de alimentos (2002), ambos pela FEA/Unicamp, é originária da Escola Técnica Rubens de Faria e Souza (Figura 1), onde atuou como professora e coordenadora do curso Técnico em Alimentos, durante 22 anos. Por muitos anos foi coordenadora de projetos na Unidade de Ensino Médio e Técnico (Cetec) do Centro Paula Souza, desenvolvendo projetos institucionais e com foco na gestão educacional, um deles foi premiado em 2005 (Figura 2). Nessa unidade, também, foi responsável pela Cetec Capacitações. Desde 2012, é responsável pelo Programa Brasil Profissionalizado, uma parceria do Governo Federal com o Estado de São Paulo no Centro Paula Souza.



Figura 1 – Silvana Maria R. Brenha Ribeiro, coordenadora do Técnico em Alimentos.
Fonte: Jornal do CEETEPS, agosto de 1988. Acervo do Centro de Memória da Educação Profissional e Tecnológica, em 2022.



Figura 2 – Sistema de autoavaliação desenvolvido na Cetec, e realizado pelas escolas técnicas do Centro Paula Souza, desde 2004, recebeu o Prêmio Mário Covas, no Palácio dos Bandeirantes, em 2005.

Fonte: <http://www.memorias.cpscetec.com.br/arquivos/2006AutoavaliaJornalCPS.pdf>

Elaboração do roteiro da pesquisa: Maria Lucia M de Carvalho

Local da entrevista: Centro de Memória da Educação Profissional e Tecnológica – Pça Cel. Fernando Prestes, 74 – sala 11, Bom Retiro – São Paulo/SP.

Data da entrevista: 22 de janeiro de 2019

Técnico de gravação: Maria Lucia Mendes de Carvalho

Duração: 62 minutos e 29 segundos

Número de vídeos: dois

Transcritora: Maria Lucia Mendes de Carvalho

Número de páginas: 22

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 e Tecnológica do Centro Paula Souza. Essa entrevista foi realizada em 22 de janeiro de 2019, a fim de disponibilizar para a instituição a trajetória profissional e social da professora, coordenadora e gestora Silvana Maria Rocha Brenha Ribeiro.

Transcrição da entrevista

Data da transcrição da entrevista: 7 a 11 de abril de 2022

Nome da transcritora: Maria Lucia Mendes de Carvalho

Leitura e retorno da colaboradora: 26 de abril de 2022

Vídeo 1 (12 minutos e 47 segundos)

MLMC (Maria Lucia Mendes de Carvalho): Boa tarde, professora Silvana Maria Rocha Brenha Ribeiro. Eu agradeço muito, hoje que é dia 22 de janeiro de 2019, a professora estar concedendo uma entrevista, aqui no Centro de Memória da Educação Profissional e Tecnológica do Centro Paula Souza. Principalmente, esse ano, que nós estamos comemorando 50 anos de Centro Paula Souza. E essa entrevista, é uma entrevista de história de vida, e nós gostaríamos que a professora contasse: quando nasceu? Qual foi o seu percurso escolar? Por que escolheu Engenharia de Alimentos? Como chegou até o Centro Paula Souza? E depois, veio trabalhar na Coordenadoria de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza com projetos, e finalmente, hoje é administradora de um grande projeto, de um grande programa, que é o Brasil Profissionalizado.

SMRBR (Silvana Maria Rocha Brenha Ribeiro): Obrigada Maria Lucia, eu espero que o depoimento seja útil, não só para a memória, mas também para os que virão à frente dessa instituição, que eu tanto me orgulho de pertencer que é o Centro Paula Souza.

SMRBR: Bom, eu nasci no interior, sou filha de um médico, minha mãe era professora, e passei minha vida toda dentro da educação pública, que na época em que estudei, eu nasci em 1955, anos 60 e 70, era referencial de qualidade. Eu comecei no Grupo Estadual de Paraisópolis, que ainda existe, com o nome da professora, que me alfabetizou, que é a Professora Maria Franco Penairol, e depois, quando meu pai foi transferido para São Paulo, eu fiz o que hoje é Ensino Médio, no Instituto Caetano de Campos. Minha opção, não foi a de fazer o curso para ser professora, que era o Normal, e sim o curso na área de Ciências. E lá, fui a aluna de professores que hoje são referências na área de Física e de Química, como educadores. Depois, a minha opção foi Engenharia de Alimentos. Eu fiz Engenharia de Alimentos, por quê? Primeiro, como todo jovem, eu queria morar fora de São Paulo, longe da casa paterna. É ótimo viver em uma república, assim como a minha irmã já fazia. E elegi a cidade de Campinas, onde tinha a Unicamp, que era uma universidade muito boa, daí optei pelo curso de Engenharia de Alimentos. O curso de Engenharia de Alimentos, na época, era considerado um curso de alta empregabilidade, faltavam profissionais para desenvolver a industrialização de alimentos no Brasil.

SMRBR: O Brasil sofria com a fome. Fomos educados para no ensino superior fazer algo que engrandecesse o nosso país, e na ocasião o que me incomodava era a fome, que assolava principalmente o Norte, o Nordeste no Brasil. Então, prestei o vestibular e passei na Engenharia de Alimentos. Era um curso bastante disputado, e eu fiquei superfeliz com a aprovação. O curso foi ótimo. Não só em formação técnica, como em formação social. O foco do curso era produzir alimentos de alto valor nutritivo e baixo custo. A tônica de combate a fome foi presente em 90% das disciplinas do curso. E fui a aluna de ótimos professores que hoje são apontados como referências, não só em ensino, como também em pesquisa na área técnica de alimentos.

SMRBR: Quando me formei, os melhores alunos, que eram os dez primeiros lugares (eu estava nesse grupo), foram convidados para trabalhar no Instituto Tecnológico de Alimentos – ITAL em Campinas e eu fui trabalhar no Departamento de Operações Unitárias. Comecei lá trabalhando em um projeto de pesquisa sobre “Dessulfitação de polpas de frutas”. O Brasil importava marmelo de outros países, e o meu projeto era desenvolver um equipamento que promovesse dessulfitação, ou seja, a retirada de enxofre de polpas de frutas, que era usado como conservante, impactando o mínimo possível na qualidade da polpa para produção de geleias e doces em massa.

Trabalhei nesse projeto dois ou três anos, quando surgiu uma oportunidade de trabalho para o meu marido na Votorantim.

SMRBR: Votorantim ficava nas imediações de Sorocaba e eu fiquei muito infeliz, apesar da oportunidade ser boa para nós em termos econômicos, mas me afastava de um trabalho, que eu gostava muito. Mas, ainda me mantive durante uns seis meses no ITAL depois da nossa mudança de casa. Passados os seis meses, eu pedi afastamento do Instituto Tecnológico e fui buscar alguma oportunidade na região de Sorocaba. Num primeiro momento, tive uma indicação para continuar trabalhando em pesquisa, não na área de alimentos, mas em pesquisa ambiental, na Fazenda Intervales, que tinha um núcleo de pesquisa vinculado à USP. Mas o trabalho não era muito bom, era longe da casa e ainda, naquela ocasião, eu estava grávida da minha filha.

MLMC: Que ano foi isso?

SMRBR: Isso foi em 1979, 1980. Acabei protelando um pouquinho a decisão para logo após o nascimento do bebê. E um dia, meu marido, chega em casa, e fala assim: - *Olha conversando lá na fábrica, me falaram que está faltando professores para dar aula na Escola Técnica Rubens de Faria e Souza. Você não quer dar uma passada lá? Quem sabe dá para conciliar o bebê com essas aulas, e seja mais simples do que o trabalho na Fazenda Intervales.*

SMRBR: Peguei meu carro, cheguei na escola no final da tarde. Fui até a secretaria da Diretoria de Serviços. Fui recebida por uma funcionária que me mostrou um mapa enorme das aulas que estavam precisando de professores. Nós estamos precisando de professores para Química Orgânica, Química Analítica, Tecnologia das Materiais Primas. Eu fiquei vendo o rol de aulas, eram muitas e eu nunca tinha pisado em uma sala de aula como professora. Daí de repente, eu virei para ela e falei assim: - essas aulas a noite, eu não vou poder pegar, eu tenho um bebê pequeno. E ela prontamente falou: - *eu cuido do bebê, mas por favor: - venha! O professor José Eduardo se afastou, está com problemas de saúde e os alunos estão sem aulas.* No dia seguinte, daquele dia que eu estive lá, eu pisei em sala de aula pela primeira vez. Me surpreendeu muito as condições da escola e as turmas. Nós estávamos só com seis alunos no último ano do curso técnico de alimentos. O curso era integrado com o Ensino Médio em quatro anos. Nas turmas de terceiro ano o número de alunos

aumentava para 14 e, depois, uns 30 alunos, no segundo ano. Dei aulas em disciplinas variadas.

SMRBR: Neste período, quando eu não dava aula, eu estudava para dar aulas. Foi bem atribulado. O curso estava com um processo para ser extinto na Diretoria de Ensino pelo alto índice de evasão. Fiquei estarrecida, como é que um curso tão importante como o técnico na área de alimentos pode estar tão abandonado assim. Mais abandonada estava a escola. O único laboratório tinha até teia de aranha, devido ao pouco uso. Eu perguntei: - onde nós vamos desenvolver a tecnologia de alimentos, a parte prática? Olha lá embaixo tem o antigo refeitório, que tem uma cozinha e tem uma autoclave. Quem sabe dá para fazer alguma coisa com os alunos, com a autoclave e a cozinha. E, assim fui me organizando, coloquei uma balança e levei termômetros para lá e fiquei bolando algumas aulas práticas com os escassos recursos disponíveis. Era escasso mesmo, tanto que para dar aula de “Conservas de frutas ou com hortaliças”, eu tinha que pedir para os alunos: - você traz vagens? você traz cenouras? E eu levava da minha casa alguns produtos e ia tocando. O primeiro dia que eu pisei lá na sala de aula foi no dia 1º de setembro de 1980. *(som da ventania de tempestade e interrupção da gravação)*

Vídeo 2 (49 minutos e 42 segundos)

MLMC: Silvana, esse período de 80, oitenta e pouco, a escola já estava fazendo parte da rede Paula Souza? *(som de ventania e trovões no temporal)*

SMRBR: Não, ela pertencia a Secretaria da Educação. Tinha sido a antiga Escola Industrial Fernando Prestes. Depois, passou para a nossa escola, e a Fernando Prestes foi deslocada para um outro prédio, e lá ficou a Rubens de Faria e Souza que possuía laboratórios muito bem instalados nas áreas de Mecânica e de Eletrotécnica. E o curso Técnico em Alimentos, que era o curso mais novo, não estava bem instalado não. Tinha o laboratório de Química, um de Biologia e essa Cozinha desativada que foi adaptada. Colocaram lá uma autoclave e algumas panelas. A gente usava para desenvolver alguma aula prática sobre a “Tecnologia de Conservação de Frutas e Hortaliças”, para fazer alguma coisa. As análises químicas fazíamos no laboratório de Química, mas isso tudo com muito esforço e planejamento para preparar o futuro técnico. Eu trabalhei muito nessa época, não só montando as aulas práticas, mas

produzindo as apostilas etc. E para aquilo que eu via que tinha deficiência no curso, eu planejei muitas visitas. (chuva intensa e som da tempestade....)

SMRBR: Eu falei com o Professor Nelson diretor da escola, não lembro o sobrenome dele, acho que Malheiros. Ele era muito empenhado pela escola, muito organizado e fazia gosto com tudo que a gente trouxesse de inovação para os alunos. Dava liberdade para organizar as visitas às indústrias da área de alimentos da região. Em Sorocaba tinham poucas, mas em Mairinque e, também, em Itu havia muitas que não só recebiam os nossos alunos como também passaram a contratá-los depois. O que nos deixava bastante felizes.

MLMC: A primeira turma do curso de Técnico em Alimentos foi quando?

SMRBR: Eu acho que quando eu entrei eles tinham concluído duas turmas só. Eu não estou bem certa disso. É uma ideia que eu tenho. (ventania)

SMRBR: Bom, e nós fomos tocando o curso. Eu lembro que eu ia sempre para visitas técnicas à Elma Chips, para a Cargill e outras indústrias levando os alunos do terceiro e do quarto ano. Íamos em ônibus que a empresa financiava para o nosso transporte. Nem sempre a gente conseguia, então tinham duas alternativas, ou rachávamos as despesas entre todos, envolvendo o grupo de alunos e professores o que às vezes não dava certo. Eu lembro de uma ocasião, eu tinha dois alunos que tinham acabado de tirar carta e que falaram: - *com o seu carro, de mais um professor e o nosso nós levamos vinte lá para a Cargill.* Fizemos isto e eu falei para o Gilson, que era meu aluno: - *você não me ultrapassa, eu vou na frente, e você vai atrás.* Isto para não ter um problema até chegar na Cargill. Imagina, pegar um menino de 18 anos e encher o carro! Eu cheguei a fazer isso e hoje eu não faria. A instituição nem permitiria que fizesse assim, há muito mais recursos e procedimentos para transportar alunos. Mas a gente arriscava, tudo em favor de uma boa formação, que desse um leque de informações que fossem uteis para os alunos no trabalho.

SMRBR: Bom, quando chegou em 1982, a gente volta das férias de janeiro com a informação de que nossa escola passaria para o Centro Paula Souza. Eu nem sabia o que era Centro Paula Souza e não tinha internet para pesquisar. Bom, o negócio é esperar, mas havia um burburinho na sala dos professores, e os professores muito aborrecidos com a mudança, porque eles teriam de fazer a opção de deixar o regime

de estatutários e ir para celetistas no Centro Paula Souza, mas que receberiam mais. Eu, como tinha dois anos ou um ano e meio de experiência como professora, para mim aquilo tudo soava como uma incógnita. Como eu era professora das disciplinas técnicas, eu achei que essa proposta do Centro Paula Souza seria boa. Porque era uma instituição com uma rede de escolas técnicas enquanto, que na Secretaria da Educação estávamos juntos e misturados com as escolas de Ensino Médio e não só com o ensino profissional. (Está tendo uma chuva enorme).

MLMC: É que essa história da Rubens de Faria está tão interessante, que você está contando, que eu acho que vale a pena continuar, se a gravação não permitir, mas vamos continuar. (trovões do temporal)

SMRBR: O professor Nelson organizou uma reunião com toda a equipe de professores, que não era tão grande, quarenta professores, numa sala grande, porque o Dr. José Ruy Ribeiro, então superintendente do Centro Paula Souza, nos faria uma visita. Ele entrou pela escadaria principal e nós entrávamos pela lateral, onde também tinha um estacionamento. Mas aquela escadaria só era disponibilizada para eventos muito importantes como formatura dos alunos, recepção ao prefeito... Mas eu me lembro como se fosse hoje, ele estava de braço dado com uma futura colega nossa, e que foi depois bastante amiga, que o secretariava. Foram foi subindo as escadas com professores que, naquele momento, eu não conhecia, e eles entraram na sala preparada para reunião. Não tinha cafezinho, isso eu lembro. Eles entravam na sala e os professores todos anotando. Tinha o professor de Português, o Nacambira, que era muito politizado e do sindicato. Ele nos informava sobre o que estavam propondo para nós e sobre como ficaria a vida profissional dos colegas. Daí o Dr. José Ruy Ribeiro relatou o que estava acontecendo na ampliação do Centro Paula Souza com inclusão de mais seis escolas. Estas escolas já tinham uma estrutura para a educação profissional. O objetivo era ampliar a oferta de vagas para a educação profissional e que Sorocaba era uma cidade importante para isso, não só pelo número de habitantes, como de toda a região que ela atendia porque tinha uma posição estratégica, ao lado da rodoviária.

SMRBR: Antes de terminar a reunião, ele pega uma lista, e diz assim: a partir de agora vou indicar os coordenadores de área, com quem nós vamos ter uma ação mais direta. Começa a falar os nomes: - o professor Carreteiro vai ser coordenador da área de Eletrotécnica. Ele não explicou e ele virou para mim, que era bem jovem, e falou:

- a professora Silvana, vai ser coordenadora da área de Alimentos. E lá eu sabia o que era a coordenação! Então, a partir desse momento, você vai se dedicar 20 horas para a coordenação e 20 horas para as suas aulas. Ora, comecei a trabalhar na coordenação para estruturar melhor o curso Técnico em Alimentos. Foi um período muito bom, de bastante trabalho e que a gente começou a colher frutos. O curso Técnico em Alimentos passou de 6 alunos na última série de três anos para 36. E em poucos anos, passou a ser a menina dos olhos da Rubens de Faria e Souza. Era o curso de maior demanda no vestibulinho e menor evasão, isto pelo trabalho dos professores e o movimento de alunos e meu trabalho também. Eu me coloco, porque trabalhei na Rubens de Faria durante 22 anos coordenando e dando aulas.

MLMC: E, nessa época, que a Rubens de Faria veio para o Centro Paula Souza, a Fatec de Sorocaba ocupava o prédio?

SMRBR: Não. A Fatec Sorocaba já tinha o prédio dela, nós tínhamos o nosso, e a Fernando Prestes também, então cada uma já tinha o seu prédio. A Fernando Prestes também entrou para o Centro Paula Souza e ficaram as duas escolas da mesma cidade. Depois eu fiz um projeto de ampliação de laboratórios, e a gente conseguiu um recurso federal para isso no MEC. Em uma ocasião, não tinha dinheiro para nada, a inflação comia tudo, era a década de 90. Eu lembro que, em 1992, eu recebi um telegrama do próprio Dr. José Ruy elogiando meu projeto de instalação de laboratórios, para o qual veio um recurso. E o curso Técnico em Alimentos teve ampliação, acabou aquela cozinha, que era horrorosa, e nós ganhamos mais cinco laboratórios que foram construídos e equipados com o dinheiro federal, e é lógico com o dinheiro estadual junto. Foi implantado o Laboratório de Microbiologia e, depois, implantamos o Laboratório de Tecnologia de Frutas e Hortaliças, de Tecnologia de Carnes, e a Panificação, e de Análise Sensorial. Tudo isso implantado com recurso federal.

MLMC: Olha, professora Silvana, eu conheci a sua escola já muito bem equipada e não sabia da sua responsabilidade nisso. Porque eu fiquei encantada quando conheci a sua escola no início dos anos 2000.

SMRBR: Era tão bem estruturada, que depois a gente conseguiu financiamento de outros projetos importantes. O projeto Vitae, que atualizou equipamentos. A nossa escola sempre foi referência na área técnica de alimentos e inspirou outras escolas

do Centro Paula Souza, que não iam buscar o nosso plano de ensino, que era permanentemente atualizado. Uma delas foi a escola de Casa Branca. Outra escola que foi buscar referências do curso técnico foi a de Taquaritinga e depois disto, a Faculdade de Tecnologia de Marília, não só a estrutura curricular, como também a estrutura física de laboratórios necessária para de um bom curso técnico. Eu tenho muito orgulho do curso técnico que foi implantado lá e dos alunos que a gente formou.

SMRBR: Oito anos atrás, parece que é muito tempo, mas para mim é pouco, em setembro, eu faço 39 anos na educação, o professor Almério, que é hoje o nosso coordenador, me chamou para uma reunião sobre um convenio com a Unesp de Araraquara. Quando eu sento na cadeira e vejo o Diretor da Unesp de Araraquara tinha sido meu aluno! Também o atual diretor da Rubens de Faria e Souza, que é o Armando, não é só um excelente diretor de escola, com também foi aluno e trabalhou comigo. Depois fez o curso de Química Superior e cuida com muito carinho do curso. Tem uma equipe de professores muito boa e a escola só cresceu com o Centro Paula Souza. E eu acredito que vai continuar nesse crescimento, porque a necessidade de educação profissional pública é muito grande.

SMRBR: E por que educação cativa, a quem é engenheiro se dedicar a educação, e cuja pretensão era desenvolver pesquisa na área de Alimentos? Eu estava muito feliz lá no ITAL, mas as circunstâncias de vida me chamaram para a educação e eu acabei me especializando nessa área. Porque o resultado você vê ali, o aluno chegando lá na sua escola em ônibus fretado lá de Piedade, um aluno que trabalha no campo com a família, produzindo morangos, cebolas, etc. E daqui a pouco você olha, num piscar de olhos, ele está como Gerente de Qualidade, daqui a pouco ele está no Japão se especializando, ele vai para o ensino superior, e o curso que fez faz toda a diferença. E é isso que cativa, você já vê o resultado ali. Às vezes no mundo corporativo, você trabalha em uma coisa tão particular, que você não enxerga o alcance social e o ator social daquilo, naquele momento, e assim, a educação acaba cativando.

MLMC: Silvana, como foi que você entrou no projeto dos Alimentos, que envolveram outras escolas e que você fez parte na Cetec.

SMRBR: A ideia era inicialmente da USP (Dr Litto), foi o início do uso da tecnologia na educação profissional. Quem teve ideia foi uma professora que trabalhava na época aqui, na Administração Central, coordenando a parceria do Centro Paula Souza

com a USP> Não chegou a ser um convênio, era uma parceria com a USP. O projeto Alimentos tinha como objetivo promover e desenvolver o uso da internet que estava começando. Eles escolheram algumas escolas do Centro Paula Souza para participar, e uma delas era a ETEC Rubens de Faria onde trabalhava.

MLMC: A GV.

SMRBR: Sim, a GV, a Polivalente de Americana, a Júlio Mesquita, eu não lembro a outra, mas essas quatro participaram do projeto. E era assim: - cada escola era responsável por um aspecto da pesquisa. No nosso caso, era Vitamina C, e eles propunham uma análise de vitamina C bem simples, por titulação, mas sem nenhuma medida quantitativa. Aí, o nosso grupinho de professores da Rubens de Faria, falou: - *a gente precisa melhorar essa análise de vitamina C*. Então, os alunos falaram assim: - vamos ver o que tem mais Vitamina C, uma salsinha produzida com sol ou uma salsinha produzida longe de sol? Estava começando a hidroponia e, os alunos iam lá, faziam coleta das amostras. Preparavam as amostras e depois determinavam a Vitamina C. A nossa escola, junto com os alunos, montou um método, para determinação de Vitamina C, muito mais eficiente do que aquele que era proposto no projeto pela equipe da USP. A partir daí, nós produzíamos os reagentes (análise por iodometria) e padronizávamos esses reagentes. Com a análise da quantidade certa de vitamina C nos vegetais fizemos diversas pesquisas. Foi muito bom. Os alunos levavam os resultados finais e apresentavam na USP. Durante o projeto, uma vez por semana, em um único computador da escola, divulgávamos o que tinha sido feito (Diário de Bordo), e que resultados obtidos, compartilhando e comparando com os resultados das outras escolas. Esse compartilhamento era feito por e-mail. Era fantástico!

MLMC: Em 2001, você me passou esse método, quando nós trabalhamos na Cetec, e eu não sabia de toda essa história. Eu me lembro, que você me passou, e eu ainda estava dando aula de Bromatologia. E daí, como eu trabalhava Tecnologia dos Alimentos com eles também, e eu pedi para eles analisarem pimentões, além das cores, também cozido e in natura. Porque o método permitia ver quantitativamente essa diferença, muito interessante, e eu acho que eu tenho esse método até hoje guardado.

SMRBR: Era interessante porque os reagentes nós preparávamos na escola. E o melhor, os nossos alunos tinham que ensinar o método para outros cursos como da Nutrição. Assim, eles exerciam também o papel de docentes, eram protagonistas do estudo. Lembro que eles falavam nos treinamentos: - *vocês devem ter muito cuidado com a amostragem...*

MLMC: E como multiplicadores.

SMRBR: Sim multiplicadores, foi um trabalho superbom. Eu lembro que as apresentações não eram em *power point* e não mandávamos imprimir pôsteres. A gente preparava a apresentação em papel cartão -e apresentava para os colegas em um dia de encontro lá na USP. Neste dia, ouvir as palestras dos professores ampliava o leque dos nossos alunos e o que nos deixavam muito felizes.

SMRBR: Bom, aí quando chega em 2000, eu estava fazendo a pós-graduação, mestrado na Unicamp, e a minha família toda, já estava em São Paulo. Nessa época, eu tinha quatro filhos. Uma filha terminando a Unicamp, um filho aqui em São Paulo na Economia e todos vinculados aqui, só a caçula ficava comigo em Sorocaba. O meu marido também foi transferido para São Paulo e eu estava terminando o mestrado. Vim conversar com o professor Almério.

SMRBR: Almério, eu estou vindo para São Paulo: - *será que eu poderia ser útil aqui?* Ele me deu uma lista de metas para 2002. Na época, ele já trabalhava a educação por objetivos. Ele falou assim: - *essas são as metas para melhorar a qualidade de ensino para esse ano, veja alguma coisa dentro dessas metas, que você possa fazer, e me apresente um projeto.* Aí, eu apresentei um projeto. Eu estava terminando um mestrado em sistema de qualidade, que era um mestrado feito uma parte na Unicamp, e outra parte era na Politécnica da USP. E eu estava encantada como as técnicas da área de gestão que poderiam contribuir para melhoria de todas as áreas e, também, para a área de educação. Bom, poderia fazer um trabalho de sistema de qualidade para as Etecs e isto dentro da capacitação (formação continuada), que já era mantido pela CETEC. Assim, escrevi um projeto e entreguei. Ele me chamou e me levou até o professor Marcos Monteiro, que na época era superintendente. Daí o professor Marcos falou: - *há tempos que eu quero implantar indicadores de qualidade nas escolas, vai ser bom esse projeto e então traga este projeto para cá.* Assim, eu comecei a dar um curso para diretores, sobre qualidade em serviços, empreguei como

estratégia de melhoria de qualidade o *benchmarking*. Eu levantava quais eram as escolas com menos reclamações na ouvidoria e tomava essas escolas como referências, também eram as escolas mais pontuadas pelo SAI, uma avaliação conduzida por uma professora do CPS. As escolas eram classificadas em escolas melhores e escolas que precisavam crescer mais e melhorar seus procedimentos. Eu dava o curso para um grupo de escolas, e selecionava escolas de referência para eles irem conhecer, e tinha uma equipe que trabalhava junto, a Doroti (Doroti Quiomi Kanashiro Toyohara) que trabalhou. Aquela então secretária do Dr. José Rui Ribeiro, que também trabalhou nesse projeto, me fugiu o nome, que hoje mora na Itália, e se afastou há alguns anos do Centro Paula Souza.

MLMC: A Regina Amaral, a Vera Siqueira.

SMRBR: A Vera Siqueira foi quem trabalhou com o Dr. José Rui Ribeiro, e depois trabalhou com o Almerio. A Magali Will que também trabalhou nesse projeto e a gente tocou esse projeto durante uns dois ou três anos. Mas é tudo meio surpresa no Centro Paula Souza. E daí quando foi em 2008, liga para mim a Magali e falou assim: - Oi Silvana, você agora é responsável pelo Centro de Capacitação da Coordenadoria do Ensino Técnico. Eu falei: - eu não. Ela falou assim: - foi publicado, está no caderninho. E não é que era eu e ainda não sabia. Passei a responder pelo Centro de Capacitação e daí eu cheguei para o Almério e falei que vi o meu nome que saiu como responsável. Daí ele falou: você concorda, né? Como a gente trabalha por projetos e por objetivos, eu trouxe nessa ocasião o SAEP, que é um sistema de gerenciamento de projetos, e que agora está sendo substituído pelo SIPEP, mas que foi uma primeira referência de uso de um sistema para gestão de projetos, que é também uma particularidade para o ensino técnico, que tem refletido e trazido bons resultados para as escolas, com a permanente atualização de currículos, a supervisão sendo implantada gradativamente com todos os seus procedimentos...

MLMC: E com a formação continuada de professores.

SMRBR: Fiquei nisso até 2013. Em 2013, como o Centro Paula Souza apresentou um projeto, que gerou um convenio, que nós fizemos juntos, dentro do Brasil Profissionalizado para a capacitação em educação profissional. Era investimento do governo federal nos estados, bem significativo, e o Almério falou: - *nós precisamos apresentar um projeto bem ambicioso* e esse projeto foi aprovado, não integralmente,

mas uma boa parte. E a execução desse convênio com o governo federal precisava de uma pessoa para cuidar disso, e então eu saí da responsabilidade sobre a capacitação, para assumir a execução desse programa com cursos à distância, de formação de professores, cursos de aperfeiçoamento, cursos de gerenciamento de projetos, que são cursos oferecidos com esse recurso desse programa federal. E além disso, também a atualização técnica de laboratórios com recursos do governo federal, o que tem modificado as escolas. Só esse ano que passou, conseguimos adquirir 300 Laboratórios de Informática, a gente pensa que é muito, mas tudo que vem de recursos públicos, muda a situação daquela escola, a formação daquele aluno, e eu tenho certeza que vai melhorar a educação profissional, e esse programa continua até o final de 2019.

MLMC: No programa Brasil Profissionalizado, tem um trabalho que você desenvolve, você e a professora Eva Chow na unidade de Pós-graduação. Esse trabalho substituiu o Esquema? Você poderia falar um pouco sobre isso.

SMRBR: Os cursos de formação de professores da educação profissional. Estes cursos sempre aparecem como programas, e então cumpre seu papel por um tempo forma professores e depois some, ou são modificados. Os professores que atuam nas disciplinas específicas da educação profissional, os professores que dão aulas de Eletrotécnica, de Segurança do Trabalho, de Química, de Tecnologia de Alimentos, eles não têm formação na área de educação. Então eles entram na sala de aula, assim como eu em 80 e você e não sabem como dar aula. Eu lembro um dia que um aluno chegou e falou assim: - *a sua prova foi horrível, ninguém tirou mais do que 4,0*. Aquilo lá me comoveu, e eu achava que a minha prova estava muito bem-feita, mas ninguém tinha tirado mais do que 4, realmente todo mundo foi muito mal. E ele tinha razão, a minha prova foi horrível, provou que o que eu ensinei, eu não ensinei, e eu devia ver isso. Você vai aprendendo com a experiência e eu fui melhorando com a minha própria experiência.

MLMC: Por isso eu acho importante, ele ter a visão do professor, como facilitador, e o acesso que eles têm a informação.

SMRBR: Mas tem que contar para eles, ouvir o coordenador de área, e eu fui a primeira coordenadora de área de si mesma, e então eu não sabia nada disso. E tratei de fazer o curso, que na ocasião era o Programa Especial de Formação de

Professores. O curso era oferecido em parceria com a Unesp, na Fatec SP, e eu vinha três férias inteiras e aos sábados, uma vez por mês. O curso, na época, era presencial, e eu fiz o curso todo. Abriu um leque grande de conhecimento. Puxa vida, você começa a pensar que não basta você ter o conteúdo, ter o conhecimento, tem que ter apropriação pedagógica daquele conteúdo, para poder ensinar. Saber que estratégia você vai usar, tem que despertar interesse> Hoje em dia é mais complicado ainda, você não pode oferecer aquilo que uma internet ou o Google oferece, tem que ir além, e tem que ensinar o aluno a pensar, a produzir e a criar, o que é mais difícil. E então, há necessidade desse professor especialista ter formação pedagógica e da melhor.

SMRBR: A própria Secretaria da Educação e o CEE estabelecem que os professores com essa formação são os aptos a darem aulas. O que vem a ser essa licenciatura? É essa formação pedagógica. Os graduados podem ter um contrato temporário, mas mesmo se tiverem um contrato permanente não podem substituir um professor licenciado. Isto também está na carreira da educação profissional. Os primeiros cursos para educação profissional foram chamados de cursos de Esquema, é até estranho esse nome, mas tinha Esquema I, que formava quem já era graduado, e o Esquema II, que formava quem era técnico, onde eles faziam uma complementação para se tornarem bacharéis e depois faziam a parte pedagógica. Saíam licenciados para a educação profissional. Então, os primeiros cursos que surgiram foram de Esquema. Terminaram os cursos Esquema em 1997, quando CNE lançou uma resolução, a 02/1997 para educação profissional, que trata da parte pedagógica para quem já é bacharel. Esse curso instituído em 97, o Centro Paula Souza ofereceu na forma de um programa e presencial. Quando surgiu o Programa Brasil Profissionalizado, nós recebemos a visita do Marcelo Pedra, então secretário no MEC, na SETEC. Ele falou assim: - *vocês precisam dar esse curso à distância* porque o Centro Paula Souza é protagonista em educação profissional no Brasil. Vocês podem preparar professores para o Brasil todo, desde que o curso seja a distância, se for presencial não dá certo. Nós vamos financiar este curso pelo Brasil Profissionalizado para ser ofertado na modalidade a distância. Dois desafios: - oferecer o curso e a distância. A gente formou uma equipe, o convenio saiu em 2011 e fomos buscar o credenciamento da instituição para o ensino a distância. Este credenciamento saiu em 2013. Final de 2011, saiu o convênio, em 2013, saiu o credenciamento, e, em 2014, a gente já lançou o primeiro edital com o chamamento para o curso, que foi oferecido para 600 alunos.

MLMC: E o certificado sai pela Pós-graduação ou pelo Centro Paula Souza?

SMRBR: Não, ele sai pelo próprio Centro Paula Souza, e foi feito por três unidades: a Coordenadoria do Ensino Técnico, que coordena as ações do convênio, a Unidade de Pós-graduação que montou o currículo e a Faculdade de Tecnologia de São Paulo, que é a credenciada em EAD. Então temos três responsáveis pelo curso.

SMRBR: Bom, em 2015, a gente ainda tinha recursos do convênio e mudou a lei de novo, apareceu a Resolução 2/2015, que alterou a carga horária de 540 para 1000 horas e que obriga a incluir outros componentes curriculares no curso, tais como o uso de tecnologia em salas de aula, o compartilhamento de práticas pedagógicas, que é fundamental para o crescimento de cada unidade, de cada instituição. Os professores têm que aprender a compartilhar o que eles produzem, para isto a disciplina que nós introduzimos foi “Seminários e Aprendizagem Colaborativa”. Também a parte de inclusão de pessoas com deficiência. Também colocamos uma disciplina, que é “Pedagogias Contemporâneas”, que trata das metodologias ativas, que hoje são protagonistas na Educação Básica. Hoje, a gente trabalha com isso aí, que é a proposta da 2/2015. Assim, o curso passou de um Programa Especial para uma especialização, que tem um currículo mais robusto, demora um pouco mais a formar, mas o curso é muito bom e nós já estamos na segunda turma. Mas é uma especialização de 1000 horas.

MLMC: Mas vale como uma licenciatura?

SMRBR: Então é “Formação Pedagógica Para Graduados Não Licenciados”, é assim que ele se enquadra na legislação é específico para os professores que atuam na Educação Básica. É uma especialização e acrescenta pontuações aos professores.

MLMC: É para o ensino médio. E para o ensino técnico?

SMRBR: A Educação Profissional está na Educação Básica.

MLMC: É verdade.

SMRBR: O foco do currículo é o aluno da Educação Básica. Nós temos professor da Educação Superior procurando essa especialização pelo conteúdo do curso. O curso

é bom, não é porque eu coordeno, mas a equipe é muito boa e chamamos um pessoal bastante experiente em educação para trabalhar.

MLMC: Por que a demanda é grande?

SMRBR: Nós tivemos mais de 2000 inscrições para 600 vagas, uma demanda bem grande, não só do Centro Paula Souza, mas de outras instituições. Hoje nós estamos atendendo: Paraná, Goiás, Mato Grosso.

MLMC: Qual a proporção a distância e presencial?

SMRBR: Ele é todo a distância e tem atividades presenciais, que são orientadas na plataforma a distância. São 300 horas de práticas pedagógicas. A orientação é feita a distância e cada professor faz as suas horas de prática. É como o antigo estágio, que a gente mudou um pouquinho, hoje é mais um exercício de reflexão sobre a própria prática. Ficou bem bom e é superinteressante. O resto das horas são de disciplinas teóricas. A avaliação é presencial. Saiu agora uma mudança nos cursos à distância, que a avaliação pode não ser presencial. Nós estamos contratando uma tecnologia, que faz a identificação de quem está fazendo a prova e, com isso, nós vamos evitar que os alunos se desloquem para São Paulo para fazer provas. Se bem que tem TCC, pois é uma especialização, e em algum momento ele tem que vir. Além disso, tem os Seminários que são presenciais. São duas as disciplinas que eles têm que apresentar o trabalho para banca. Mas fora isso, nós já fizemos um teste o ano passado de avaliação online.

MLMC: É isso que eu ia perguntar.

SMRBR: Mas era presencial, o aluno tinha que se dirigir a alguma unidade de ensino. Caiu a rede, teve os problemas técnicos, e foi bem ruim, porque a gente teve que fazer outras provas.

MLMC: Se nós temos problemas aqui em São Paulo, imagina em outros estados.

SMRBR: A gente tem mais em São Paulo, do que nos outros estados. Esse ano vamos fazer a tentativa dois. Tem que usar a tecnologia.

MLMC: Tem que aperfeiçoar o sistema.

SMRBR: Tem que aperfeiçoar o sistema. Mas é isso. Eu admiro muito esse trabalho Maria Lucia, esse de Memórias e espero ter trazido alguma contribuição.

MLMC: Professora Silvana, eu que agradeço. Porque além da sua experiência na educação, que é muito ampla em diversas áreas, são 39 anos, e você deu detalhes em algumas áreas, que para os pesquisadores, que trabalham com formação de professores ou que forem estudar o curso Técnico em Alimentos, vão encontrar subsídios nessa entrevista. Então muito obrigada. Eu vou transcrevê-la e vou mandar para você e, depois, pedir autorização para divulgar no nosso site de memórias do Centro Paula Souza. Muito obrigada.

SMRBR: Obrigada você pelo convite.

Descritores

História oral de vida
Etec Rubens de Faria e Souza
Etec Fernando Prestes
Faculdade de Tecnologia de Sorocaba
Unidade de Ensino Médio e Técnico
Unidade de Pós-graduação, Extensão e Pesquisa
Silvana Maria Rocha Brenha Ribeiro
Engenharia de Alimentos
Unicamp
Maria Lucia Mendes de Carvalho
Instituto Tecnológico de Alimentos
José Rui Ribeiro
Marcos Antonio Monteiro
Almerio Melquiades de Araújo
Técnico de Alimentos
Técnico em Mecânica
Técnico em Eletrotécnica
Projeto Vitae

Sistema de autoavaliação

Prêmio Mario Covas

SAEP

SIPEP

SETEC

MEC

USP

Vitamina C

Unesp Araraquara

Programa Brasil Profissionalizado

Eva Chow Belezia

Doroti Quiomi Kanashiro Toyohara

Vera Siqueira

Esquemas

Licenciatura

Fatec SP

Dados Biográficos da Entrevistada



Silvana Maria Rocha Brenha Ribeiro

Fotografia: Maria Lucia Mendes de Carvalho, em 22/01/2019.

Silvana Maria Rocha Brenha Ribeiro. Possui mestrado em Engenharia de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas (2002). Atualmente é Professora do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza. Tem experiência na área de Educação, com ênfase em Planejamento e Avaliação Educacional. Fonte: CV: <http://lattes.cnpq.br/5135290182501390>

Dados Biográficos da Entrevistadora



Maria Lucia Mendes de Carvalho - Pós-doutorado em Museologia e Patrimônio no Museu de Astronomia e Ciências Afins (2017). Doutora 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 Oxiten, como pesquisadora e, posteriormente, gerente de pesquisa e desenvolvimento (1981 a 1995). Professora do Programa de Mestrado Profissional em Gestão e Desenvolvimento da Educação Profissional (2020). É Coordenadora de Projetos na Unidade de Ensino Médio e Técnico no Centro Paula Souza (desde 2001), coordenando o Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional e Tecnológica (GPEMHEP). 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), *Espaços, Objetos e Práticas* (2018), *Narrativas de Currículos, da Arquitetura Escolar aos seus Artefatos* (2020), *Concepções, Rupturas e Permanências* (2021), 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).

Fonte: CV: <http://lattes.cnpq.br/2330225376519419>

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

Termo de Cessão dos Direitos Autorais de Silvana Maria Rocha Brenha Ribeiro

Termo de Autorização para uso de Imagem de Silvana Maria Rocha Brenha Ribeiro