

PROJETO SABERES E SABORES: MEMÓRIAS DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL DA ETEC GETÚLIO VARGAS EM SÃO PAULO (1955 E 2010)

Edenir Alves Nemoto. Eliana Moura Brasil Salgado.

Ana de Jesus Ferreira. Walkiria Renata Monteiro Martins

Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas do Centro Paula Souza

edenir.nemoto@uol.com.br

O trabalho busca a partir de um objetivo específico, selecionar três receitas de uma apostila elaborada no Serviço de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento de Ensino Profissional de São Paulo de 1955, através da memória afetiva de histórias de vida. Apoiou-se em pesquisa bibliográfica e, principalmente, na história oral de Dalila Ramos, que no ano mencionado acima, era uma das dietistas responsáveis pela administração do refeitório escolar da Escola Técnica Estadual “Getúlio Vargas” (GV). Deste resgate histórico conseguiu-se obter a memória de três receitas contidas na já mencionada apostila: Polenta com leite, Polenta com molho de carne e Bolo de fubá. Estas mesmas receitas foram pesquisadas em sites atuais de culinária na internet, a fim de identificar avanços ou retrocessos da tecnologia alimentar. Através deste depoimento, levantou-se alguns dados importantes da história da alimentação da sociedade naquela época. Na década de 50, Dr. Francisco Pompêo do Amaral, Médico da Secretaria de Educação e Saúde Pública do Estado de São Paulo, respondia pela saúde dos alunos das escolas profissionalizantes. Segundo a nossa entrevistada, foi ele quem instituiu todas as regras alimentares nos refeitórios das escolas profissionalizantes e uma das normas era a de que diariamente deveria ser servido aos alunos 50g de fubá. Da entrevista com Dalila, resgatou-se a importância do refeitório da GV, como fonte de pesquisa para os trabalhos científicos desenvolvidos pelo Dr. Pompêo e também como campo de treinamento para as alunas do curso de Auxiliares de Alimentação da Escola Técnica Estadual “Carlos de Campos”, que tinham que cumprir seu estágio curricular no refeitório escolar da GV. Na comparação de receitas de 1955 e 2010, observou-se que não houve significativa mudança do produto, a alteração maior foi quanto à tecnologia alimentar utilizada, que diminuiu o tempo de preparo, assim como facilitou o processo.

Palavras-chave: Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas. Memória afetiva. Refeitório escolar. Ração Alimentar. Tecnologia Alimentar.