



ORIGENS DO CURSO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA NA ETEC “JOSÉ MARTIMIANO DA SILVA” – RIBEIRÃO PRETO

Arevabini, Cyntia A. M; Barone, Ligia A. C.; Souza, Solange M. X.

ETEC José Martimiano da Silva. Ribeirão Preto, São Paulo, Brasil. email: eterp@terra.com.br

1. INTRODUÇÃO

O ensino e todo o sistema de ensino de uma época encontram explicação em fatores sociais, filosóficos e históricos. Compreender que ler, estudar, e ouvir ao mesmo tempo em que se executam obras manuais constitui a verdadeira educação integral e que norteia o ensino profissional.

As origens da Escola em Ribeirão Preto nos levam ao centenário da Independência Nacional com o lançamento da pedra fundamental do Edifício, em 1922, destinado à “Escola Profissional de Artes e Ofícios” num dos pontos da então Chácara Olímpia.

Desde 1927 até atualmente, a casa de ensino sofreu uma série de transformações, em razão de reformas no ensino, tendo passado por seus bancos escolares uma legião de alunos, de ambos os sexos, de idade múltipla, que tem contribuído profissionalmente para o desenvolvimento de nossa cidade e região.

Este trabalho teve como objetivo resgatar a origem do curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC José Martimiano da Silva, bem como delinear seu percurso até 2009.

2. METODOLOGIA

Na abordagem da pesquisa qualitativa, semi estruturada, foram utilizados como instrumentos metodológicos a análise dos dados, a partir de registros documentais e fotos obtidas do acervo da Etec José Martimiano da Silva e de docentes. Os documentos analisados foram coletados de forma exploratória para a consolidação dos dados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A análise das informações a partir de registros de grades curriculares, disciplinas oferecidas e avaliações, realizada em livros da secretaria acadêmica datados de 1936, aponta a disciplina de Culinária e Dietética do curso de Confeções e Corte, de fundamental importância para a criação do curso de Nutrição e Dietética.

Consta que o dispensário de puericultura foi criado em 1935 para a prática que a aprendizagem requeria, atendendo mães e crianças, educando para a preparação dos alimentos como uma das bases para o conhecimento pessoal e profissional, através de situações reais de vida. O ensino, nessa época, estava voltado para a formação de organizadoras do lar.

Foi identificado que os ambientes na escola eram iluminados, saudáveis e bem organizados. As poucas alunas apresentavam-se devidamente paramentadas, com uniformes padronizados e de cores claras, com proteção para cabelo, calçando meias e sapatos fechados (Fotos 1 e 3).

O número de alunas do curso de Confeções e Corte em 1937 era de vinte e oito; e a média de discentes, no período de 1938 a 1943, era de 36 alunas, mostrando uma crescente demanda com o passar dos anos. Dentre as disciplinas destaca-se a de Economia Doméstica cuja avaliação se dava mediante 3 categorias: laboratório, dietética e cozinha, aprendia-se também Puericultura e Higiene, Química Geral e Aplicada, Contabilidade Doméstica, Cozinha Prática, Economia Doméstica e Artes Culinárias, conteúdos que até hoje constam, de alguma maneira, na matriz curricular do Curso Técnico em Nutrição e Dietética.

Em 1953 ocorre o desmembramento do curso de Auxiliares em Alimentação (Lei n. 2318/53) em Curso de Formação de Profissionais de Economia Doméstica e Artes Manuais e Curso de Formação de Dietistas, estas últimas com as atribuições de prescrição, promoção e controle da alimentação de pessoas sadias, individual ou coletivamente; e, direção e fiscalização de serviços de distribuição de alimentos como lactários, refeitórios e outros.

Na década de 1960 a “Escola Industrial” torna-se o Ginásio Industrial Estadual “José Martimiano da Silva” onde o aluno recebia dois diplomas; um correspondente a conclusão do curso colegial e outro de aprendizagem profissional e em 1961 pelo Decreto n. 38643/61: criam-se cursos técnicos ressaltando o de Dietética. E em 1974 a denominação passou a ser Técnico em Nutrição e Dietética permanecendo até os dias atuais.

Esta ETEC no ano de 2007 comemorou oitenta anos de existência, destacando que o Curso Técnico em Nutrição e Dietética mantém demanda (tantos candidatos por vaga) para o preenchimento de vagas nos tres periodos, mostrando a importância e necessidade da manutenção do curso visto que a região oferece mercado de trabalho para este profissional.

4. CONCLUSÕES

Estes resultados sugerem que o resgate histórico é importante para identificar as mudanças ocorridas e suas variáveis e conhecer o desenvolvimento até o presente. Se de 1900 a 1950 as pessoas eram formadas para produzir trabalho hoje são vistas como parceiras. Inovação tecnológica, legislações, procedimentos operacionais padronizados, pesquisas científicas geram avanços informacionais e de conhecimentos que exigem ajustes nas estruturas dos currículos. Capacidade para a tomada de decisões compartilhadas e comprometidas, habilidades e competências, esses desafios determinam um novo perfil para os egressos dos cursos técnicos em Nutrição e Dietética. Esta área que envolve todas as ações ligadas à alimentação humana, a partir do estudo das necessidades nutricionais de indivíduos e coletividades, sadias e enfermas em todas as fases do ciclo vital; é onde o técnico ganha projeção. Inseridos no contexto da Saúde, expandem sua atuação para outras áreas.

Constatamos uma grande evolução, no entanto, muitos documentos merecem análise e estudo sistematizado e mais aprofundado.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Álbum Fotográfico “Escolas Profissionais Públicas do Estado de São Paulo: uma História em Imagens – Imprensa Oficial com apoio da FAPESP, 2002



Foto 1 - Oficinas: Economia Doméstica – aula prática, 1936.

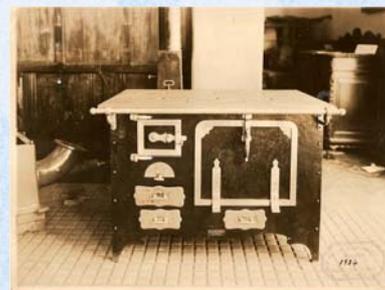


Foto 2 – Mobiliário. Fogão a lenha de 1936



Foto 3 – Oficinas: Economia Doméstica – O arranjo do lar, 1936.



Foto 4 – Projeto Docentes/Alunos – Cozinha ecológica – 2008.