



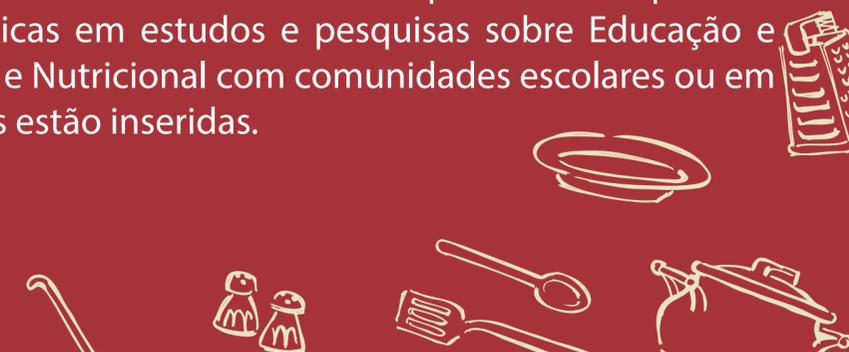
Exposição Comemorativa

Técnico em Nutrição e Dietética: 75 anos de transformação e mobilização

A exposição comemorativa **Técnico em Nutrição e Dietética: 75 anos de transformação e mobilização** traz imagens, textos e reportagens selecionados como instrumentos de pesquisa em Centros de Memória do Centro Paula Souza e de outras instituições educacionais ou de classes, com a pretensão de divulgar e dialogar com docentes e discentes as memórias e a história da educação profissional no campo da alimentação e nutrição no Brasil.

Em 06 de outubro de 2014, o Centro Paula Souza celebrará 45 anos como instituição pública de educação profissional e tecnológica do estado de São Paulo e, por incorporar em sua rede escolas técnicas centenárias, é que em 16 de maio comemora em uma jornada com docentes de 37 escolas técnicas que oferecem o curso Técnico em Nutrição e Dietética – os 75 anos de transformação e mobilização nesse curso – que surgiu a partir do curso de “Auxiliares em Alimentação ou Dietistas”, criado pelo médico Francisco Pompêo do Amaral (1907-1990) na Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, por meio do Decreto Estadual N° 10.033, de 03 de março de 1939.

Para compreender a história e a evolução curricular do curso Técnico em Nutrição e Dietética, que até 1974 era único e na Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em São Paulo, é que essa exposição na sede do Centro Paula Souza e, depois, itinerante, pretende mostrar que educadores e jovens estudantes continuaram promovendo práticas escolares e pedagógicas em estudos e pesquisas sobre Educação e Segurança Alimentar e Nutricional com comunidades escolares ou em locais onde as escolas estão inseridas.



Exposição Comemorativa
Técnico em Nutrição e Dietética:
 75 anos de transformação e mobilização

Curso Auxiliares em Alimentação

O primeiro curso no campo de alimentação e nutrição no Brasil, criado na Superintendência do Ensino Profissional no Estado de São Paulo

Aula inaugural em 17 de maio de 1939

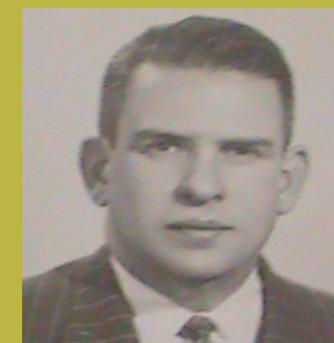


Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, antigo Instituto Profissional Feminino e Superintendência do Ensino Profissional no Estado de São Paulo, em 1939.



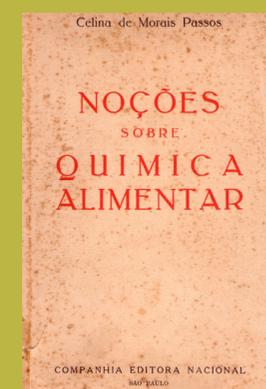
Francisco Pompêo do Amaral, do lado esquerdo, a diretora Laia Pereira Bueno, e a segunda do lado direito, Celina de Moraes Passos, com as professoras do curso de Auxiliares em Alimentação no Instituto Profissional Feminino, no Brás, em São Paulo, em 1939

Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em 2011.

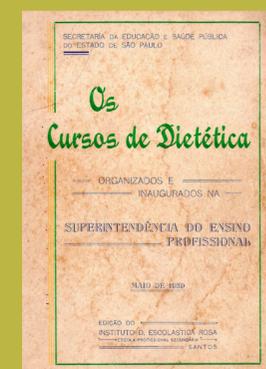


Francisco Pompêo do Amaral (1907 – 1990) se formou na Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo, em 1932, e foi professor no curso “Instructores de Gymnástica”, (Faculdade de Educação Física/USP). Como médico, jornalista e professor construiu com relevância as suas

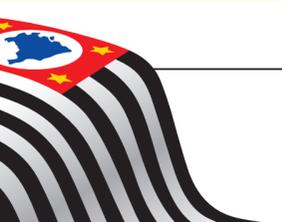
obras. Em janeiro de 1939 foi contratado como médico chefe da Superintendência do Ensino Profissional, criando o primeiro curso de formação de técnicos em alimentação no país (Decreto Estadual Nº 10.033, de 03/03/1939). Produziu artigos para revistas especializadas e publicou “Política Alimentar”, em 1945, incluindo em suas obras as práticas pedagógicas e escolares desenvolvidas com suas alunas e equipe de dietistas e que culminou com o Prêmio Nacional de Alimentação, em 1954, recebido pelo livro “A alimentação em São Paulo no período de 1940-1951”. Em 1955 e 1956 foi laureado com o Prêmio Oficial da Academia Nacional de Medicina pelas obras “O Leite Problema Nacional” e “O Problema da Alimentação”. Em 1986, publicou o seu último livro, “Discriminação e mistificação em alimentação”.



Celina de Moraes Passos foi aluna e, em 1932, professora do curso Normal para Formação de Mestras em Educação Doméstica na Escola Carlos de Campos. Em 1938, publicou o livro “Noções de Química Alimentar”, com prólogo de Francisco Pompêo do Amaral. Como professora no curso de Auxiliares em Alimentação, em São Paulo, afastou-se em 1940 para ministrar aulas no Rio de Janeiro.



Este livro institucional traz o decreto de criação do curso “Auxiliares em Alimentação” e o currículo oferecido no Instituto Profissional Feminino, na capital, em São Paulo. Francisco Pompêo do Amaral o organizou e incluiu práticas pedagógicas.



Currículos dos primeiros cursos no campo da alimentação e nutrição no Brasil (1939 – 1945)

FRANCISCO POMPÊO DO AMARAL Instituto Profissional Feminino São Paulo	GERALDO DE PAULA SOUZA Escola de Higiene e Saúde Pública São Paulo	JOSUÉ DE CASTRO Serviço Central de Alimentação Rio de Janeiro
Curso de Auxiliares em Alimentação SEP/1939 (POMPÊO DO AMARAL, 1939)	Curso de Nutricionistas Instituto de Higiene/1940 a 1945 (ABN, 1991, p. 13)	Curso de Auxiliares de Alimentação IAPI/1940 (ABN, 1991, p. 27)
1º ano Dietética Puericultura Arte culinária Artes domésticas Contabilidade doméstica Noções de química e higiene Práticas: Cozinha, Laboratório, Dispensário de Puericultura.	10 meses 1º período (01 fev. a 15 abr.) Anatomia e fisiologia aplicada Bioquímica Dietética e arte culinária 2º período (16 abr. a 30 jun.) Nutrição normal Bromatologia Dietética e arte culinária 3º período (16 jul. a 30 set.) Nutrição normal Alimentação da gestante e da criança Dietética e arte culinária Alimentação e saúde pública 4º período (01 out. a 15 dez.) Dietética e culinária Noções de patologia da nutrição Alimentação e Saúde Pública Práticas ou estágios: laboratórios, centros de saúde, hospitais, escolas, fábricas, restaurantes ou outros locais, sempre que necessário.	6 meses Biologia Geral Noções de Química e Laboratório Alimentação e Nutrição Dietética Arte Culinária e Cozinha Dietética Economia Alimentar e Organização de Alimentação Coletiva

Fontes: POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Os Cursos de Dietética. Superintendência do Ensino Profissional. 1ª Ed. Santos: Edição do Instituto D. Escolástica Rosa Escola Profissional Secundária, maio, 1939.
 ABN. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. Histórico do nutricionista no Brasil. 1939 a 1989. Coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu Editora. São Paulo, 1991.

Discurso de Álvaro Guião, Secretário da Educação e Saúde Pública, dirigindo-se ao Governador de São Paulo, Dr. Adhemar Pereira de Barros, em 17 de maio de 1939:

[...] Vós inauguraes hoje o curso de dietistas, complemento daquelle instituto, visando a formação de technicos em nutrição, primeiro também no gênero no Brasil e que é dirigido por dois emitentes servidores do Estado, patriotas, sinceros, abnegados, cujo devotamento ao bem público commove e entusiasma: Horácio Silveira e Pompêo do Amaral. E aqui está também, convidado por vós para comparecer a esta aula inaugural, o grande pioneiro dessa cruzada de nutrição racional, o eminente professor pernambucano, illustre por todos os títulos e por todos os valores - Josué de Castro.

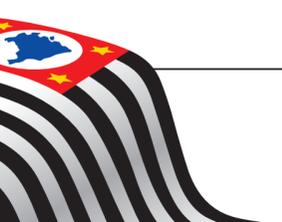


Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em 2011.

Publicações didáticas da Superintendência do Ensino Profissional, em 1939.



Fonte: Arquivo Histórico da Etec de Casa Branca, em 2014.

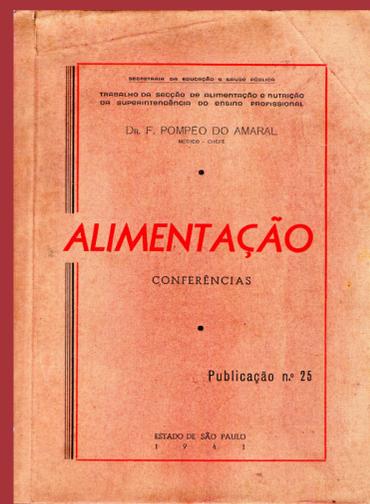


Políticas e práticas escolares e pedagógicas de Educação Alimentar e Nutricional em Ação



Professores e alunas do curso de Auxiliares em Alimentação, no Instituto Profissional Feminino, na década de 1940.

Fonte: Arquivo pessoal Pompêo do Amaral, 2010



Palestras de Pompêo do Amaral na Jornada da Alimentação

(Promoção do Instituto de Organização Racional do Trabalho (IDORT), São Paulo, em setembro de 1940)

Consequências da má Alimentação do Operário

Escola de Comércio "Álvares Penteado"

A alimentação do intelectual

na Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo

Os dentes e a alimentação

na Associação Paulista dos Cirurgiões Dentistas, em 10 de outubro de 1940

A desnutrição entre os escolares

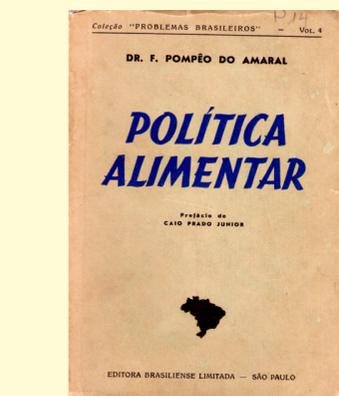
na Diretoria do Serviço de Saúde Escolar do Departamento de Educação, em 23 de novembro de 1940.



Fonte: POMPÊO DO AMARAL, Francisco. Alimentação – Conferências. Superintendência do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, 1941.



Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em 2011.



Caio Prado Junior, no prefácio dessa obra enuncia que: O sr. Pompêo do Amaral estuda neste livro um dos nossos maiores problemas. E da maior gravidade, porque o Brasil é um dos povos mais mal alimentados do Universo. O assunto tem sido por diversas vezes abordado e discutido, e ninguém hoje duvida entre nós da conclusão a que já chegou a unanimidade dos observadores, sejam eles médicos, higienistas, sociólogos ou economistas. O sr. Pompêo do Amaral traz mais uma contribuição, que é particularmente interessante porque nos é dada por um técnico especializado, que já exerceu várias comissões publicas na matéria.



A Associação das Técnicas em Alimentação foi criada, em 1946, para pleitear do governo do estado cargos para aproveitamento desta profissional nos ginásios, nos colégios, nos hospitais, nos Dispensários de Puericultura, nos cursos industriais das Escolas Profissionais para exercerem a profissão de auxiliares de médicos, orientadoras e administradoras de refeitórios. A sede da associação de classe funcionou na Escola Carlos de Campos, e a sua presidente de honra era Debble Smaíra e, a presidente, Odila Ferraz, defendendo: o intercâmbio entre as dietistas já formadas e alunas, promovendo conferências científicas, divulgação de estudos de Dietética e campanhas educativas.



Dalila Ramos relata na entrevista sobre sua trajetória profissional, em 06 de dezembro de 2011, que:

[...] Auxiliares em Alimentação, um termo que o Pompêo usou e que foi a nossa infelicidade. [...] Nós tivemos que lutar por isso. Acho que foi em 1958, tem o carimbo no meu diploma. Depois, que passa para Dietista e, depois, para o Técnico de Nutrição. Assim que, o movimento das nutricionistas da USP começou, nós também. A nossa associação também começou a se mexer, a professora Debble. Aí mostraram que a gente tinha muito mais carga horária, que era tempo integral, do que elas, que eram oito meses de curso.

Fonte: CARVALHO, Maria Lucia Mendes de. Desvendando raízes e retratos no campo da alimentação e nutrição no Brasil: de Francisco Pompêo do Amaral ao Centro Paula Souza. 486p. Tese (Doutorado em Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável). Faculdade de Engenharia Agrícola, Universidade Estadual de Campinas, 2013.



Divulgação de conhecimentos sobre alimentação nas escolas de educação profissional

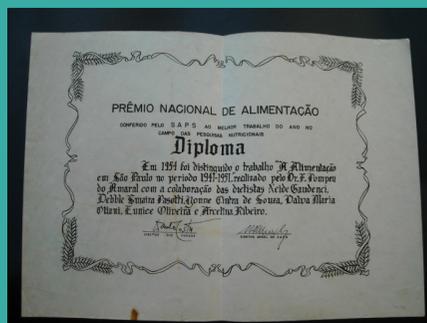
Arcelina Ribeiro ministrava aulas no Curso de Divulgação de conhecimentos sobre alimentação para donas de casa e, em entrevista, disse:

[...] Em 53, então eu trabalhei lá na Rua Rego Freitas e eu fui para o Serviço Social em 54. [...] no meio do ano a Escola de Serviço Social exigiu maior número de horas de estágio. Eu fazia estágio sábados e domingos na penitenciária feminina. Tive que optar: deixar o curso de Serviço Social ou deixar o trabalho da Escola Profissional para poder atender às exigências do estágio. [...] Eu sei que eu falei para o meu pai: - Eles me dão estágio me pagando 2600, e eu vou deixar o emprego público de 7000. Não tinha concurso e eu não estava efetivada, mas de qualquer maneira era funcionária pública. [...] De 1952 a 1954 eu trabalhei no curso de Auxiliares em Alimentação lecionando Bromatologia, atuando no refeitório da Getúlio Vargas até que com a mudança para Rego Freitas, dei aulas à noite.

Arcelina Ribeiro de Araújo na entrevista de história oral, em 12 de março de 2012



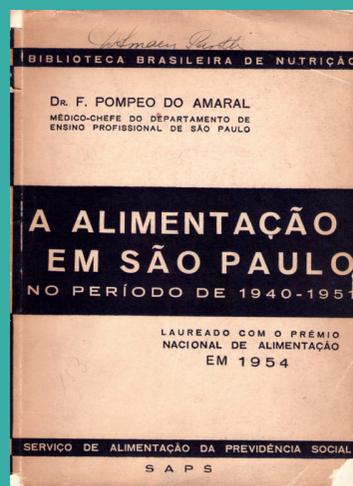
Fonte: Arquivo de Maria Lucia M. de Carvalho, em 2014.



Francisco Pompêo do Amaral e Debbble Smaíra, no álbum fotográfico de Dietistas, em 1948.



Fonte: Acervo Pessoal Debbble Smaíra Pasotti, em 2014.



Esse livro propiciou o Prêmio Nacional de Alimentação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), em 1954, a Francisco Pompêo do Amaral, que o redigiu com a colaboração das professoras e dietistas Neide Gaudenci, Debbble Smaíra Pasotti, Dalva Maria Oliani, Yone Cintra de Sousa, Eunice de Oliveira e Arcelina Ribeiro, cujos resultados se referem aos inquéritos realizados com as famílias dos alunos das duas escolas técnicas da capital e com operários. Desde 1940, os professores envolviam as alunas em práticas escolares com a comunidade local, promovendo inquéritos alimentares com as famílias dos estudantes da escola técnica Carlos de Campos, naquela época denominada Instituto Profissional Feminino.

Reportagens sobre os cursos de Dietistas e de Divulgação sobre Alimentação que funcionaram de 1953 a 1958 na rua Rego Freitas, 474, na capital, em São Paulo



Fonte: Acervo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, em 2011.



Fonte: Livro de Recortes no Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em 2011.



Curso de Formação de Dietistas retorna à Escola Carlos de Campos, em 1958

Entrevista com Neide Gaudenci de Sá,
em 18 de março de 2012



"[...] Lá na Rua Rego Freitas foi instalado o Instituto Pedagógico do Ensino Industrial (IPEI). Acharam ótimo, porque, àquela altura, o prédio já tinha uma cara de escola. Antes não, nós é que enfrentamos aquele momento da adaptação, da transição, e todas as dificuldades inerentes a isso. Mas o IPEI não ficou muito tempo naquele local, porque quando eu fiz o IPEI uma parte foi na Rua Rego Freitas e, a outra, em Pinheiros, na Escola Guaracy Silveira. Acho que ficou até 1963 na Rua Rego Freitas. Quando fomos cursar o IPEI era curso de ensino superior. Fizemos o vestibular e o curso. De repente, fomos surpreendidos com a notícia de que não tinha sido reconhecido como de ensino superior. Só era reconhecido como de nível superior no estado de São Paulo. Ficamos mal, porque o que nós queríamos era melhorar a nossa situação, como docentes. [...] O IPEI permaneceu funcionando até a década de 1970. Mas foi uma pena, era um excelente curso. E depois tem mais uma coisa, eles falavam a nossa língua. Eu não queria fazer Pedagogia. Eu queria fazer Pedagogia do Ensino Profissional.



Neide Gaudenci de Sá, Debble Smaíra Pasotti e Henrique Grecchi entre as alunas, no Colégio de Economia Doméstica e Artes Aplicadas Estadual Carlos de Campos, em 1968. Ao lado, caricatura de Neide Gaudenci, por uma aluna, em 1982.

Fonte: Acervo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, 2012.



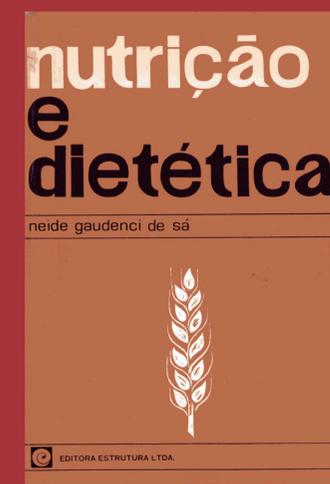
Arnaldo Laurindo, diretor superintendente, propôs à Secretaria da Educação a transferência do curso de Dietistas para a Faculdade de Saúde Pública/USP, o que levou o médico Francisco Pompêo do Amaral a requerer o seu afastamento do curso. A publicação do ato dois da Secretaria da Educação, de 16 de janeiro de 1958, revoga o ato quatro, de três de fevereiro de 1954, e subordina o curso de Formação de Dietistas à Escola Industrial Carlos de Campos, da capital. O curso retorna como um curso secundário, e não mais de formação de professores, e sob a coordenação de Debble Smaíra Pasotti, em 1958.

Em 1965, forma a primeira turma de Técnicos em Dietética.

A deliberação do CEE N° 10/71 no Sistema Estadual de Ensino denomina o curso como Técnico de Nutrição e Dietética.

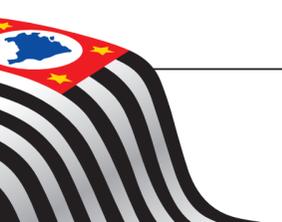
Em 1974, o curso passa a ser de três séries e, em 1976, a Resolução SE N° 38/76 altera o currículo que novamente passa a ser de quatro séries, mantendo a denominação do curso de Técnico em Nutrição e Dietética até o momento.

Fonte: CARVALHO, Maria Lucia Mendes de. Desvendando raízes e retratos no campo da alimentação e nutrição no Brasil: de Francisco Pompêo do Amaral ao Centro Paula Souza. 486p. Tese (Doutorado em Planejamento e Desenvolvimento Rural Sustentável). Faculdade de Engenharia Agrícola, Universidade Estadual de Campinas, 2013.



Entrevista em 15 de maio de 2009:

Durante o curso, não havia livros acessíveis para estudar. Eram todos em língua estrangeira. As aulas de Biquímica e de Química de dona Debble eram tão difíceis que a gente não entendia nada. O industrial básico não tinha dado base nenhuma para entender essas aulas. Eu repetia para as minhas colegas e aprendia muito. Meu pai ia comigo à biblioteca, para traduzir para mim a "Bioquímica" de Rondoni, do italiano. Isso explica o meu desejo de fazer um livro básico para os alunos do curso técnico que não tinha dinheiro para comprar um livro de terceiro grau. E mesmo porque esse livro não seria do nível desejado. Foi assim que surgiu o meu primeiro livro. (em 1979)



Transformações curriculares do curso Técnico em Nutrição e Dietética



Laboratório de Currículos

Debble Smaíra Pasotti, assistente de direção, participa do Grupo de Trabalho sobre Estudo de Habilitação Profissional no Laboratório de Currículos, como representante do Colégio Técnico de Economia Doméstica Carlos de Campos, durante o ano de 1974, na Coordenadoria de Ensino Técnico, a pedido de Henrique da Silva Cabrera, responsável pelo Laboratório de Currículos (ofício 457/74 de 26 de julho).

Por meio da Lei Estadual 6.052, de 03 de fevereiro de 1961, o Departamento do Ensino Profissional promoveu um enquadramento dos estabelecimentos do ensino profissional, e o curso de Formação de Dietistas passou a funcionar na Escola Técnica de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas “Carlos de Campos”, em nível de 2º ciclo, com a denominação de “Curso Técnico de Formação de Dietistas”. (LAURINDO, 1960, p. 390) O curso de Dietistas tinha um currículo com a carga horária superior ao curso de Nutricionistas, em São Paulo. Quando foi promulgada, a Lei Federal Nº 5.276, de 24 de abril de 1967, que dispunha sobre a profissão de Nutricionista e regulou o seu exercício, assegurou no artigo 11º que “os diplomados até a data dessa lei em cursos de Nutricionistas ou Dietistas têm os mesmos direitos que a lei concede aos nutricionistas”. Embora Francisco Pompêo do Amaral não tenha conseguido criar o Instituto de Nutrição em São Paulo, como o fez Josué de Castro, no Rio de Janeiro, as Dietistas foram equiparadas às Nutricionistas. (COSTA e CARVALHO, 2011)

Observa-se que, embora o currículo apresente maior número de disciplinas em relação ao Técnico em Dietética, a estrutura do curso continua semelhante à origem com curso em período integral e com as mesmas disciplinas de Higiene Alimentar, Fisiologia da Nutrição, Bromatologia, Administração de Serviços Alimentares, tendo acrescido a de Noções de Legislação, provavelmente devido à regulamentação do técnico no Conselho Regional de Nutricionistas, em 1985.

Proposta curricular com a participação de Neide Gaudenci de Sá, em 1985.

Formação de Dietista 1953 a 1958 (LAURINDO, 1962)	Formação de Dietista 1959 (COSTA E CARVALHO, 2011)	1975 (CIEE, 1974)
<p>1º ano</p> <p>Higiene Geral – Enfermagem</p> <p>Puericultura</p> <p>Dietética</p> <p>parte geral,</p> <p>fisiologia da nutrição e</p> <p>técnica culinária.</p> <p>2º ano</p> <p>Dietética</p> <p>parte geral,</p> <p>administração de serviços de</p> <p>alimentação,</p> <p>prática de ensino e divulgação</p> <p>de higiene alimentar,</p> <p>pesquisas higiênico-sociais</p> <p>relacionadas com a alimentação</p>	<p>1º ano</p> <p>Fisiologia da nutrição</p> <p>Dietética (parte geral)</p> <p>Puericultura e Dietética Infantil</p> <p>Higiene Geral e Enfermagem</p> <p>Técnica culinária</p> <p>Nutrição Normal</p> <p>Técnica de divulgação</p> <p>2º ano</p> <p>Dietética (parte geral)</p> <p>Administração de Serviços de Alimentação</p> <p>Estudo Químico e Tecnológico dos Alimentos</p> <p>Prática de Ensino e Divulgação de Higiene Alimentar</p> <p>Pesquisas higiênico-sociais relacionadas com a alimentação</p>	<p>Geral (Núcleo Comum):</p> <p>Língua Portuguesa e Literatura Brasileira; Inglês; Educação Artística; História; Geografia; Educação Moral e Cívica; Organização Social e Política Brasileira; Matemática; Física; Química; Biologia; Programas de Saúde; e Educação Física.</p> <p>Formação Especial:</p> <p>Inglês; Desenho Aplicado; Administração Geral; Administração Geral de Serviços de Alimentação; Ética Profissional; Inquéritos Alimentares; Psicologia e Relações Humanas; Nutrição Normal; Fisiologia da Nutrição; Fisiologia da Nutrição e Dietoterapia; Técnica Dietética e Arte Culinária; Puericultura e Dietética Infantil; Técnicas de Educação Alimentar; Bromatologia; Tecnologia Alimentar; Bioquímica; Matemática Aplicada; Anatomia e Fisiologia Humana; Química Orgânica; Higiene e Saúde Pública; Estágio Supervisionado (Carga horária 2880ha + 300 h de estágio)</p>

HABILITAÇÃO PROFISSIONAL PLENA EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Módulo: 36 semanas Turno: diurno

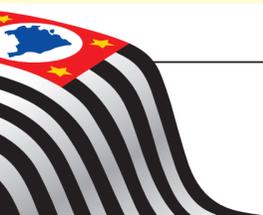
LEGISLAÇÃO	MATÉRIAS	CONTEÚDO ESPECÍFICO	Carga horária semanal				TOTAL CRÉD.	CARGA HORÁRIA TOTAL
			1ªs	2ªs	3ªs	4ªs		
PARTE COMUM Núcleo Comum - Art. 7º da Lei 5692/71-Res. CFE 08/71 e Res. CFE 58/76	COMUNICAÇÃO E EX-PRESSÃO	Língua Port.eLit.Brasileira	4	3	3	-	10	360
		Líng.Estr.Mod.: Inglês	2	2	-	-	4	144
		Educação Artística	2	-	-	-	2	72
		Educação Física	3	3	3	3	12	432
	ESTUDOS SOCIAIS	História	2	2	-	-	4	144
		Geografia	2	2	-	-	4	144
		Org.Social e Pol.Brasileira	2	2	-	-	4	144
	CIÊNCIAS	Educ.Moral e Cívica	2	2	-	-	4	144
		Matemática	4	2	-	-	6	216
		Ciências Fís.e Biológicas:	2	2	-	-	4	144
	Física	2	-	-	-	2	72	
	Química	2	-	-	-	2	72	
	Biologia	2	-	-	-	2	72	
	Programas de Saúde	2	2	-	-	4	144	
SUB-TOTAL - Parte Comum			25	18	12	3	58	2.088
PARTE DIVERSIFICADA Mínimo Profissionalizante Parecer CFE nº 4.089/74	HIGIENE ALIMENTAR	Higiene dos Alimentos	-	-	-	3	3	108
		Inquéritos e Técnicas de Educação Alimentar	-	-	2	2	4	144
	ADMINISTRAÇÃO	Administração de Serviços Alimentares	-	2	5	7	14	504
		Fisiologia da Nutrição	3	2	-	-	5	180
	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	Nutrição Normal	3	2	-	-	5	180
		Técnica Dietética e Arte Culinária	-	2	3	-	5	180
	BROMATOLOGIA	Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia	1	1	2	3	5	180
		Dietética Infantil	1	2	-	-	3	108
	N.LEGISL. APLICADA E ANATOMIA E FISIOLOGIA HUMANAS	Bromatologia	1	1	3	-	3	108
		Tecnologia de Alimentos	1	1	3	-	3	108
	Noções de Legislação	-	-	-	2	2	72	
	Aplicada	2	-	-	-	2	72	
SUB-TOTAL - Parte Diversificada			5	12	18	17	52	1.872
TOTAL - PARTE COMUM + PARTE DIVERSIFICADA			30	30	30	20	110	3.960
ESTÁGIO SUPERVISIONADO								360
TOTAL GERAL								4.320
Ensino Religioso			1	1	1	1	4	144

Fontes: LAURINDO, Arnaldo. 50 anos de Educação Profissional. Estado de São Paulo. 1911 a 1961. 1ª Ed. São Paulo: Editora Gráfica Irmãos Andrioli S.A., 1962, 428p.

COSTA, Monica de Oliveira. CARVALHO, Maria Lucia M. de Carvalho. Currículos, Disciplinas e Perfis de Professores e Estudantes dos Cursos no campo da alimentação e nutrição da Etec Carlos de Campos (1939 a 1967). Simpósio 100 anos de Educação Profissional Pública no Estado de São Paulo: Raízes, Retratos e Evolução, em 2011.

CIEE. Centro de Integração Empresa-Escola. Dicionário das Profissões: Nutricionismo. São Paulo. Mês 11. Ano 1. Nº 50. Agosto. 22p. 1974.

Fonte: Coleção Neide Gaudenci de Sá no Centro de Memória da Etec Carlos de Campos, em 2012.



Transformações curriculares do curso Técnico em Nutrição e Dietética no Centro Paula Souza

2013–Atual

O currículo modular para a Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA, aprovado em 2013 e em vigência, foi organizado pela equipe técnica coordenada por Almério Melquiades de Araújo (Cetec), organizado por Fernanda Mello Demai (Gfac/Cetec) e Rosana Lavoretti Fellet, coordenadora do Eixo Tecnológico de Ambiente e Saúde, com a colaboração dos docentes: Hebe Mary Varejão (Etec Carlos de Campos), Maria Célia de Carvalho e Silva (Etec Carlos de Campos), Marta Fujita (Etec Getúlio Vargas), Roseli Sanches Hauch (Etec Júlio de Mesquita), Carolina Stefani Gava Pinheiro (Etec Professor Camargo Aranha), Marcio Prata, Levy Motoomi Takano e Adriano Paulo Sasaki (Gfac) (PORTARIA CETEC Nº 125, DE 03-10-2012 publicada no DOE de 04-10-2012, seção I, página 254).

MATRIZ CURRICULAR – 1º SEMESTRE DE 2013											
Unidade Escolar				Código			Município				
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE			Curso	TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA						
Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008, Lei Federal n.º 9394/96, Decreto Federal n.º 5154/2004, Parecer CNE/CEB n.º 39/2004, Lei Federal n.º 11741/2008, Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012, Parecer CNE/CEB n.º 11, de 12-6-2008, Resolução CNE/CEB n.º 3, de 9-7-2008, alterada pela Resolução CNE/CEB n.º 4, de 6-6-2012, Deliberação CEE n.º 105/2011, das Indicações CEE n.º 8/2000 e n.º 108/2011. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 125, de 3-10-2012, publicada no Diário Oficial de 4-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 254.											
MÓDULO I – 1º semestre de 2013			MÓDULO II – 2º semestre de 2013			MÓDULO III – 1º semestre de 2014					
Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)			Componentes Curriculares	Carga Horária (Horas-aula)		
	Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total		Teoria	Prática	Total
I.1 – Diagnóstico da Alimentação Humana	100	00	100	II.1 – Educação Nutricional em Saúde Pública	100	00	100	III.1 – Técnica Dietética III	00	120	120
I.2 – Técnica Dietética I	00	120	120	II.2 – Boas Práticas em Unidades Produtoras de Refeições	60	00	60	III.2 – Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar	40	120	160
I.3 – Higiene dos Alimentos	00	120	120	II.3 – Planejamento Alimentar	00	100	100	III.3 – Gestão Operacional em Serviços de Alimentação	40	00	40
I.4 – Administração e Segurança no Serviço de Alimentação	80	00	80	II.4 – Estrutura e Rotinas em Serviços de Alimentação	00	100	100	III.4 – Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional	40	00	40
I.5 – Linguagem, Trabalho e Tecnologia	40	00	40	II.5 – Técnica Dietética II	00	100	100	III.5 – Gestão Profissional em Unidades de Alimentação	40	00	40
I.6 – Ética e Cidadania Organizacional	40	00	40	II.6 – Planejamento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	40	00	40	III.6 – Inglês Instrumental	40	00	40
								III.7 – Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética	00	60	60
TOTAL	260	240	500	TOTAL	200	300	500	TOTAL	200	300	500
MÓDULO I SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA			MÓDULOS I + II Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO			MÓDULOS I + II + III Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA					
Total da Carga Horária Teórica	660 horas-aula			Trabalho de Conclusão de Curso			120 horas				
Total da Carga Horária Prática	840 horas-aula			Estágio Supervisionado			Este curso não requer Estágio Supervisionado.				
Data: ____/____/____				Homologação: ____/____/____							
DIRETOR DE ETEC (assinatura e carimbo)				SUPERVISOR EDUCACIONAL (assinatura e carimbo)							

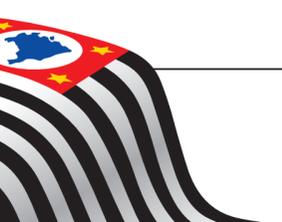
Fonte: Grupo de Formulação e Análises Curriculares Gfac/Cetec, em 2014.

2014

O currículo de 2014 para a Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO foi organizado pela mesma equipe técnica da Cetec, com a colaboração dos docentes: Carolina Stefani Gava Pinheiro (Etec Professor Camargo Aranha), Sandra Regina Silva de Oliveira (Etec Professor Camargo Aranha), Andréa Fátima da Naia Sardo (Etec Carlos de Campos), Aparecida de Oliveira (Etec Carlos de Campos), Viviane Corrêa do Nascimento (Etec Júlio de Mesquita), Maria Célia de Carvalho e Silva (Etec Carlos de Campos), Marcio Prata, Levy Motoomi Takano (Gfac) e Eduardo Tolentino da Conceição de Almeida, estagiário. A 1ª SÉRIE não oferece terminalidade e é destinada à construção de um conjunto de competências que subsidiarão o desenvolvimento de competências mais complexas, previstas para as séries subsequentes. O aluno que cursar a 2ª SÉRIE concluirá a Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO. Ao completar as três séries, o aluno receberá o Diploma de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA que lhe dará o direito de exercer a profissão de Técnico (Habilitação Profissional) e o prosseguimento de estudos (Ensino Médio) no nível da Educação Superior. (PORTARIA CETEC Nº 126, DE 03-10-2012 publicada no DOE de 04-10-2012, seção I, página 254).

MATRIZ CURRICULAR – 2014									
Unidade Escolar				Código			Município		
Eixo Tecnológico	AMBIENTE E SAÚDE			Curso	Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA INTEGRADO AO ENSINO MÉDIO (PERÍODO DIURNO)				
Resolução SE n.º 78, de 7-11-2008, Lei Federal n.º 9394/96, Decreto Federal n.º 5154/2004, Parecer CNE/CEB n.º 39/2004, Lei Federal n.º 11741/2008, Resolução CNE/CEB n.º 6, de 20-9-2012, Parecer CNE/CEB n.º 11, de 12-6-2008, Resolução CNE/CEB n.º 3, de 9-7-2008, alterada pela Resolução CNE/CEB n.º 4, de 6-6-2012, Deliberação CEE n.º 105/2011, das Indicações CEE n.º 8/2000 e n.º 108/2011. Plano de Curso aprovado pela Portaria Cetec – 126, de 3-10-2012, publicada no Diário Oficial de 4-10-2012 – Poder Executivo – Seção I – página 254.									
Áreas de Conhecimento	Componentes Curriculares	Carga Horária em Horas-aula			Carga Horária em Horas-aula				
		1ª SÉRIE	2ª SÉRIE	3ª SÉRIE		Total			
Base Nacional Comum	Linguagens	Língua Portuguesa e Literatura	160	160	160	480	424		
		Artes	-	120	-	120	106		
	Ciências Humanas	Educação Física	80	80	80	240	212		
		História	80	80	80	240	212		
		Geografia	80	80	80	240	212		
		Filosofia	40	40	40	120	106		
	Ciências da Natureza	Sociologia	40	40	40	120	106		
		Matemática	120	120	160	400	353		
		Física	80	80	80	240	212		
	Total da Base Nacional Comum		840	960	880	2680	2367		
		Parte Diversificada	Língua Estrangeira Moderna – Inglês	80	80	120	280	247	
		Língua Estrangeira Moderna – Espanhol	-	-	80	80	71		
	Total da Parte Diversificada		80	80	200	360	318		
	Total do Ensino Médio		920	1040	1080	3040	2685		
	Formação Profissional	Componentes Curriculares	Ética e Cidadania Organizacional	40	-	-	40	35	
Diagnóstico da Alimentação Humana			120	-	-	120	106		
Boas Práticas em Unidades de Produção de Refeições			120	-	-	120	106		
Administração e Segurança em Serviços de Alimentação			80	-	-	80	71		
Técnica Dietética I e II			160	160	-	320	283		
Estrutura e Rotina em Serviços de Alimentação			-	80	-	80	71		
Tecnologia dos Alimentos e Rotulagem Nutricional			-	80	-	80	71		
Educação Nutricional em Saúde Pública			-	80	-	80	71		
Planejamento Alimentar			-	120	-	120	106		
Gestão Profissional em Unidades de Alimentação			-	-	80	80	71		
Gestão de Serviços Especiais de Alimentação e Nutrição			-	-	80	80	71		
Terapia Nutricional e Gastronomia Hospitalar			-	-	160	160	141		
Aplicativos Informatizados			-	-	80	80	71		
Planejamento e Desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) em Nutrição e Dietética			-	-	80	80	71		
Total da Formação Profissional				520	520	480	1520	1345	
TOTAL GERAL DO CURSO		1440	1560	1560	4560	4030			
1ª série: SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA 1ª + 2ª séries: Qualificação Técnica de Nível Médio de ASSISTENTE DE PRODUTOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO 1ª + 2ª + 3ª séries: Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio de TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA Carga Horária Semanal: 60 horas-aula (horas-aula de 50 minutos).									
Data: ____/____/____				Homologação: ____/____/____					
DIRETOR DE ETEC (assinatura e carimbo)				SUPERVISOR EDUCACIONAL (assinatura e carimbo)					

Grupo de Formulação e Análises Curriculares Gfac/Cetec, em 2014.





Exposição Comemorativa
Técnico em Nutrição e Dietética:
 75 anos de transformação e mobilização

Expansão do curso Técnico em Nutrição e Dietética



Etec Getulio Vargas
São Paulo



Etec de Professora Anna de Oliveira Ferraz
Araraquara



Etec Prefeito Alberto Feres
Araras



Etec Coronel Raphael Brandão
Barretos



Etec Joaquim Ferreira do Amaral
Jau



Etec Trajano Camargo
Limeira



Etec Presidente Vargas
Mogi das Cruzes



Etec João Gomes de Araújo
Pindamonhangaba



Etec Salles Gomes
Tatuí



Etec Doutor Domingos Minicucci Filho
Botucatu



Etec Professor José Sant'Ana de Castro
Cruzeiro



Etec Doutor Demétrio Azevedo Júnior
Itapeva



Etec Coronel Fernando Febeliano da Costa
Piracicaba



Etec José Martimiano da Silva
Ribeirão Preto



Etec Júlio de Mesquita
Santo André



Etec Cidade Tiradentes
São Paulo



Etec Heliópolis
São Paulo



Etec Professor Fausto Mazzola
Avaré



Etec Guaianazes
São Paulo



Etec Prof. Pedro Leme Brisolla Sobrinho
Ipaussu



Etec Parque Belém
São Paulo



Etec Camargo Aranha
São Paulo



Etec Dr. Francisco Nogueira de Lima
Casa Branca



Etec de Hortolândia
Hortolândia



Etec Rubens de Faria e Souza
Sorocaba



Etec de Vargem Grande do Sul
Vargem Grande do Sul



Etec Benedito Storani
Jundiá



Etec Classe Descentralizada - Doutor Geraldo José Rodrigues Alckmim - (TAUBATÉ)
Ubatuba



Etec Dona Escolástica Rosa
Santos



Etec Uirapuru
São Paulo



Etec Irmã Agostina
São Paulo



Etec Mandaqui
São Paulo



Etec de Itararé
Itararé



Etec Osasco II
Osasco



Etec São Mateus
São Paulo

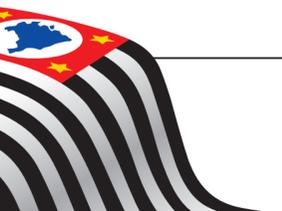
1939

1976-1979

1980-1999

2000-2009

2010-2012



O Técnico em Nutrição e Dietética no Conselho Regional de Nutrição - CRN3

O Conselho Federal de Educação reconheceu a habilitação do Técnico em Nutrição e Dietética em nível de 2º grau, em 1974, mas os Conselhos Regionais de Nutricionistas (CRN) começaram a admitir a sua inscrição nestes conselhos somente em 1985, com a Resolução CFN Nº 57/85. No entanto, a Resolução CFN Nº 99, de agosto de 1990, impediu os Técnicos em Nutrição e Dietética de se inscreverem nos CRN e essa medida perdurou por quase dez anos, quando foi emitida a Resolução CFN Nº 227/99 que trata do registro e fiscalização profissional dos Técnicos. Essa resolução foi substituída pela Nº 312/2003, que resolveu que o exercício da profissão de Técnico em Nutrição e Dietética, profissional da área de Saúde, é permitido exclusivamente aos inscritos nos Conselhos Regionais de Nutricionistas.

Em 2006, em São Paulo, o CRN-3 promoveu um fórum para discutir a formação do Técnico, realizando duas oficinas, a primeira para discutir e propor mudanças na legislação no que diz respeito à responsabilidade técnica do profissional e, a segunda, sobre as atribuições nas áreas de Unidades de Nutrição e Dietética, e de Alimentação e Nutrição. As questões levantadas nesse fórum persistem até o momento com relação à responsabilidade técnica do Técnico em Nutrição e Dietética e que precisam ser discutidas dentro e fora do Conselho Federal de Nutricionistas, inclusive a sua denominação, por que não Conselho Federal de Nutrição?

Em São Paulo, o Conselho Regional de Nutricionistas tem agora uma nova proposta sobre a responsabilidade técnica para o Técnico em Nutrição e Dietética, a Portaria CRN-3 Nº 262/2012, proposta esta que deve ser somente frente à Vigilância Sanitária e, ainda assim, dúvida, ao considerar que as padarias são empresas de varejo, somente, e não produtoras de alimentos. Embora a portaria cite no artigo 4º, inciso IV, que os técnicos podem fazer acompanhamento das inspeções realizadas por autoridades sanitárias e prestação de esclarecimento sobre os processos de produção de alimentos/ produtos alimentares comercializados no local, assim como práticas e procedimentos adotados nesses processos.

Fonte: CARVALHO, Maria Lucia M. de Carvalho. COSTA, Monica de Oliveira. Uma classe de profissionais de que a nação carece (1939 a 2011). In: II Seminário Internacional Mundos do Trabalho, Rio de Janeiro, 2012.



Neide Gaudenci de Sá (com o troféu) foi homenageada pelos seus pares na Assembleia Legislativa com o Prêmio Neide Gaudenci de Sá. Do seu lado esquerdo Maria Lucia M. de Carvalho, Wilson Wanderlei Vieira, Maria Inês Rodrigues Chiaparro e, do seu direito, Maria Eunice de Castro Ferreira, Maecyra Bernardes Melo, Edenir Alves Nemoto e Margarete dos Santos, em setembro de 2002.

Fonte: Arquivo de Maria Lucia M. de Carvalho, em 2014.



Vitória dos Técnicos em Nutrição

Até 1989, os Técnicos em Nutrição e Dietética estavam registrados no CRN e tinham atribuições profissionais baseadas no Decreto 90.922/85. A partir daquele ano, os Técnicos foram proibidos de se registrar naquele Conselho e os já registrados foram "convencidos" a se retirar.

Naquela época, o SINTEC-SP foi procurado pelos Técnicos em Nutrição e Dietética para intervir na situação. O Sindicato abraçou a causa, organizando, inicialmente, grupos de técnicos para impetrar os primeiros mandados de segurança contra o CRN, exigindo o registro desses profissionais. Foram requeridos diversos mandados individuais, até que em 1995 foi impetrado o primeiro mandado coletivo, cuja sentença julgou procedente sua em setembro de 2000.

Agora todos os Técnicos em Nutrição e Dietética têm o direito de requerer seu registro junto aos Conselhos Regionais. Essa vitória é fruto do trabalho que o SINTEC-SP realizou em mais de uma década de lutas e o reconhecimento pelo Conselho Federal de Nutrição.



Técnicos em Nutrição: participação ativa

Os Técnicos em Nutrição e Dietética precisam se mobilizar, considerando que até o momento, não podem ser responsáveis técnicos em quaisquer estabelecimentos, inclusive nos de pequeno porte em periferias das grandes cidades, como pequenas padarias ou restaurantes populares, mesmo considerando os problemas de saúde pública quanto à obesidade infantil, de adolescentes e adultos que perpassam pela sociedade brasileira.

Evento

DEFINIDO O DIA DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

"Tanto nas atividades relacionadas à produção de alimentos como na alimentação para coletividades saudáveis, os Técnicos sempre são eficientes"

meira vez no Brasil o termo "Técnicos em Nutrição e Dietética" foi oficializado pelo próprio Técnico em Nutrição e Dietética para comemorar o aniversário de 75 anos do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN. O CFN optou por instituir o Dia do Técnico em Nutrição e Dietética em homenagem ao profissional da área de Saúde, Maria Eunice de Castro Ferreira, que ingressou no CFN em 1985. A data oficial coincide com a reformulação do Curso de Auxiliar em Alimentação em 1961. Neste ocasião foi utilizado pela primeira vez o termo "Técnicos em Nutrição e Dietética".

A comemoração promovida pelo CRN-3 teve o aval do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN. O CFN optou por instituir o Dia do Técnico em Nutrição e Dietética em homenagem ao profissional da área de Saúde, Maria Eunice de Castro Ferreira, que ingressou no CFN em 1985. A data oficial coincide com a reformulação do Curso de Auxiliar em Alimentação em 1961. Neste ocasião foi utilizado pela primeira vez o termo "Técnicos em Nutrição e Dietética".

Do: Maria Eunice de Castro Ferreira e Do: Neide Gaudenci de Sá

Capa

Prêmio Neide Gaudenci de Sá – Destaque Profissional SP/2007

Grande homenageada da noite, Rosemeire Jorge recebeu o aclamado Prêmio Destaque Profissional 2007, indicado pelo Plenário do CRN-3 ao técnico em nutrição e dietética que mais se destacou no ano. Surpresa pela conquista e sob os olhares de familiares, amigos e colegas de profissão, Rosemeire fez questão de agradecer a todos aqueles que participaram de sua trajetória profissional: "Quanto profissionais gostariam de estar no meu lugar neste momento, e como eu sou agradecida. Tenho que iniciar com Deus, que me abençoou a cada instante de minha vida, e me fez chegar a essa carreira. A minha equipe do hospital, à minha família, a vocês da mesa e a minhas professoras, muito obrigada".

Ela também falou da carreira profissional, que se iniciou como técnica em nutrição e dietética. "São 27 anos de uma carreira trilhada com comprometimento e verdade. A vocês que estão chegando, e estão começando esse trabalho, lembrem-se que é o orgulho em cima de orgulho. E a gente vai construindo essa história com muitas alegrias, mas, às vezes, com muitas lutas, muito sofrimento. Porém, eu posso dizer que, diante de todas essas dores, aqui estou eu, com esse reconhecimento".

Assim colegas de profissão, Rosemeire deixa uma mensagem: "Eu desejo que vocês tenham uma carreira brilhante como eu tive. Mas eu tive e tenho essa carreira porque eu me dediquei muito, porque eu venho de uma família que me incentivou e também de uma formação a qual eu sempre fui muito grata. Passaram-se mais de 25 anos da minha carreira e eu espero que vocês regularmente também possam ocupar esse lugar, pois, hoje, eu fico emocionada nessa história. A cada um de vocês: brava!".

Em entrevista à Revista CRN-3 Notícias, Rosemeire fala um pouco mais da satisfação por ter sido indicada ao prêmio: "Foi uma surpresa. Não imaginava que um dia eu pudesse ter a honra de representar uma classe, com essa responsabilidade." Ela também lembrou que o curso de técnico em nutrição e dietética foi o primeiro para o sucesso profissional: "A maioria embasa a minha carreira e a minha vida. Eu cheguei à gerência geral dos hotéis com o diferencial e o destaque por ser uma profissional de nutrição".

Do: Olga Rosemeire Jorge, a grande vencedora do Prêmio Neide Gaudenci de Sá, dezembro de 2007.

Rosemeire Jorge
 Técnica em Nutrição e Dietética pela Escola Técnica Estadual Getúlio Vargas; pós-graduada em Didática e Metodologia do Ensino Superior pela Universidade de São Paulo, e em Planejamento e Marketing pela ESPM. Formada em Administração de Empresas pela Universidade de Administração e Ciências Econômicas Santa Catarina.

Na qualidade de técnica em nutrição e dietética, atuou como gerente nos hotéis Transamérica, Meliá, Hotel da Farnam, Diana Castelli, entre outros. Foi professora de Metodologia na Universidade Santo Amaro. Atualmente, é gerente de hotelaria do Hesperid Metropolitan.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

RESOLUÇÃO CFN Nº 321/2003

Institui Código de Processamento Disciplinar para o Nutricionista e o Técnico da Área de Alimentação e Nutrição e dá outras providências.

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), no uso das atribuições que lhe conferem a Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, o Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980, o Estatuto e o Regulamento Interno do CFN, considerando a necessidade de serem reeditadas normas sobre processos, procedimentos e julgamento de infrações disciplinares que venham a ser atribuídas aos nutricionistas e aos técnicos da área de Alimentação e Nutrição, nos termos em que deliberado na 149ª Reunião Plenária, Ordinária, realizada no período de 21 a 22 de agosto de 2003;

RESOLVE:

Art. 1º - Aprovar o Código de Processamento Disciplinar para o Nutricionista e o Técnico da Área de Alimentação e Nutrição.

Art. 2º - O Código de Processamento Disciplinar aprovado por esta Resolução entra em vigor no dia 1º de janeiro de 2004, ficando a partir de então revogada a Resolução CFN nº 178, de 25 de julho de 1996.

Art. 3º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Brasília, DF, 2 de dezembro de 2003.

ROSANE MARIA NASCIMENTO DA SILVA Secretária do CFN
 CFN-10191

FÁTIMA CRISTINA DE CASTRO SANTANA Secretária do CFN
 CFN-50424

SRTVS, QUADRA 701, BLOCO II, SALA 406, CENTRO EMPRESARIAL ASSIS CHATEAUBRIAND, BRASÍLIA - DF
 CEP: 70100-000 FONE: (61) 225-6072 FAX: (61) 321-7664 E-MAIL: cfnc@cfnc.org.br

Fonte: Acervo pessoal de Neide Gaudenci de Sá, em 2012.

Fonte: <http://www.asbran.org.br/sitenovo/arquivos/resolucao321.pdf>, 24.04.2014



Práticas pedagógicas de Educação Alimentar e Nutricional Sustentável envolvendo escolas técnicas e a comunidade local

Projeto interinstitucional da prefeitura de Suzano, em parceria com o Departamento de Medicina Preventiva e Social/UNICAMP, sob a coordenação da Eng^a Dra. Maria de Fátima Archanjo Sampaio e com o Grupo de Estudos e Pesquisas em Segurança Alimentar e Nutricional (GEPESAN)/Cetec/Centro Paula Souza, sob a coordenação da professora Maria Lucia Mendes de Carvalho, propiciou aos estudantes treinamento sobre a Escala Brasileira de (In) segurança Alimentar (EBIA), que mede a percepção da família sobre a condição de acesso à alimentação, durante dois meses, em 2007.



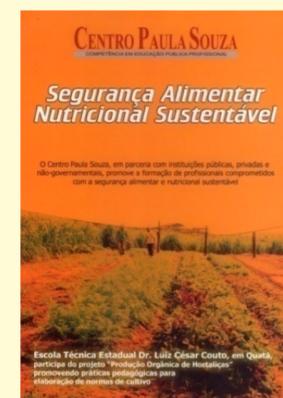
Jovens estudantes do curso Técnico em Nutrição e Dietética da Etec Presidente Vargas, em Mogi das Cruzes, com os supervisores do projeto Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, se preparando para visitar residências e aplicar um questionário da EBIA durante inquérito populacional em Suzano/SP, em 2007.



Dra. Carmen Azevedo Carmona, secretária executiva do COMUSANSP, Amanda J. P. Nascimento e Terezinha Theodoro (PEANZL Itaim Paulista), Luzia R. T. Kulscar e Warmy M Santana (PEANZL São Miguel Paulista), Sílvia A. Martins e Eliane C. dos Santos (PEANZL São Mateus) e Maria Lucia M. de Carvalho (PEANZL Cetec), na "1ª Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: diagnóstico e práticas de prevenção em obesidade em subprefeituras da zona leste de São Paulo", que aconteceu no Centro Paula Souza, em 9 de dezembro de 2011.



Desde a I Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo, que aconteceu de 07 a 09 de dezembro de 2001, o Centro Paula Souza tem membro titular participando assiduamente do COMUSANSP e das conferências municipais, estaduais e nacionais, que aconteceram durante estes doze anos. Nesse período, as equipes do GEPESAN desenvolveram vários projetos de educação alimentar e nutricional envolvendo estudantes e docentes com a comunidade local. Nestes tempos de diversidade cultural, o diálogo entre os profissionais de diferentes áreas e instituições se torna fundamental para a implementação de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional sustentável. Entre 2002 e 2004 realizamos projetos de parceria com a COVISA, para capacitar "dogueiros-motorizados", em cursos de "Boas Práticas na Fabricação/ Manipulação de Alimentos", sob a supervisão de educadoras sanitárias e, a partir desse período até 2009, somente na região de Guaianases. Em 2010, participamos do Programa Mais Alimentos no Sudoeste Paulista e em Andradina, envolvendo equipes de estudantes e professores da Etec Dr. Dario Pacheco, em Taquarivaí, e Etec Sebastiana Augusta de Moraes, em Andradina, e agricultores familiares das duas regiões do estado de São Paulo, sob a coordenação da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI), em cursos de formação de Agentes de Pesquisa e de ATER locais em Educação Popular. Entre 2011 e 2012, o GEPESAN realizou um projeto de pesquisa que foi realizado com funcionários públicos das subprefeituras de São Mateus, São Miguel e do Itaim Paulista, com a finalidade de realizar um diagnóstico de sobrepeso e obesidade no campo da alimentação e nutrição (Parecer CEP N° 393/2011 – CAAE: 0337.0.146.000-11).



Prospectos com projetos do Centro Paula Souza na área de segurança alimentar e nutricional, desenvolvido em parcerias com: a Coordenadoria de Vigilância Sanitária, o Banco de Alimentos de Sorocaba, o Frigorífico Bertin, entre outros, e apresentado no CONSEASP durante o ingresso da instituição como membro titular nesse conselho, em 2006.



Projetos de Memórias e História na Educação Profissional no campo da Alimentação e Nutrição



Jornada da Alimentação à Nutrição: 70 anos de educação profissional (1939-2009)

São Paulo, 15 de maio de 2009 – Etec Parque da Juventude

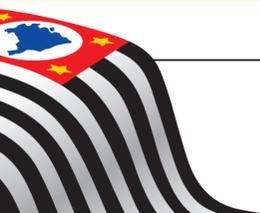
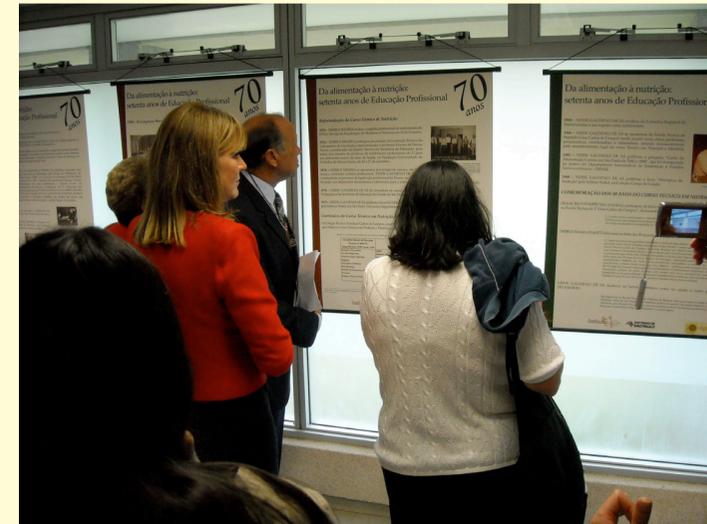
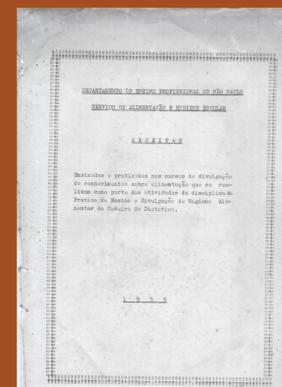
Para comemorar os 70 anos do surgimento do primeiro curso no campo da nutrição no Brasil, foram homenageados na Jornada "Da alimentação à nutrição: setenta anos de educação profissional (1939 a 2009)" o criador do curso de Auxiliares em Alimentação ou Dietistas, o médico nutrólogo e endocrinologista, Francisco Pompêo do Amaral, e as professoras Debble Smaíra Pasotti e Neide Gaudenci de Sá, educadoras e pesquisadoras na sua equipe.

Francisco Pompêo do Amaral e Debble Smaíra Pasotti (em memória) e a atuação da professora Neide Gaudenci de Sá, naquele curso, foram celebrados, reunindo nessa Jornada nutricionistas e técnicos em nutrição, em sua maioria, docentes das vinte e cinco escolas que ofereciam o curso Técnico em Nutrição e Dietética da rede de escolas técnicas do Centro Paula Souza, em 15 de maio de 2009. Esses três professores foram homenageados na Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza pela dedicação e comprometimento desses educadores que entrelaçaram as suas histórias de vida às trajetórias de conquistas no campo da alimentação e nutrição.



Saberes e Sabores: memórias e história da educação profissional (1955 a 2012)

Esse projeto envolveu escolas técnicas de Araras, Botucatu, Limeira, Pindamonhangaba, Ribeirão Preto e duas escolas de São Paulo: Carlos de Campos e Getúlio Vargas, com a finalidade de identificar se houve avanço ou retrocesso na tecnologia de alimentos empregando a apostila de receitas culinárias, de 1955, do acervo pessoal da professora Debble Smaíra Pasotti, utilizada nos cursos de Divulgação de conhecimentos sobre Alimentação.





Exposição Comemorativa
Técnico em Nutrição e Dietética:
 75 anos de transformação e mobilização

Encontros de Educação Alimentar e Nutricional com Adolescentes no contexto de seis escolas técnicas



O I Encontro aconteceu no Sindicato dos Técnicos Industriais de Nível Médio do Estado de São Paulo, no centro da capital, em 10 de outubro de 2007.

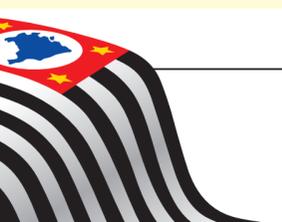
O II Encontro aconteceu no Laboratório de Hospitalidade e contou com a participação de estudantes da Etec Martinho Di Ciero, em Itu, para recepção e alimentação das equipes do PEA e do curso de Nutrição da FSP/USP, de 8 a 10 de outubro de 2008.

O III Encontro aconteceu na Etec Parque da Juventude, em São Paulo, de 4 a 6 de novembro de 2009. Foi organizado da mesma forma que os anteriores, mas contou com a participação dos estudantes dos cursos Técnicos em Turismo e em Meio Ambiente da Etec São Paulo durante atividade cultural para que as equipes do projeto pudessem conhecer o que resta da Mata Atlântica nesse parque estadual.

O projeto "Educação Alimentar: estudos de intervenções de educação em nutrição com adolescentes no contexto de Escolas Técnicas do Estado de São Paulo" (Parecer CEP 432/2007 e CAEE 0327.0.146.000-07) foi o primeiro projeto do Grupo de Estudos e Pesquisa em Educação e Segurança Alimentar e Nutricional (GEPESAN), criado em 2007, e realizado dentro da linha de pesquisa "Práticas de educação alimentar e nutricional com adolescentes". Este projeto envolveu três escolas de São Paulo, localizadas no Brás, em Guaianazes e Ipiranga, e três escolas do interior do estado: Mogi das Cruzes, Sorocaba e Ribeirão Preto, e contou com a parceria da Dra. Ana Maria Cervato-Mancuso (NUT/FSP/USP) e Dra. Mirian P. S. Z. Grinspun (FE/ UERJ) durante os três anos da pesquisa. Em 2010, Maria Lucia M de Carvalho e a nutricionista Ana Cristina G Azevedo iniciaram o projeto "Educação Física e Nutricional com Adolescentes", envolvendo seis escolas técnicas do município de São Paulo, em diferentes regiões da cidade (Parecer 103/10 – CAEE 0034.0.174.000-10). Os dados levantados pela nutricionista estão sendo empregados atualmente na pesquisa para a sua dissertação de mestrado na UNIFESP.



Érika da Silva Bronzi Moura (PEA Ribeirão Preto) e Maria Lucia Mendes de Carvalho (PEA Cetec) fornecendo questionários, o projeto e outros dados do PEA (2007 – 2009) à professora Ívia Campos Previtali Sampaio, da Etec Rubens de Faria e Souza (Sorocaba)/Cetec, para serem utilizados na sua dissertação de mestrado na área de Nutrição em Saúde Pública/FSP/USP, durante reunião na Etec José Martimiano da Silva, em Ribeirão Preto, em 2011.



Centro de Memória da Educação Profissional e Tecnológica no Centro Paula Souza



Patrono – Antonio Francisco de Paula Souza

Antonio Francisco de Paula Souza (1843- 1917) se formou na Escola Técnica Superior de Zurique e na Politécnica de Karlsruhe, na Alemanha. Ao retornar ao país, em 1867, assume no ano seguinte a Repartição de Obras Públicas da província de São Paulo, mas por questões políticas perde o cargo e vai trabalhar nos

Estados Unidos com estradas de ferro, em 1868. Quando retorna ao Brasil, em 1873, atua nas Companhias: Ituana, Paulista e Rio-Clarense. Em 1890, assume a direção da Superintendência de Obras Estadual, subordinada à Secretaria de Agricultura, Comércio e Obras Públicas, enfrentando duas questões prioritárias para o ideário republicano em São Paulo: o recrudescimento da febre amarela em Santos e no interior; e a necessidade de criar uma estrutura de ensino público. Ao assumir a superintendência articula duas frentes de trabalho: uma grande campanha para obras de saneamento urbano e um programa para construção de prédios escolares, tendo esboçado ele próprio o projeto arquitetônico da nova Escola Normal na Praça da República, que foi construído por Francisco de Paula Ramos de Azevedo, em 1894, e onde atualmente funciona a Secretaria de Educação do Estado de São Paulo (CAMPOS, 2002, p. 60).

Em 1890, Paula Souza, eleito deputado estadual na primeira legislatura republicana, prioriza obras de engenharia, uma rede de escolas e a criação de uma instituição de ensino técnico superior no estado. Quando assume, em 1892 a presidência do legislativo estadual, consegue aprovar a Lei Estadual N° 64, de 16 de agosto de 1892, que cria o Instituto Politécnico, uma escola superior de matemáticas e ciências aplicadas à indústria. Em 1893, quando Paula Souza ocupa o cargo de Ministro da Viação, e depois do Exterior, no governo de Floriano Peixoto, é criada a Escola Politécnica, por comissão formada pelos engenheiros sanitaristas Francisco Sales de Oliveira e Teodoro Sampaio, por meio da Lei Estadual N° 191, de 24 de agosto. A Escola Politécnica se estabelece ocupando o antigo solar do marquês de Três Rios, na Avenida Tiradentes, onde um novo prédio é construído por Ramos de Azevedo, e concluído em 1899. (CAMPOS, 2002, p. 64).

Fontes:

CAMPOS, Candido Malta. Os Rumos da Cidade. Urbanismo e Modernização em São Paulo. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2002. 660p.

CARVALHO, Maria Lucia Mendes de. PATRIMONIO, TRABAJO Y EDUCACIÓN. La arquitectura escolar como lugar de memorias y de la historia de la educación profesional pública de São Paulo. 5ª Jornada de Recuperación del Patrimonio Histórico-Educativo: la arquitectura escolar, em Buenos Aires/Argentina, promovida pelo Ministério da Educação/Biblioteca Nacional de Maestros/ Programa de Memórias da Educação da Argentina, em 7 de agosto de 2012. http://bnm.me.gov.ar/e-recursos/medar/actividades/v_patrimonio/doc/carvalho_ponencia.pdf. 12/03/2014.



Fonte: Acervo Maria Lucia M. de Carvalho, em 2005

O prédio onde se encontra o Centro de Memória da Educação Profissional e Tecnológica possibilita apresentar por meio da arquitetura escolar os lugares de memórias e de história da educação no Centro Paula Souza, uma instituição de educação profissional e tecnológica do Estado de São Paulo, que é a maior rede estadual de ensino profissional do Brasil, voltada aos setores industrial, agropecuário e de serviços.

Ao tratar da arquitetura escolar é preciso dizer que esse Centro de Memória está em implantação na antiga sede administrativa do Centro Paula Souza, criado em 1969, e localizado no prédio onde surgiu a Escola Politécnica da Universidade de São Paulo, na capital de São Paulo, o que justifica a homenagem ao seu patrono.

Proto-coleção do acervo pessoal da professora Doroti Quiomi Kanashiro Toyohara

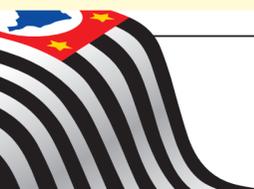
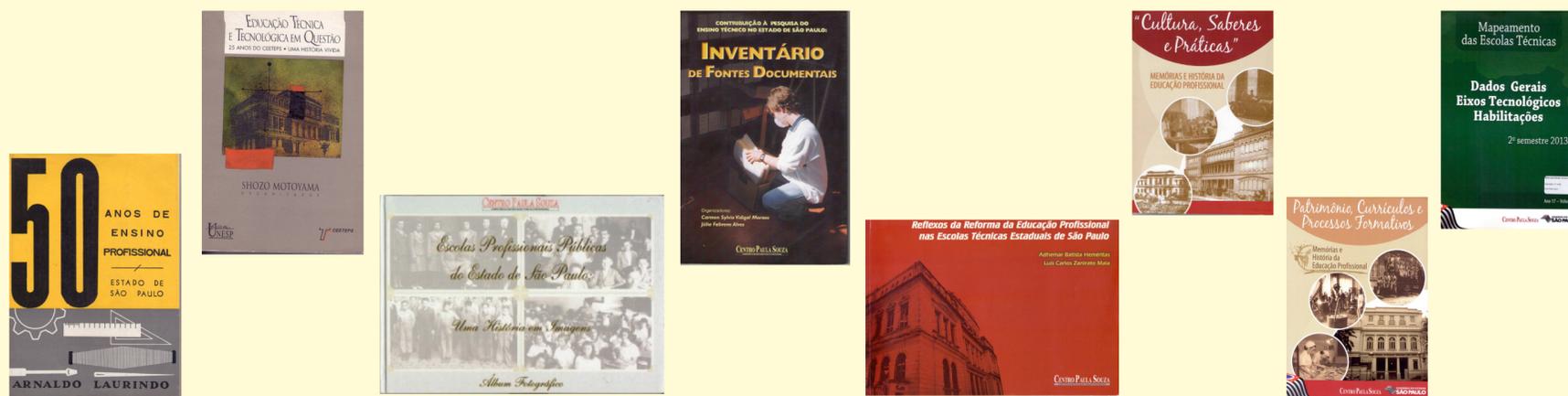


O Centro de Memória está sendo implantado na sala 11, em 2014

O governador do Estado Geraldo Alckmin, a diretora superintendente Laura Laganá, o prefeito de São Paulo Gilberto Kassab, o viúvo e o pai da professora homenageada na inauguração da Etec Profa. Dra. Doroti Quiomi Kanashiro Toyohara.



Fonte: Assessoria de Comunicação, em 2011.





Exposição Comemorativa
Técnico em Nutrição e Dietética:
 75 anos de transformação e mobilização



**Centro Estadual de Educação Tecnológica
 Paula Souza, vinculado à Secretaria de
 Desenvolvimento Econômico, Ciência, Tecnologia
 e Inovação do Estado de São Paulo**

Diretora Superintendente:

Laura Laganá

Vice-Diretor Superintendente:

César Silva

Chefe de Gabinete:

Luiz Carlos Quadrelli

Coordenador de Ensino Médio e Técnico:

Almério Melquíades de Araújo

**Grupo de Capacitação Técnica, Pedagógica
 e de Gestão – Cetec capacitações:**

Sabrina Rodero Ferreira Gomes

Grupo de Formulação e Análises Curriculares:

Fernanda Mello Demai

Coordenadora de Projetos:

Maria Lucia Mendes de Carvalho

Créditos da Exposição

Curadoria:

Maria Lucia Mendes de Carvalho

Design Gráfico:

Diego Santos

Pesquisa de Acervos, Entrevistas e Textos:

Maria Lucia Mendes de Carvalho

Agradecimentos:

Neide Gaudenci de Sá

Dalila Ramos

Arcelina Ribeiro de Araújo

Centro de Memória da Etec Carlos de Campos

Centro de Memória da Etec Cônego José Bento

Centro de Memória da Faculdade de Educação/USP

Academia Nacional de Medicina

Arquivo Central da UNIRIO

Centro de Estudos e Pesquisas Josué de Castro

Centro de Documentação da Fundação Getúlio Vargas

Centro de Memória da UNICAMP

Centro de Memória da Faculdade de Saúde Pública/USP

Biblioteca da Faculdade de Medicina/USP

Sindicato dos Técnicos Industriais de Nível Médio do Estado de

São Paulo

Realização:



núcleo de estudos de currículo
 da educação profissional e tecnológica
 grupo de formulação e análises curriculares

Apoio:

