

## "INGREDIENTES PARA RECEITA DE UM SONHO" – TRANSIÇÃO NUTRICIONAL – 1955 - 2010

PIGOLI, DANIELA REGINA.

Nutricionista, Docente e Coordenadora do Curso de Nutrição e Dietética da Escola Técnica Estadual "Dr Domingos Minicucci Filho, Botucatu/SP

UVAS, ARIANE PEREIRA; AMARAL, LILIAN REGINA BALDI.  
MONITORAS - PROJETO SABERES E SABORES

### INTRODUÇÃO

Este trabalho pretende retratar a história da antiga Escola Profissional Secundária de Botucatu, que em 1936, época em que Getúlio Vargas foi Presidente da República, foi promulgado o Decreto ("Lei nº 2587, de 14 de Janeiro de 1936) que autorizou a criação da Escola Profissional Secundária no município de Botucatu. No seguinte ano (1937) através do Decreto nº 16159, de 30/09/46 passou a denominá-la Escola Industrial "Dr. Amando de Salles Oliveira", perpetuando-se o nome de seu criador, que anos mais tarde, através da Lei nº 1670, de 01/07/78, denominou o Colégio Técnico de Botucatu de Escola Estadual de 2º Grau "Dr. Domingos Minicucci Filho de Botucatu, refletindo o árduo trabalho de seus idealizadores e apresentando os ingredientes para a receita desse grande sonho. Mostra também a transição nutricional (1955 – 2010) através de comparações com receitas preparadas naquela época, baseadas em uma apostila utilizada pela escola e de preparações similares, porém atualizadas ao nosso dia a dia.

Este sonho, que teve seu início no dia 12 de setembro de 1937, quando 220 estudantes do sexo feminino iniciaram seus estudos no curso de Educação Doméstica com matérias correspondentes às necessidades domésticas daquela época. Na década de 70, mais precisamente no ano de 1975, segundo a Resolução SE 10775, passou a denominar-se Habilitação Profissional de Segundo Grau Técnico em Economia Doméstica (BENEDETTI, 2009), curso de Técnico em Nutrição e Dietética persistindo até a presente data.

Este trabalho também pretende mostrar a trajetória de uma ex-aluna do curso de Economia Doméstica da década de 70; a senhora Neusa Maria Foglia Rodrigues, que nos concedeu uma volta ao passado durante a sua entrevista; onde a mesma relata com amor e carinho, o curso daquela época. A entrevistada retrata com fidelidade o cenário no qual os fatos se passaram, bem como, os personagens envolvidos.



Dispensário de Puericultura - 1943



Laboratório do Curso de Educação doméstica - 1937

### OBJETIVO

Selecionar duas receitas da apostila do curso avulso de "Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentos" do ensino profissional do Estado de São Paulo, em 1955; estudar duas receitas similares com processos atuais de preparação, para identificar avanços ou retrocessos tecnológicos no campo da alimentação e nutrição. Calcular o valor nutricional das receitas selecionadas de 1955 e de 2010, e correlacionar os valores nutricionais das receitas com as mudanças Nutricionais ao longo dos anos.

### METODOLOGIA

No primeiro semestre desse ano foi realizada entrevista com uma ex-aluna da E.E. de 2º grau "Dr Domingos Minicucci Filho" do curso de Técnico em Economia Doméstica do ano de 1977, com o objetivo de obter informações sobre o curso na época e as receitas que faziam, porém não recordou-se da apostila e nem citaram alguma preparação culinária vinculada a essa apostila.

As preparações então foram escolhidas aleatoriamente pela pesquisadora e reproduzidas com auxílio dos monitores (que são estagiários do Curso de Nutrição pela FUNDAP), conforme a receita de 1955 (Apostila) e 2010 (consulta internet – citação referência bibliográfica).

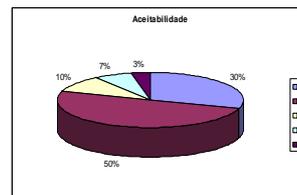


Bolacha Nutritiva-1955- 2010

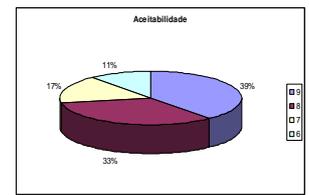
Bolo de fubá-1955 - 2010

### RESULTADOS

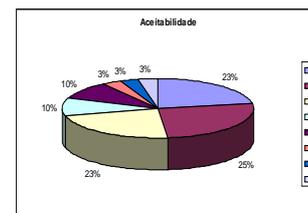
Para avaliação da análise da aceitabilidade foi utilizado a escala hedônica de até 9 pontos, sendo 1 para "desgostei muitíssimo" até 9 pontos "gostei muitíssimo".



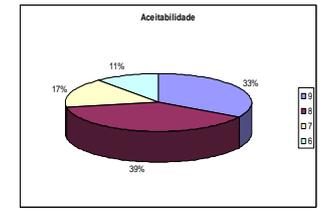
BOLACHA NUTRITIVA - 1955



BOLACHA NUTRITIVA - 1955



BOLACHA NUTRITIVA - 2010



BOLACHA NUTRITIVA - 2010

A tabulação dos dados de aceitabilidade, de acordo com os gráficos abaixo, revelou que os dois produtos mais aceitos pelos adolescentes, foram a Bolacha Nutritiva – 1955 (gráficos de aceitabilidade) e o Bolo de Fubá – 1955 e 2010 obtiveram a mesma aceitabilidade. Ambos obtiveram a maioria da aceitação, provavelmente por serem preparações que eles gostam e que estão habituados, o bolo de fubá de 2010 ficou muito parecido com bolos prontos que encontramos nos supermercados hoje em dia, bem macio, isso devido a grande quantidade de margarina que foi na massa e a maneira de preparação (batedeira), já o bolo de 1955, possuía um aroma e aparência característico de bolo preparado em casa pela mãe, mais concentrado, mais rudimentar, de sabor mais acentuado, também devido ao modo de preparo e aos ingredientes. A bolacha nutritiva - 1955 a qual foi mais aceita, ficou semelhante com os cookies consumidos nos dias de hoje, pela crocância e pelo sabor, pois esse foi preparado com manteiga ao invés de margarina.

### CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos, podemos concluir que em 1955 havia uma alimentação mais natural e saudável, conferindo um aroma e sabor próprio, e característico a cada preparação; também observamos que as preparações de 2010 possuem uma praticidade maior, porém menos saudável, muito pelo contrário; a alimentação no Brasil e no mundo mudou drasticamente pois antes os alimentos eram naturais e saudáveis, hoje o que observamos, aliados a modernidade de encontrar tudo pronto no supermercado (somente para aquecer no microondas!), é uma gama de produtos artificiais, com conservantes em excesso, trazendo um prejuízo à saúde de todos.

Para tanto, trabalhos de reeducação alimentar são recomendados no sentido de estimular a população a consumir alimentos mais nutritivos e que venham a trazer benefícios para a população, contemplando-os com vida saudável.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BATISTA FILHO, Malaquias; RISSIN, Anete. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. *Cad. Saúde Pública*. Rio de Janeiro, 2010.
- BATISTA FILHO, M. 1999. Alimentação, nutrição & saúde. In: *Epidemiologia & Saúde* (Z. M. Rouquayrol & N. Almeida Filho, org.), pp. 353-374. 5ª Ed., Rio de Janeiro: Medsi.
- BLEIL, S. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Cadernos de Debate* 1998; VI:1-25.
- BENEDETTI, Marlene Aparecida Guisellini. *ETeC Trajano Camargo: uma história em construção*. Disponível em: <<http://www.trajanocamargo.com.br/historia.php>>, acessado em 02 de agosto de 2010.
- CYBERCOOK - Culinária e receitas para sua cozinha. Disponível em <<http://cybercook.terra.com.br/>>, acesso em 10/08/10.
- DELMANTO, Armando Moraes. Memórias de Botucatu. Disponível em: <http://www.armandomoraesdelmanto.com.br/>, acessado em 15 de julho de 2010.
- ESCODA, Maria do Socorro Quirino. Para a crítica da transição nutricional. *Ciência e Saúde Coletiva*. São Paulo, v. 7, n. 2. 2002
- KAC G, Velaquez-Melendez G. A transição nutricional e a epidemiologia da obesidade na América Latina. *Cad Saúde Pública* 2003; 19 Suppl 1:S4-S5.
- MONTEIRO, Carlos Augusto; MONDINI, Lenise; COSTA, Renata BL. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). *Rev. Saúde Pública*. São Paulo, v. 34, n. 3, June 2000.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. *História: Questões & Debates*, Curitiba, PR: UFPR, 2005, n. 42, p. 11-31.
- SARTORELLI, Daniela Saes; FRANCO, Laércio Joel. Tendências do diabetes mellitus no Brasil: o papel da transição nutricional. *Cad. Saúde Pública*. Rio de Janeiro, 2010.