

SABERES E SABORES NA CULTURA MATERIAL DA ESCOLA: práticas sobre o patrimônio histórico educativo (1955 a 2010)

Maria Lucia Mendes Carvalho
Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, em São Paulo, Brasil
marialuciamcarvalho@hotmail.com. www.cpscetec.com.br/memorias

INTRODUÇÃO

Este artigo apresenta o projeto “Saberes e sabores: memórias da educação profissional (1955 a 2010)” realizado dentro de duas linhas de pesquisa, a primeira, de “História da educação profissional da alimentação e nutrição”, do Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional (GPEMHEP), e a segunda, “Práticas de educação alimentar e nutricional com adolescentes”, do Grupo de Estudos e Pesquisas em Educação e Segurança Alimentar e Nutricional (GEPESAN), coordenado na Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza e, realizado com sete, das dez escolas técnicas estaduais convidadas, que oferecem o curso Técnico em Nutrição e Dietética, em nove municípios do estado de São Paulo. O emprego de um documento do acervo pessoal da professora Debbie Smaira Pasotti (1909 – 2008), que foi docente da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, foi proposto no projeto com o intuito de envolver estudantes e professores em práticas sobre o patrimônio histórico educativo.

Esse documento se refere à apostila do curso de "Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentos", que contém 93 receitas, elaborada no Serviço de Alimentação e Higiene Escolar do Departamento de Ensino Profissional de São Paulo, de 1955, que traz na capa os seguintes dizeres: *ensinadas e praticadas nos cursos de divulgação de conhecimentos sobre alimentação que se realizam como parte das atividades da disciplina de Prática de Ensino e Divulgação de Higiene Alimentar da Cadeira de Dietética*. Em 2010, o projeto envolveu docentes dos componentes curriculares “Elaboração de Cardápios e Preparos” e “Atendimento ao Consumidor e Rotulagem”, com a finalidade de desenvolver práticas escolares e pedagógicas para a promoção de educação alimentar e nutricional com adolescentes e a implementação de políticas públicas nas escolas. No Brasil a Portaria Interministerial N° 1.010, de 08 de maio de 2006 (BRASIL, 2006) e a Lei Federal N° 11.947, de 16 de junho de 2009, propõem a inclusão da alimentação escolar para estudantes do ensino médio, e “promover a educação alimentar e nutricional, sanitária e ambiental nas escolas sob sua responsabilidade administrativa, com o intuito de formar hábitos alimentares saudáveis

aos alunos atendidos, mediante atuação conjunta dos profissionais de educação e do responsável técnico” (BRASIL, 2009). Como pressupostos metodológicos nessa pesquisa, empregaram como categoria de investigação a cultura escolar e a história oral de vida em entrevistas com antigas alunas e professoras dessas escolas técnicas, buscando identificar avanços ou retrocessos tecnológicos no campo da alimentação e nutrição.

DIVULGAÇÃO DE CONHECIMENTOS SOBRE ALIMENTOS: cursos e práticas escolares paulista

Debble Smaira Pasotti (figura 1) formou-se farmacêutica pela Faculdade de Pharmacia, Odontologia e Obstetrícia de São Paulo, em 1930, ingressando como professora de Química na Escola de Educação Doméstica e no Instituto Santa Amália, em 1937, ambos da Liga das Senhoras Católicas. No Instituto Profissional Feminino, antiga Escola Profissional Feminina da Capital, e atual Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, em São Paulo, esta farmacêutica substituiu a professora Celina de Moraes Passos, em 1940, quando esta foi lecionar no primeiro curso de Auxiliares em Alimentação, no Rio de Janeiro, e atuou nesta instituição até 1974.

No final da década de 1940 o curso “Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentos” passou a ser oferecido no curso de Economia Doméstica ou para Donas de Casa com enfoque na alimentação racional, e oferecido esporadicamente nas escolas profissionais do interior do estado de São Paulo como cursos avulsos. No Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, encontram-se recortes de matérias jornalísticas sobre o surgimento desse curso. Nessa época, os livros didáticos não eram produzidos em grande escala, a maioria vinha do exterior. Para esses cursos empregavam a apostila “Receitas” (figura 2) produzida por docentes do curso “Auxiliares em Alimentação” da Escola Técnica Carlos de Campos, em São Paulo.

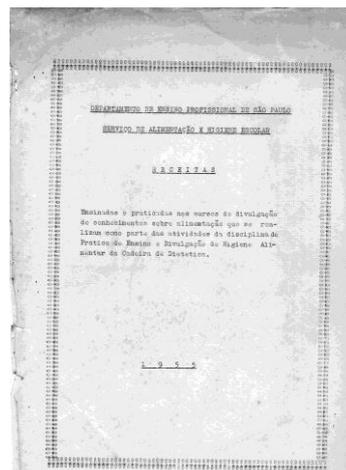
Essa apostila foi empregada pelas equipes de nutrição, em cada escola técnica, para selecionar três receitas que foram reproduzidas a partir de história oral de vida dos que frequentaram os cursos avulsos oferecidos esporadicamente nas escolas do interior do estado de São Paulo, as estudantes do curso Técnico de Economia Doméstica e de Artes Aplicadas, curso que preparava *as jovens como futuras donas de casa e propiciar melhor o padrão de vida familiar* (LAURINDO, 1962).

Figura 1 – Debble Smaíra Pasotti, em 1948.



Fonte: Acervo pessoal Debble S. Pasotti, em 2014.

Figura 2 - Apostila de Receitas do curso de Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentos, de 1955.



Fonte: Acervo pessoal Debble S. Pasotti, em 2014.

Para envolver os docentes em práticas para valorização e preservação do patrimônio histórico educativo, gerando trabalhos de memórias e história da educação profissional no campo da alimentação e nutrição, contamos com a parceria da Dra. Suzana Lopes Salgado Ribeiro do Núcleo de Estudos em História Oral – NEHO, do Departamento de História/USP, que ministrou um curso de História Oral nos Clubes de Memórias IV e V, que são espaços de práticas pedagógicas para capacitação de docentes, preferencialmente, do GEPEMHEP. Na primeira fase do projeto, primeiro semestre de 2010, as nutricionistas adquiriram conhecimentos específicos sobre a metodologia da história oral de vida, realizando a transcrição e a transcrição de entrevistas (figura 3). Segundo Vinão (2004, p. 335) na história da educação, sem se abandonarem os enfoques “sociais” dos anos 1970 e 1980, vem-se:

Prestando maior atenção, nos últimos anos, à história do currículo, não já prescrito mas vivido, à história da realidade e práticas escolares, do cotidiano, das culturas escolares, das reformas educativas em sua aplicação prática e da profissão e prática docente. A história dos processos de profissionalização e feminização docente tem conduzido às histórias de vida de alunos, professores e inspetores, aos escritos autobiográficos, diários e relatos de vida – história oral – dos mesmos. Por último, a memória e, com ela, o esquecimento e o silêncio como linguagem, esse processo de (re)construção do eu individual ou social que recorda, da memória biográfica e a cultural, dos lugares de memória,[...]

Alguns meses depois, para realizar a segunda etapa do projeto, quando as equipes de nutrição, que eram compostas por uma nutricionista e três a seis monitores de nutrição, que eram estudantes do curso Técnico em Nutrição e Dietética, selecionados para

participarem do projeto e, que deveriam criar e desenvolver oficinas de educação e segurança alimentar e nutricional com adolescentes, nas unidades escolares, decidiu-se oferecer os cursos de capacitação em análise sensorial e de rotulagem às nutricionistas, com a finalidade das equipes de nutrição comparar receitas de diferentes épocas para os mesmos produtos (figura 4).

Figura 3 – Equipe do projeto em curso de História Oral, em abril de 2010.



Fonte: Arquivo próprio, em 2014.

Figura 4 – Equipe em cursos de Análise Sensorial - Gustativa e Rotulagem de Alimentos, em maio de 2010.



Fonte: Arquivo próprio, em 2014.

Para facilitar a comunicação entre as equipes de nutrição, em diferentes regiões do estado de São Paulo, foi desenvolvido um site para comunicação interna, institucional, e externa, para difusão do projeto: <http://www.cpsctec.com.br/memorias/jornada2010/>. Nesse ano, para a linha de pesquisa “Práticas de educação alimentar e nutricional com adolescentes” do qual este projeto é parte, foi desenvolvida pelo professor João Batista de Macedo Junior, do curso Técnico de Design de Comunicação da Escola Técnica Estadual Carlos de Campos, criada em 1911, uma logomarca (figura 5).

Figura 5 – Logomarca do Grupo de Estudos e Pesquisas em Educação e Segurança Alimentar e Nutricional do Centro Paula Souza, criada em 2007, e adaptada para o projeto, em 2010.



Fonte: Arquivo próprio, em 2014.

O site foi criado para mostrar o processo de desenvolvimento do projeto e informar às equipes de nutrição os procedimentos e regulamentos para participação na “Jornada

Saberes e Sabores: memórias da educação profissional (1955 a 2010)”, que foi realizada em 25 de novembro de 2010, e externamente, divulgar os resultados da pesquisa referente às histórias de vida de docentes e das oficinas de educação alimentar e nutricional, realizadas com adolescentes do ensino médio nas escolas técnicas. Dos cursos de capacitação oferecidos às nutricionistas do projeto, participaram as dez escolas técnicas convidadas, em janeiro de 2010, mas realizaram todas as etapas do projeto, com duração de um ano, duas escolas da capital: a Escola Técnica Estadual (Etec) Carlos de Campos e a Etec Getúlio Vargas, e do interior, as escolas: Araras, Botucatu, Limeira, Pindamonhangaba e Ribeirão Preto. As nutricionistas orientaram os monitores de nutrição empregando a metodologia da problematização (BERBEL, 1908).

PRÁTICAS ESCOLARES SOBRE O PATRIMÔNIO HISTÓRICO EDUCATIVO: valorização e preservação da cultura material da escola

Com os resultados, da primeira etapa do projeto, referentes às entrevistas de história oral de vida com antigas alunas e professoras de curso Técnico de Economia Doméstica (figura 6) e, do curso de Auxiliares em Alimentação, as equipes de nutrição apresentaram pôsteres no “II Encontro de Memórias e História da Educação Profissional: cultura, saberes e práticas”, que aconteceu entre 16 e 17 de setembro de 2010 (figura 7), em São Paulo, e que cujas escolas, municípios, títulos e autores estão apresentados na tabela 1.

Tabela 1 – Pôsteres apresentados no II Encontro de Memórias e História da Educação Profissional: cultura, saberes e práticas, em 2010.

Escola Técnica Estadual (Etec)	Município	Mostra de Pôsteres de Histórias de Vida / autores (nutricionistas)
Etec Carlos de Campos	São Paulo	História Oral de Vida: professora Neide Gaudenci de Sá Claudia Gonçalves Oliveira
Etec Getúlio Vargas	São Paulo	O depoimento de Dalila Ramos Edenir Alves Nemoto. Eliana Moura Brasil
Etec Trajano Camargo	Limeira	Curso de arte culinária em Limeira/SP: degustando essa história Raquel Poiatti Factor Riolino
Etec José Martimiano da Silva	Ribeirão Preto	Projeto “Saberes e Sabores: memória do ensino profissional de 1955 e 2010” – entrevistas Ligia Aparecida C. Barone
Etec João Gomes de Araújo	Pindamonhangaba	A influência da transição nutricional na mudança curricular do Técnico em Nutrição e Dietética Daniela Ruybal Lucci
Etec Prefeito Alberto Feres	Araras	Memórias saborosas: curso de arte culinária de Araras/SP no ano de 1960 Raquel Poiatti Factor Riolino

Figura 6 – Nutricionista Daniela Ruybal Lucci em entrevista com Mariana Munhoz, em 2010.



Fonte: Arquivo próprio, em 2014.

Figura 7 – Mostra de Pôsteres no II Encontro de Memórias e História da Educação Profissional: cultura, saberes e práticas, em 2010.



Fonte: Arquivo próprio, em 2014.

No texto da comunicação oral da nutricionista Daniela Ruybal Lucci, esta informa que buscou identificar o surgimento da transição nutricional e epidemiológica durante a entrevista com a artista plástica Mariana Munhoz, que foi aluna do curso Técnico em Nutrição e Dietética, turma de 1977, da Etec João Gomes de Araujo, em Pindamonhangaba, conforme indica o relato desta artista a seguir:

O curso era muito bom, tinha um grande problema: as aulas práticas não ocorriam no mesmo local. Existia um local onde é a atual delegacia da mulher. Era um transtorno! Gostei muito do curso, porém, não segui carreira... E praticamente ninguém da época! Já existia no currículo a matéria de dietoterapia... Consegui estágio num grande hospital da região... Aprendi muito com isto! – Naquela época, falava-se pouco em higienização de alimentos com hipoclorito de sódio. Não havia esta preocupação. Colesterol, hipertensão e diabetes também não. O consumo de fibras não era algo comentado. Pouco se falava sobre isto! Tanto que aprendi fazer vários doces no curso. Inclusive bolo de cenoura. Éramos muito bem orientados com relação a lavagem das mãos e cobrir os alimentos para não sentar moscas (principalmente se não houvesse telas nas janelas e portas). Tudo era muito limpo, principalmente mesas e bancadas.

A professora Lígia Barone, da equipe de nutrição da cidade de Ribeirão Preto, realizou várias entrevistas de história oral de vida com a sua equipe, na fase inicial do projeto, o que possibilitou a apresentação da palestra temática “Considerações sobre o ensino profissional a partir de relatos de ex-alunos da Escola José Martimiano da Silva de Ribeirão Preto, nas décadas de 40, 50 e 60”, no II Encontro de Memórias e História da Educação Profissional, e que foi publicado como artigo no livro “Cultura, Saberes e Práticas” (BARONE, 2010).

PRÁTICAS DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM ADOLESCENTES

Quanto às contribuições das memórias afetivas registradas das entrevistas para o processo de seleção de receitas, que foram preparadas, tal qual a orientação na apostila de 1955, e de outras três receitas para os mesmos produtos, pesquisando-as nos sites indicados de cozinha na internet, e buscando identificar os avanços ou retrocessos que aconteceram no período de 1955 a 2010, com relação à tecnologia, educação e saúde, considerando os altos índices de obesidade na população, foram criadas e realizadas as oficinas de educação alimentar e nutricional.

Nessas oficinas de degustação e com análise de informações nutricionais dos produtos preparados pelas equipes de nutrição, estas promoveram práticas de alimentação saudável nas escolas com estudantes do ensino médio, convidados antecipadamente. Os resultados foram apresentados na forma de pôsteres e de comunicações orais na Jornada Saberes e Sabores: memórias da educação profissional (1955 a 2010), que aconteceu em 25 de novembro de 2010, e cujas escolas, municípios, títulos de comunicações orais e de pôsteres, com os seus autores estão apresentados nas tabelas 2 e 3 deste artigo.

Tabela 2 – Comunicações orais apresentados na Jornada Saberes e Sabores: memórias educação profissional (1955 a 2010), 25 de novembro de 2010.

Escola Técnica Estadual (Etec)	Município	Comunicações orais na Jornada Saberes e Sabores: memórias da educação profissional (1955 a 2010)
Etec Carlos de Campos	São Paulo	Saberes e sabores da Etec Carlos de Campos: estudos de receitas recordadas pela professora Neide Gaudenci de Sá e as mudanças do perfil nutricional dessas receitas em 2010. Claudia Gonçalves Oliveira
Etec Getúlio Vargas	São Paulo	Refeitório Getúlio Vargas nas décadas de 50 e 60: campo de pesquisa, padrão e modelo para o departamento de ensino profissional de São Paulo Eliana Moura Brasil Salgado
Etec Trajano Camargo	Limeira	Valor nutricional e preferência pelos adolescentes de receitas de 1955 e 2010 Raquel Poiatti Factor Riolino
Etec José Martimiano da Silva	Ribeirão Preto	Práticas em nutrição e dietética ontem e hoje: avanços e retrocessos Ligia Aparecida C. Barone
Etec João Gomes de Araújo	Pindamonhangaba	A influência da transição nutricional na mudança curricular do técnico em nutrição e dietética Daniela Ruybal Lucci
Etec Prefeito Alberto Feres	Araras	Preparações Culinárias de 1955 comparadas com as de 2010: avanço ou retrocesso nutricional? Raquel Poiatti
Etec Dr. Domingos Minicucci Filho	Botucatu	Receitas Para Ingredientes de um sonho - Transição Nutricional entre 1955 e 2010 Daniela Pigoli

Enquanto que, as professoras Eliana Moura Brasil Salgado e Edenir Alves Nemoto da Escola Técnica Getúlio Vargas, em São Paulo, publicaram um artigo da comunicação oral em um website (NEMOTO, SALGADO, 2011), concluindo que:

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.

Tabela 3 – Pôsteres produzidos para a Jornada Saberes e Sabores: memórias da educação profissional (1955 a 2010), em 25 de novembro de 2010.

Escola Técnica Estadual (Etec)	Município	Mostra de Pôsteres - Práticas de Educação Alimentar e Nutricional para Adolescentes / autores (estudantes e nutricionistas)
Etec Carlos de Campos	São Paulo	Educação Alimentar para Adolescentes: comparação de saberes e sabores Roseli Geraldês. Claudia Gonçalves Oliveira
Etec Getúlio Vargas	São Paulo	Refeitório Getúlio Vargas nas décadas de 50 e 60, padrão e modelo para o Ensino Profissionalizante de São Paulo Eliana Moura Brasil Salgado. Edenir Alves Nemoto
Etec Trajano Camargo	Limeira	Valor nutricional e preferência pelos adolescentes de receitas de 1955 e 2010 Valber Cabrini. Raquel Poiatti Factor Riolino
Etec Domingos Minicucci Filho	Botucatu	Ingredientes para receita de um sonho – transição nutricional – 1955-2010 Lilian Regina Baldi Amaral. Ariane Pereira Uvas. Daniela Pigoli
Etec José Martimiano da Silva	Ribeirão Preto	Saberes e sabores: memória do ensino profissional de 1955 e 2010 – receitas de avanços e retrocessos Rosângela M. B. Hawle. Nara C. P. Rocha. Marcele C.A Santos. Ellen C. da Silva. Ligia Aparecida C Barone.
Etec João Gomes de Araújo	Pindamonhangaba	A influência da transição nutricional na mudança curricular do técnico em nutrição e dietética Daniela Ruybal Lucci
Etec Prefeito Alberto Feres	Araras	Preparações culinárias de 1955 comparadas com as de 2010: avanço ou retrocesso nutricional? Aline Borges Cerqueira. Érica Emeli Balduino da Silva. Indaiara Caroline Souza Dias. Karen Guidi Teixeira. Matheus Salmazzi Massoni. Ruth Alves Roso Bueno. Raquel Poiatti Factor Riolino.

Em 2011, parte dos resultados das oficinas de educação alimentar e nutricional com adolescentes foram apresentados na 12ª Rede de Popularização das Ciências, no Museu de Ciências da Universidade Estadual de Campinas, em Campinas/SP (CARVALHO, RIBEIRO, 2011) mostrando a importância de envolver o profissional Técnico em

Nutrição e Dietética em atividades relacionadas à educação alimentar e nutricional da população, contribuindo com a implementação de políticas públicas no campo da segurança alimentar e nutricional sustentável.

Pode-se concluir que a apostila do curso de "Divulgação de Conhecimentos sobre Alimentos", cujo curso foi ministrado para 1440 alunas, na capital, e, 2649 alunas, no interior do estado de São Paulo é um documento importante da cultura escolar, pois permite entender as continuidades, as rupturas e as transformações das reformas educacionais, assim como identificar avanços ou retrocessos tecnológicos no campo da alimentação e nutrição (CARVALHO, 2013). Segundo Viñao (2006, p.60)

“Las disciplinas, materias o asignaturas son una de las creaciones más genuinas de la cultura escolar. Muestran su poder creativo. Poseen, además, su propia historia. No son, pues, entidades abstractas con una esencia universal y estática. Nacen y evolucionan. Se transforman o desaparecen, se desgajan y se unen, se rechazan y se absorben. Cambian sus denominaciones, modifican sus contenidos. Son, así vistas, organismos vivos. Y, al mismo tiempo, espacios de poder, de un poder a disputar. Espacios donde se entremezclan intereses y actores, acciones y estrategias. Campos sociales que se configuran en el seno de los sistemas educativos y de las instituciones docentes con un carácter más o menos excluyente y cerrado, respecto a los aficionados y profesionales de otras materias, y, a la vez, más o menos hegemónico en relación con otras disciplinas y campos. De este modo se convierten en el coto exclusivo de unos profesionales acreditados y legitimados por su formación, titulación y selección correspondientes, que controlan la formación y el acceso de quienes desean integrarse en el mismo. Las disciplinas son, pues, fuente de poder y exclusión profesional y social. Su inclusión o no en los planes de estudio de unas u otras titulaciones constituye un arma a utilizar con vistas a la adscripción o no de determinadas tareas a un grupo profesional”.

O fato de Debbie Smaira Pasotti manter durante toda a sua vida, documentos importantes e originais, como rascunhos de correspondências, relatórios, trabalhos e livros de Francisco Pompêo do Amaral, referentes às pesquisas que desenvolveram na educação profissional, demonstra que essa professora sabia da importância desse arquivo. Souza (2007) afirma que:

[...] a escrita administrativa produzida pelos profissionais da educação no cumprimento das exigências dos órgãos da administração de ensino (relatórios, relações de materiais, inventários, etc.) tem-se constituído em fonte relevante para o estudo da cultura material escolar, [...] além da análise dos materiais, os trabalhos revelam os percursos traçados na constituição de acervos e a metodologia empregada para o exame dos objetos. [...]

Debbie Smaira Pasotti com o seu arquivo pessoal deixou para a pesquisa histórica no campo da alimentação e nutrição no Brasil, uma contribuição que permitiu desvendar o processo de implementação do primeiro curso de Auxiliares em Alimentação ou

Dietistas no Brasil, sendo uma das pioneiras na equipe do médico Francisco Pompêo do Amaral, que criou o curso no Instituto Profissional Feminino, em 1939.

BIBLIOGRAFIA

BARONE, L. A. C. “Considerações sobre o ensino profissional a partir de relatos de ex-alunos da Escola José Martimiano da Silva de Ribeirão Preto, nas décadas de 40, 50 e 60”, em CARVALHO, M. L. M. (org.): *Cultura, Saberes e Práticas*. Memórias e História da Educação Profissional, São Paulo, Centro Paula Souza, 2010, pp. 147-164.

BERBEL. N. A. N. “A problematização e a aprendizagem baseada em problemas: diferentes termos ou diferentes caminhos?” *Interface – Comunicação, Saúde, Educação*, fevereiro, p.139-154, 1998, em <http://www.scielo.br/pdf/icse/v2n2/08> [Consultado 17/06/2014]

BRASIL. Ministério do Estado de Saúde. Ministério do Estado de Educação. Portaria Interministerial n° 1.010 de 8 de maio de 2006. Diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional, em <http://dtr2001.saude.gov.br/sas/PORTARIAS/Port2006/GM/GM-1010.htm> [Consultado 10/06/2014]

BRASIL. Casa Civil. Lei 11947, de 16 de junho de 2009. Atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica, em file:///C:/Users/maria.carvalho.CPS/Downloads/lei_11947_16062009.pdf [Consultado 10/06/2014]

CARVALHO, M. L. M. de. RIBEIRO, S. L. S. “Profissionalização do Trabalho: alimentação e nutrição com suas histórias de saberes e sabores”. In: *Reunión Biental de La Red Pop*, 12, 2011, Campinas. Caderno de Resumos... Campinas: E-Color Editora e Gráfica, 585p., 0.507.

CARVALHO, M. L. M. 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.

LAURINDO, A. *50 anos de Ensino Profissional no Estado de São Paulo*. Editora Gráfica Irmãos Andrioli S/A, em São Paulo, 1962, p.343.

NEMOTO, E. A. SALGADO, E. M. B.. Refeitório Getúlio Vargas nas décadas de 50 e 60: campo de pesquisa, padrão e modelo para o Departamento de Ensino Profissional de São Paulo. Jan. 2011. <http://www.webartigos.com/artigos/refeitorio-gv-nas-decadas-de-50-e-60-campo-de-pesquisa-padrao-e-modelo-para-o-departamento-de-ensino-profissional-de-sao-paulo/56586/#ixzz369OYTXXn>. [Consultado 28/06/2014].

SOUZA, R. F. Vestígios da cultura material da escola. *Revista Brasileira de História da Educação*, n.14, Mai/Ago 2007.

<http://www.rbhe.sbhe.org.br/index.php/rbhe/article/viewFile/127/137>. [Consultado 19/12/2013].

VIÑAO FRAGO, A. “Relatos e Relações Autobiográficas de Professores e Mestres”, em MENEZES, M. C. (org.) *Educação, Memória, História – Possibilidades, Leituras*, Campinas/SP: Mercado de Letras, 2004, p. 333 - 373.

VIÑAO FRAGO, A. “Sistemas Educativos, Culturas Escolares e Reformas: continuidades y câmbios”, 2ª edição, Madri: Ediciones Morata, S. L., 2006, em <http://ebookbrowse.com/gdoc.php?id=419955067&url=9aad7eb0b3161508197b84af72422d5B> [Consultado 09/03/2013]