

Documento de Registro de Entrevista para o site MHEPTCPS

Centro Paula Souza

MEMÓRIAS E HISTÓRIA DA EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA

Percurso Histórico

Programa de História Oral na Educação

com

Maria Flávia de Toledo Corlatti

Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Trajano Camargo

Limeira/SP

2024

Ficha de cadastro

Tipo de entrevista: História Oral de vida

Entrevistadora: Maria Rita de Castro Contin e Marlene Aparecida Guiselini Benedetti

Instituição: Etec Trajano Camargo

Levantamento de dados preliminares à entrevista:

A habilitação profissional de Nutrição e Dietética, criada em fevereiro de 1976, ia comemorar 40 anos de funcionamento ininterruptos na Etec Trajano Camargo. Para registrar a narrativa pessoal e do curso, foi convidada a profa. Maria Flávia de Toledo Corlatti, a prestar depoimento.

Elaboração do roteiro da pesquisa: Maria Rita de Castro Contin

Local da entrevista: sala de reuniões da Etec Trajano Camargo, Rua Tenente Belizário, 439, centro, Limeira/SP

Data: 26 de abril de 2016

Técnico de gravação: Marlene Aparecida Guiselini Benedetti

Duração: 35 minutos

Número de vídeos: 01 (um)

Transcritores: Maria Rita de Castro Contin e Marlene Aparecida Guiselini Benedetti

Número de páginas: 18

Sinopse da entrevista

Maria Flávia de Toledo Corlatti contou sobre a sua formação educacional, os primórdios do curso de Nutrição e Dietética, os alunos, os instrumentos de avaliação. as Semana de Nutrição, estágios, a formação dos professores, a sua atuação na escola Trajano Camargo e no COTIL.

Transcrição da entrevista

Entrevistada: professora Maria Flávia de Toledo Corlatti

Data da transcrição da entrevista: 19 de agosto de 2016

Nome do transcritoras: Maria Rita de Castro Contin e Marlene Aparecida Guiselini Benedetti

Recebido no GEPEMHEP em: 01 de setembro de 2024.

Marlene Aparecida Guiseline Benedetti (MAGB): Hoje é 16 de julho de 2016. Flávia, é o seguinte: esse ano são 40 anos da implantação do curso Técnico em Nutrição aqui na escola. Foi em fevereiro de 1976. Como parte das comemorações a gente tem por hábito entrevistar alguém emblemático, muito importante no curso e a Rita escolheu você. Nós vamos tentar fazer uma coisa interessante para lembrar o que foi o curso aqui na escola Trajano. E então é por isso que você foi escolhida.

Maria Rita de Castro Contin (MRCC): Flávia, você se recorda o ano que você se formou?

Maria Flávia de Toledo Corlatti (MFTC): Que eu me formei? Recordo, eu me formei em 1972, na ESALQ, no curso de Ciências Domésticas, ESALQUSP.

MRCC: Por que você se interessou por esta área, você se recorda?

MFTC: Porque eu fiz especialização em Nutrição. Na época, quando você ia lecionar, você precisava ter registro do MEC. Então para você ter o registro do MEC, você levava o seu currículo - porque a maioria das faculdades não dava licenciatura, a nossa dava licenciatura -, então quando você ia registrar no MEC, através do seu currículo você escolhia algumas disciplinas para você pedir o seu registro. Então eu era registrada em nutrição, em administração e em decoração, porque o meu currículo dava essa opção. Foi por isso que no Trajano surgiu o curso de Nutrição. Porque para que o Fernando Dário, porque foi na época do Fernando Dário, que era diretor, poder fazer a opção em

São Paulo para vir o curso de Nutrição, ele tinha que ter alguém dessa área. E era só eu. Foi essa a razão. Entendeu?

MRCC: Me recordo da Flávia, quando eu tinha 11-12 anos, você dava aula de economia doméstica, de bordado.

MFTC: Dava aula de economia doméstica, nutrição porque na economia doméstica tinha as três áreas: nutrição, a parte de habitação e tinha a parte de bordado. A economia doméstica tinha como função preparar a pessoa para administrar uma casa, era isso. As ciências domésticas também orientavam isso. Por que estudava junto com a agronomia? Tinha como função o quê? O agrônomo ia cuidar da terra e nós íamos dar aula para as mulheres de quem estava na terra. Era bem essa a razão. Então existia o tal dos 4S, naquela época. Era um curso que você ia dar para aquele pessoal que trabalhava na área rural. A gente ia na área rural ia dar curso para elas não saírem porque o objetivo, daquela época, era para que eles não viessem para a cidade, porque não era importante.

MRCC: E o que eram os 4S?

MFTC: Eram cursos de treinamento para eles não saírem do sítio. Geralmente, eram espelhados nos Estados Unidos, porque o pessoal da Nutrição, de um modo geral, Nutrição humana, era bem relacionado com eles que estavam mais desenvolvidos. Lá tinha todo esse treinamento e então eles traziam de lá e a gente transferia para nossa realidade.

MAGB: Flávia, onde você fez o técnico médio? O nível médio?

MFTC: Não, eu não fiz. Fiz científico.

MAGB: Fez o científico? Onde?

MFTC: Em Piracicaba.

MAGB: Você é de lá?

MFTC: Eu sou. Fiz em colégio estadual.

MAGB: Como se chama?

MFTC: José Romão¹.

MRCC: Eu me recordo também, já no curso Técnico em Nutrição, que nós fizemos a Semana da Nutrição, que você e a D. Neusa montaram, e vocês conseguiram uma coisa importante para o curso Técnico de Nutrição que era a regulamentação, veio aquela senadora, deputada, não sei como ela se chamava, que ela falou, tinha uma mesa...

MFTC: Não é bem reconhecimento. O curso era reconhecido, mas não era regularizado. Ele ia ser regularizado. Isso é que foi na época definido. Veio o pessoal de São Paulo, o pessoal da Carlos de Campos. O objetivo nosso era que cada ano uma cidade fizesse [a semana de nutrição]. Só que ninguém teve assim a coragem de fazer. Nós ficamos com 80 alunos dormindo dentro da escola, a gente dava alimentação, tudo para eles aqui. Eles tinham palestras de manhã, à tarde faziam os encontros, vieram os professores e os alunos e daí nós fazíamos esses encontros e daí que veio essa secretária.

MRCC: Você se recorda se na época que eu me formei no técnico se havia aulas práticas no curso? Havia. Era semanalmente? Não me recordo.

MFTC: Sim, semanalmente. Tinha laboratório tudo, né, Rita. Tinha uma parte aqui na sala 13, na época, e a sala 11. Tinha as duas.

MRCC: Oh, Flávia, naquela época, os alunos traziam os alimentos de casa ou a escola que dava?

MFTC: A escola é que fornecia.

MRCC: A escola fornecia tudo.

MFTC: Na minha época, os alunos nunca trouxeram alimentos para a escola.

¹ No prontuário da professora, consta Colégio Estadual e Escola Normal "Monsenhor Jeronymo Gallo", Piracicaba/SP.

MRCC: Certo. E essas aulas práticas geravam relatórios?

MFTC: Sim.

MRCC: Ficha técnica?

MFTC: Fichas técnicas em algumas, dependendo da disciplina. Se, por exemplo, era Técnica Dietética, aí tinha ficha técnica. Se era administração, daí não. Depende da disciplina. Era mais relatório daí.

MRCC: Nesse relatório você se lembra o tinha um corpo do relatório que vocês seguiam?

MFTC: Se tinha no corpo? Não. Normalmente, a gente fazia um esboço desse relatório. Ele tinha que ter um conteúdo e tal. Por exemplo, quando era na parte de Administração, a gente dava um tema e tinha que desenvolver esse tema na aula. Fazia a prática relacionada com aquele tema.

MRCC: É que hoje a gente usa muito a função dos alimentos, o estudo dos alimentos. Eles pesquisam em relação a isso e depois fazem a ficha técnica, que é peso bruto, peso líquido, valor de correção.

MFTC: Naquela época, não fazia assim. Era um outro conteúdo.

MRCC: O Flávia, tinha meninos?

MAGB: Eu ia perguntar se vocês iam fazer visitas técnicas? Onde era?

MFTC: Empresa até fora da cidade. Fomos na Cica.

MAGB: Onde era a Cica? Jundiaí?

MFTC: Jundiaí. Na Cica, na Ajinomoto – a gente sempre foi, Nestlé - sempre, Citrosuco, Citropectina - elas faziam estágio lá também.

MAGB: Estágio, aproveita [falar de] estágio.

MRCC: Naquela época, havia necessidade de estágio. A carga horária você se recorda?

MFTC: Acho que eram 40 horas.

MRCC: 40 horas. Na semana?

MFTC: Não. No currículo.

MRCC: No currículo. Eu me recordo que era separado por áreas, a gente ia pro açougue, pro COTIL eu fui, pra na Santa Casa.

MFTC: Essa era a parte de Administração, daí era separado por área, tinha que ir na parte de um refeitório, na parte de um hospital, na parte do comércio – daí que ia no açougue, por isso que era por área.

MRCC: Fomos no CREN [Centro de Recuperação Nutricional] também.

MFTC: Seria uma escola ou não.

MRCC: A parte social. Na faculdade era mais ou menos a mesma coisa. O curso era totalmente feminino?

MFTC: Não. Nós tivemos alunos. Poucos, porque a procura era pequena, mas nada que impedisse, né.

MAGB: Você lembra porque eles faziam, vinham, escolhiam nutrição, os meninos?

MFTC: Como assim?

MAGB: Por que eles optavam por nutrição?

MFTC: Não. Por que não. Gostavam dessa área.

MAGB: Sabe por que, Flávia? Quando a gente pega entrevista, a gente gosta de fazer uma relação com o presente. Entendeu? Então de falar no seu tempo, o porquê os

alunos faziam... Eu tô com umas meninas entrevistando ... agora só chama ETIM. Você sabe o que é ETIM? ETIM é o ensino médio junto com o técnico. E no 1º, 2º. e 3º. só tem sete. E elas vão entrevistar os meninos, porque eles vêm, entendeu? Por isso estou perguntando. E eles vinham aqui para fazer o que?

MFTC: Alguns já trabalhavam na área. Por exemplo, trabalhavam em restaurante, em cozinha, por exemplo, eram auxiliar de cozinha e queriam se especializar nessa área, outros vinham porque gostavam da área de nutrição e muitos vinham para o técnico achando que iam ser, por exemplo, gourmet ou algo nesse estilo. Tinha também esse tipo.

MAGB: E muita gente desistia, você lembra?

MFTC: Desistir não, chegava a terminar mesmo.

MAGB: Naquele tempo eram quatro anos?

MFTC: Três.

MRCC: Era integrado?

MAGB: Integral? Manhã e tarde?

MFTC: Conforme o ano.

MAGB: E tinha técnico à noite? Bastante procura?

MFTC: Tinha

MAGB: Você percebia diferenças de clientela, do pessoal do integral e do noturno? Essas coisas são interessantes. O que era o integral o que era à noite. O que você lembra?

MFTC: O nível social, a percepção era diferente, o que podem ver e conhecer.

MAGB: E a idade deles?

MFTC: Ah, os do diurno eram menores.

MAGB: M: À noite tinha gente casada, mulheres casadas?

MFTC: Muito, muito.

MAGB: E vinham para ...

MFTC: Para trabalhar fora de casa. Sempre o objetivo da noite era pra ter um ganho.

MRCC: Quantos anos você foi coordenadora de curso, Flávia?

MFTC: Agora não lembro. Mas fui bastante. Lecionei aqui 24 anos no Trajano. Agora no curso de nutrição, *vixe mãe...*

MAGB: A gente faz a conta se você lembrar mais ou menos o ano que você começou e saiu.

MFTC: Sai em 98 e cheguei em 72. Quando começou a nutrição ...

MAGB: Se saiu em 98 e entrou em 72, são 26 anos.

MFTC: Fiquei 24, que eu lembro.

MAGB: OK. É que não deve ter, inclusive seu prontuário aqui. Depois que foi para o COTIL deve ter levado embora.

MFTC: Eu não levei.

MAGB: Não levou. Tá aqui?

MFTC: Peguei só alguns anos daqui. Acho que não levei. Porque eu trabalhei concomitante. Só levei daqui 10 anos.

MAGB: É por causa do prontuário porque sua vida pode estar arquivada na DS e daí a gente procura.

MFTC: Porque era um regime lá e outro regime aqui. Por isso, acho que não levei. Na verdade, tenho 14 anos aqui, que não usei, e que eu poderia usar em outra aposentadoria. É por isso que sei. Acho que devo ter sido coordenadora uns 16 anos. Eu fui bastante. Acho que se você pesquisar você acha.

MAGB: Rita, já que ela está falando com quem trabalhou, qual era formação dos professores ao longo desses 20 anos – muita coisa mudou, é claro. Qual era a formação dos professores, que nível tinham chegado? Você tinha feito faculdade e, daí, os outros?

MFTC: A maioria depois eram nutricionistas.

MAGB: Só nutricionistas. Mas no começo não era assim.

MFTC: No começo era a D. Neusa. Elas vieram daquele curso da industrial.

MAGB: Eram mestres.

MFTC: Eram mestres e eu me lembro que a Marilda Pacheco, profa. de Ciências e Biologia, esse pessoal que foi adaptando assim na situação.

MAGB: Tem o pessoal técnico que era mestre e os do núcleo comum (não sei se chamava assim).

MFTC: Mas a Marilda não dava o núcleo comum, ela dava fisiologia que dava certo na área de biologia. A gente ia procurando assim alguém. Depois, que começou a aparecer o pessoal de nutrição.

MRCC: Flávia, você se recorda de algum evento importante aqui na escola?

MFTC: Não, sem ser essa Semana de Nutrição.

MRCC: As semanas de nutrição eram megaeventos.

MAGB: Todo ano tinha semana de nutrição?

MFTC: Esse ano foi a maior.

MAGB: Quando foi? Eu sou professora de História então o ano chega fácil.

MFTC: Acho que foi em 1980. (risos)

MRCC: Eu me recordo também que as Semanas de Nutrição ocorriam no período da noite e a gente vinha do dia - aquela semana a gente não tinha aula, vinha para as palestras, eu lembro que vocês faziam uniforme para as professoras.

MFTC: A gente, normalmente, tinha uniforme durante o ano, também, além de vir com uniforme na palestra, a gente fazia, geralmente, um lenço, uma camiseta diferente. A gente sempre fez. E, também durante o ano a gente fazia um uniforme para trabalhar, uma camiseta para cada dia.

MRCC: Eu me lembro da palestra que você trouxe da Carlos de Campos uma que falou sobre hospital.

MFTC: A gente sempre ia buscar um pessoal bom, e trazia alguém importante.

MRCC: As palestras eram muito importantes, muito boas.

MAGB: Você não tem fotografia de nada? Nem desses eventos aí com a camiseta? Nada?

MFTC: Se lembrar de alguém, de algum moço (a) que era bem antenado nesse tempo, aí você fala pra gente.

MRCC: Acho que acabou.

MAGB: Como acabou? Ela tem tanta coisa para dizer. Flávia, então é o seguinte: o que você destaca como pontos positivos do curso de Nutrição? Você anda acompanhado as coisas hoje em dia?

MFTC: A gente acompanha sempre.

MAGB: Esse curso é importante e marcante. Por quê? E o mercado de trabalho, se você souber também.

MFTC: Eu acho que ele mudou muito. No período que eu cheguei aqui tinha a nutricionista e o técnico em nutrição. Qual o objetivo do técnico em nutrição? Era auxiliar a nutricionista. O que a nutricionista fazia? A nutricionista ia lá elaborava o cardápio. E o técnico de nutrição ia lá orientava o pessoal da cozinha a executar esse cardápio. Então era esse o papel do técnico de nutrição. A gente tinha como objetivo ensinar essa parte de administração, mesmo, de restaurante. Aí surgiu uma época que elas criaram um certo conceito que não queriam cozinhar. “Eu não sou cozinheira”. Não é isso?

MRCC: Isso.

MFTC: Então surgiu uma época – o que não me desmerece em nada eu cozinhar, certo? – então foi tudo pro laboratório. Mas só que a gente vê que a maioria trabalha na administração. Vai lá e tem que sofrer na parte da administração. É o que eu sinto, até as nutricionistas. Hoje eu vejo muita nutricionista fazendo o papel de técnico, sabe? Na função de técnico. Eu, Flávia, pelo que eu sinto, eu vejo muita nutricionista trabalhando como técnico, enfrentando lá o papel do técnico. Mas mudou. As nutricionistas também. “Por quê, não vou cozinhar, não vou cozinhar”. Eu não vejo nada ... Eu aqui cozinhou bastante. Então tem gente que criticava. Porque se tinha jantar, eu fazia.

MAGB: Mas aqui tinha gente de cozinha, D. Alcina, D. Neusa.

MFTC: Eu já vinha dessa época. Eu já gostava também. Mas a turma mais nova metia a boca na Flávia. Vamos fazer jantar? Vamos. Lá ia a Flávia e fazia.

MAGB: E o laboratório, o que vocês tinham como equipamento no laboratório? O que você lembra de equipamento? O que vocês tinham lá dentro para trabalhar?

MFTC: Só utensílios mesmo.

MAGB: O que são utensílios?

MFTC: Para nós, balança, essa parte de equipamento só. A gente, por exemplo, ia na Carlos de Campos, lá em São Paulo, e olhar o laboratório deles, não era diferente do nosso aqui. Tinham lá um laboratório de química como aqui também tinha, certo? Agora essa parte de administração era igual que nem aquele que fez no canto lá com várias

cozinhas. É isso aí. Não muda. Mesmo quando você vai na faculdade não é tão diferente, né.

MRCC: Na UNIMED eles fizeram um laboratório tudo na escala industrial. Na minha época, não era assim, era escala doméstica, tinha balança...

MFTC: Normalmente, é escala doméstica.

MAGB: O que é escala doméstica?

MFTC: Na escala doméstica, você divide a classe em vários grupos e põe o grupo para trabalhar naquilo lá. Na ESALQ tudo é assim.

MRCC: É um fogão, uma pia, uma geladeira, um local que você armazena os utensílios.

MFTC: É isso aí. Então não tem muito que ser de laboratório. Hoje tem esses fornos muito diferentes, mas ninguém tem. Você vai conhecer, a gente sempre levou para conhecer. Você não tem recurso para ter tudo isso. Não adianta falar.

MAGB: A escola nunca vai competir com a empresa.

MFTC: Isso é ilusão. Não vai ter em qualquer disciplina, em qualquer curso.

MAGB: Aqui, você acha Flavia que o pessoal preparava bem os alunos para entrarem no mercado de trabalho?

MFTC: Acho que quem queria aprender, aprendeu. A gente sabe de gente que saiu e deu certo.

MAGB: Então teve gente que seguiu mesmo a carreira, depois foi fazer faculdade.

MFTC: Ah, sim. É tem. Trabalham na UNIMED, né.

MAGB: Pra você ver como o curso é importante, agora até a Unicamp, a FCA tem curso de nutrição.

MRCC: Com certeza. Eu me lembro também que você puxava muito para as tecnologias. Forno, por exemplo, forno elétrico foi você que trouxe. Conheci o forno elétrico com você.

MFTC: A gente sempre procurou ensinar, não perdia nada, ia conhecer, ia em algum lugar, mostrava.

MAGB: É um curso de longa data aqui,

MRCC: 40 anos.

MAGB: É um curso de longa data, não foi substituído por nenhum, nunca ficou fechado (que eu saiba), ele tem o que mostrar, ele tem um grande mérito.

MFTC: Tem aluno que trabalha na Unicamp aqui, tem aluno que trabalha na Unicamp de Campinas. Tem um monte que se formou e não trabalhou, mas porque não quis, eu acho, se a pessoa fosse procurar...

MAGB: Para mim tem sido interessante a entrevista, porque eu não sei nada disso.

MAGB: Tem alguma coisa para falar da escola? O que a Rita tem aqui?

MRCC: Fale um pouco da sua vida profissional.

MAGB: Você disse que não tem documento nem foto. Ô povo, é tudo desmemoriado. Joga tudo, só quer fazer limpeza e joga tudo. O que lembra de marcante nesses vinte e quatro anos que passou aqui? Claro que pode falar de coisas boas e ruins.

MFTC: Eu sempre gostei do curso de nutrição, eu sempre lutei por ele, sempre levantei a bandeira dele, porque sempre achei importante. Acho que é um curso bom, na minha opinião.

MAGB: E no COTIL você fazia parte da administração?

MFTC: Eu administrava o restaurante.

MAGB: Você ficou quanto tempo?

MFTC: Fiquei 14 anos.

MAGB: De quando até quando?

MFTC: Saí em 98.

MAGB: Saiu em 98 de onde? Daqui?

MFTC: Do COTIL.

MAGB: Mas você ficou concomitante, então? O COTIL e aqui?

MFTC: Acho que daqui eu saí em 94, por isso dá essa diferença aí. No COTIL saí em 98. Depois você olha lá.

MAGB: Tá, mas daí se entrou em 72, já diminui, dá 22 anos. Depois a gente confere.

MFTC: Eu tenho 24. Então eu saí em 96 daqui. Na verdade, saí na época do concurso.

MAGB: É 94.

MFTC: Na verdade eu saí na época do concurso. Fui fazer aquele concurso e ninguém passou, nem a Magali. Naquela época eu saí. Foi daí que eu saí.

MAGB: E quem começou como nutricionista se ninguém passou?

MFTC: Ninguém passou, daí foi uma coisa muito esquisita.

MRCC: Daí ficamos dois anos como temporárias. Daí nós saímos e veio a Giovana Sacco e aquela outra menina, que não me recordo o nome [Fernanda Pardo Salata de Toledo Piza], que eram recém-formadas na UNIMEP e tocaram o curso por dois anos. Daí o que aconteceu? Veio o concurso novamente que era com aulas dadas. Daí nós fizemos o concurso. Entramos eu, a Teresa Trovó, a Lília.

MFTC: A Magali?

MRCC: Não. A Magali nem veio. E a Jaqueline. (entrevista interrompida)

MAGB: Flávia, a gente tem que agradecer, mas, infelizmente você não tem material.
Muito obrigada.

Descritores

História oral na educação

Memórias do trabalho docente

Marlene Aparecida Guiselini Benedetti

Maria Rita de Castro Contin

Maria Flávia de Toledo Corlatti

Técnico em Nutrição e Dietética

Nutricionista

Refeitório

Fogão elétrico

Fichas técnicas

Técnica e Dietética

Economia Doméstica

Relatórios

Cica

Nestlé

Ajinomoto

Citrosuco

Citropectina

Funções do técnico em nutrição e nutricionista

ESALQUSP

Escola Técnica Estadual Carlos de Campos

Dados Biográficos da Entrevistada



Foto: Marlene Benedetti, 26/04/2016

Maria Flávia de Toledo Corlatti nasceu em Jacaréi/SP, no dia 15 de outubro de 1948. cursou o científico no Colégio Estadual e Escola Normal Monsenhor Jeronymo Gallo, em Piracicaba. Fez o curso superior em Ciências Domésticas na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, da Universidade de São Paulo, em Piracicaba, concluído em 1972. Começou a dar aulas de economia doméstica no Ginásio Industrial Estadual Trajano Camargo. Era a única docente licenciada em nutrição, fato que tornou possível ao prof. Fernando Dário, diretor do então denominado Centro Estadual Interescolar, trazer o curso de 2º. grau de técnico em Nutrição e Dietética, em 1976. Foi coordenadora do curso por 16 anos, mais ou menos. Levava os alunos para visitas técnicas em empresas da região - Cica, Ajinomoto, Nestlé, Citrosuco, Citropectina, dentre outras. Organizava, anualmente, a semana de nutrição. Saiu da Trajano, em 1996, mas continuou trabalhando no Colégio Técnico de Limeira (COTIL) na administração do o refeitório. Aposentou-se em 1998. Sempre gostou de cozinhar. Preparou deliciosos jantares. Faleceu em 15 de março de 2024.

Dados Biográficos da entrevistadora



Marlene Benedetti

Foto: Dugan Robbins, 2017

Marlene Aparecida Guiselini Benedetti nasceu em 15 de abril de 1946, em Limeira, SP. Fez educação básica: o primário (1a. a 4a. série) no Grupo Escolar Cel. Flaminio Ferreira de Camargo e o ginásio (5a. a 8a. séries) no Instituto de Educação Castello Branco; magistério ou curso normal na mesma instituição. Curso superior: Ciências Sociais na Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Rio Claro (atual UNESP); História na Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Guaxupé (MG); Estudos Sociais na Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Ouro Fino (MG). Trajetória profissional: Professora de 1o. e 2o. graus na rede estadual: início, em 1968, em Araras, no Ginásio Industrial Estadual Alberto Feres e, a partir de 1970, em Limeira, nas atuais escolas estaduais: Castello Branco, Prof. Nestor Martins Lino, Profa. Ruth Ramos Cappi, Prof. Lázaro Duarte do Páteo, Prof. Antonio Perches Lordello. Exerceu, durante um ano o cargo de diretora e, por dois anos, o de coordenadora de projeto de reestruturação do curso noturno, no Perches Lordello. Em 1995, começou a lecionar na Etec Trajano Camargo. Tem realizado pesquisas sobre a história da escola Trajano Camargo, desde 2008. Faz parte do GEPEMHEP- Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional. E desde 2022, é voluntária no Centro de Memória da Etec Trajano Camargo.

Maria Rita de Cássia Contin Castro - Possui graduação em Nutrição pela Universidade Metodista de Piracicaba (1986), Especialização em Saúde Pública pela Universidade Metodista de Piracicaba (1996) e mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade de São Paulo (2006). Pedagogia pela Faculdades de Pinhais (2011) e doutorado incompleto pela UNESP. Atualmente é professora do Centro de Educação Tecnológica Paula Souza. Tem experiência na área de Nutrição, atuando principalmente

nos seguintes temas: hábitos alimentares, obesidade, desnutrição, alimentação de escolares e adolescentes, microbiologia dos alimentos. Fonte: CV:

<http://lattes.cnpq.br/1717539008852859>

Anexos (Documentos sigilosos e não abertos online ao público):

Carta de Cessão de Maria Flávia de Toledo Corlatti

Termos de Cessão dos Direitos Autorais de Maria Flávia de Toledo Corlatti

Termos de Autorização para uso de Imagem de Maria Flávia de Toledo Corlatti