

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
FACULDADE DE EDUCAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
CURSO DE DOUTORADO EM EDUCAÇÃO BRASILEIRA**

MARLENE LOPES CIDRACK

ESCOLA AGNES JUNE LEITH
Formação e práticas curriculares de visitadoras de alimentação
(1944–1966)

**FORTALEZA – CEARÁ
2010**

MARLENE LOPES CIDRACK

ESCOLA AGNES JUNE LEITH

***Formação e práticas curriculares de visitadoras de alimentação
(1944–1966)***

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação Brasileira, da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará, como exigência para obtenção do Título de Doutor.

Orientador: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.

Coorientadora: Prof.^a Dr.^a Maria de Lourdes Peixoto Brandão

Linha de Pesquisa: Educação, Currículo e Ensino
Eixo Temático: Currículo

**FORTALEZA – CEARÁ
2010**

“Lecturis salutem”

Ficha Catalográfica elaborada por
Telma Regina Abreu Camboim – Bibliotecária – CRB-3/593
tregina@ufc.br

Biblioteca de Ciências Humanas – UFC

C51e Cidrack, Marlene Lopes.
Escola Agnes June Leith [manuscrito] : formação e práticas curriculares de visitadoras de
alimentação (1944–1966) / por Marlene Lopes Cidrack. – 2010.
186f. : il. ; 31 cm.
Cópia de computador (printout(s)).
Tese(Doutorado) – Universidade Federal do Ceará, Faculdade
de Educação, Programa de Pós–Graduação em Educação Brasileira,
Fortaleza(CE), 07/04/2010.
Orientação: Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra.
Inclui bibliografia.

1–ESCOLA DE VISITADORAS DE ALIMENTAÇÃO AGNES JUNE LEITH.
2–VISITAS DOMICILIARES(EDUCAÇÃO) – CEARÁ – 1944–1966.3–HÁBITOS ALIMENTARES –
CEARÁ – 1944–1966.4–EDUCADORAS – CEARÁ – 1944–1966.5–POLÍTICA ALIMENTAR – BRASIL –
1944–1966.I–Bezerra, José Arimatea Barros, orientador. II. Universidade Federal do Ceará. Programa de Pós–
Graduação em Educação Brasileira. III–Título.

CDD(22ª ed.) 363.8530981310904

ESCOLA AGNES JUNE LEITH

Formação e práticas curriculares de visitadoras de alimentação
(1944–1966)

Marlene Lopes Cidrack

Aprovada em _____

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. José Arimatea Barros Bezerra – UFC
Orientador

Prof.^a Dr.^a Maria de Lourdes Peixoto Brandão – UFC
CoOrientadora

Prof. Dr. Francisco Carlos Jacinto Barbosa – UECE
Membro

Prof.^a Dr.^a Helena Alves de Carvalho Sampaio – UECE
Membro

Prof. Dr. Francisco Ari de Andrade – UFC
Membro

Dedico este trabalho ao meu marido, Rômulo Ribeiro Filho, amigo e companheiro, que esteve presente em todas as fases da elaboração desta tese.

AOS PESQUISADORES CIENTÍFICOS¹

*Sejam benditos os pesquisadores,
Com seus rigores a buscar verdades;
Capacidades de interlocutores
E de ouvidores de obscuridades.*

*Ao perquirir tão insondáveis fatos,
Cujos relatos pedem teorias,
Por estas vias, os feitos transatos
Têm, mais que atos, metodologias.*

*Neste exercício de sabedoria,
Ao revelar seus faustos de vivência.
Tranquilidade e doura teimosia,*

*É demonstrado em toda a percuciência
Extasiando o mundo, que aprecia
Um vivaz operário da Ciência.*

Fortaleza, 27 de agosto de 2002.
Vianney Mesquita

¹ Este soneto foi composto sob inspiração do relatório final de mestrado (Educação em Saúde) da Universidade de Fortaleza – UNIFOR, de autoria de Marlene Lopes Cidrack. Inserido no livro MESQUITA, Vianney. *Repertório Transcrito*. Sobral, CE: Edições UVA, 2002, p.12.

AGRADECIMENTOS

À Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Educação Brasileira, da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará – UFC, e ao Núcleo de Educação, Currículo e Ensino, por me terem proporcionado a realização deste Doutorado.

Ao Professor Doutor José Arimatea Barros Bezerra, orientador e amigo, que, com atitude crítica, confiança e incentivo me mostrou o que é ser pesquisadora. A Fauston Negreiros e Cláudia Sales de Alcântara, pelas discussões sobre o tema alimentação que muito me ajudaram nesta pesquisa. A duas pessoas que muito me apoiaram na execução deste meu sonho – o Doutorado: Prof.^a Dr.^a. Maria de Lourdes Peixoto Brandão e Prof. João Vianney Campos de Mesquita, sem os quais eu teria desistido de fazer este curso. Às professoras da Universidade Estadual do Ceará – UECE, Prof.^a Dr.^a. Maria Salete Bessa Jorge e Prof.^a Dr.^a. Maria Irismar de Almeida, pelas lições de vida e apoio.

Ao meu irmão, Augusto Luiz Lopes Cidrack, pesquisador nato, que muito me auxiliou na localização dos sujeitos da pesquisa. A Rômulo Mascarenhas Neto, meu sobrinho, por me haver ajudado a enxergar os dados sob perspectiva histórica. À Dr.^a. Maria Iracema de Sá, *in memoriam*, grande incentivadora deste trabalho. Ao Prof. Áureo Castelo Branco, pela paciência com que me ensinou a recuperar as fotos do acervo da pesquisa.

Aos gestores, professores, funcionários e colegas da UFC, parceiros nesta trajetória, principalmente a Geysa Chagas Leitão Sydrião e Adalgisa Licínia Martins Feitosa, pela disponibilidade e atenção durante todo o curso. A Gina Mary Moraes Sá, que, além do corpo, alimentava meu espírito com seu senso de humor e alegria.

Aos entrevistados, professoras, diretoras e funcionários da Escola de Nutrição Agnes June Leith – ENAJL e do Serviço de Alimentação e Previdência Social – SAPS, pela colaboração no trabalho de campo. Ao amigo, Raimundo Lenilde de Araújo, companheiro constante neste caminhar, pelas críticas e sugestões sempre pertinentes. Aos amigos Djoces Batista Júnior, pelos comentários e leitura crítica do trabalho, Ricardo Sousa Batista (Cadinho), fotógrafo, e Tiago Bastos, que muito me auxiliaram na coleta de dados iconográficos, principalmente na elaboração de arquivo dos jornais da época. E, principalmente, a Deus, presença constante em minha vida e que me deu forças para continuar a caminhada em busca dos meus objetivos.

RESUMO

Pesquisa sobre a constituição do campo de saber em alimentação e nutrição, com enfoque no espaço formativo e nas práticas curriculares intervencionistas das Visitadoras de Alimentação no cenário político e institucional do SAPS–CE no período de 1944 a 1966. Para análise da formação dessas profissionais, tomou-se a experiência da Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith – EVA, que funcionou no estado do Ceará neste período, com foco nas vivências cotidianas e práticas curriculares do curso, centrando a investigação nas ações de educação alimentar junto à classe trabalhadora, escolares e população em geral. O estudo teve por objetivo principal reconstruir e investigar o espaço formativo e as práticas curriculares intervencionistas das Visitadoras de Alimentação no cenário político e institucional do SAPS–CE, no período de 1944 a 1966. A abordagem metodológica foi baseada na Teoria da ação social, de Pierre Bourdieu, com destaque para as noções de campo e *habitus*, nos fundamentos da História Oral e da Teoria crítica de currículo, referencial que se completou com os conceitos de alimento, comida e práticas alimentares provenientes da Antropologia. As fontes utilizadas foram: relatos orais obtidos por meio de entrevistas com pessoas que fizeram parte da referida escola, como diretoras, professoras, alunas e funcionárias, e funcionários do SAPS, instituição à qual a EVA pertencia; jornais de grande circulação da época, cadernos de aula do curso de Visitação Alimentar, anais do Congresso de Visitadoras de Alimentação, livros, revistas, documentos oficiais e fotografias. Conclui-se que a Escola exerceu uma ação político–cultural no campo do saber em Alimentação e Nutrição no Ceará e no Brasil, contribuindo para a formação de recursos humanos engajados na luta contra a fome, a desnutrição e a pobreza, e que as Visitadoras de Alimentação executaram a função de educadoras em alimentação e difusoras dos princípios da alimentação racional, contribuindo no processo de busca de representação social desse saber.

Palavras–chave: Educação Alimentar. História e Práticas Curriculares.

ABSTRACT

A research on the constituent elements of food and nutrition expertise with its focus on both the formative space and the intervening curricular practices of the “Visitadoras de Alimentação” (Dietary Education Visitors) in the political and institutional scenario of “SAPS” (Social Security Food Service) which operated in the State of Ceará from 1944 to 1966. For the analysis of the training of those professionals. “Agnes June Leith” Dietary Education Visitors School – so-called “EVA” – was selected; it operated in the State of Ceará from 1944 to 1966 focusing on daily experiences and curricular practices of the course, concentrating its investigation on the actions of dietary education amongst working-class members, students and the population as a whole. The study was aimed at rebuilding the educational space and investigate the curriculum practices of interventional feeding visits in the political and institutional SAPS-EC in this period. The methodological approach adopted was based on Pierre Bourdieu’s Social Action Theory with its emphasis both on the notions of field and *habitus*, as well as on the bases of Oral History and the Theory of Curricular Criticism, a landmark which was completed by the concepts of food, meal and eating practices originated from Anthropology. The sources used were the following oral reports obtained by way of interviews with people who had been part of the referred to school, such as principals, teachers, students and employees as well as “SAPS” employees – the institution to which “EVA” BELONGED; most popular newspapers at that time, exercise books of the course on Dietary Education Visitors, annals of Conferences on Dietary Education, books, magazines, officials documents and photographs. One can arrive at the conclusion that that School played a political-cultural role in the field of Food and Nutrition Education in the State of Ceará and in Brazil, contributing to the enhancement of human resources engaged in the struggle against hunger, malnutrition and poverty, and that the Dietary Education Visitors played a part as food educators and messengers of the principles of rational eating habits, contributing to the searching process for the social representation of such expertise.

Key- words: Food Education. History and Curricular Practices.

RÉSUMÉ

Recherche sur la construction du champ de connaissances en alimentation et nutrition, à partir d'une approche centrée sur l'espace de formation et sur les pratiques curriculaires interventionnistes des Visiteuses d'Alimentation dans le cadre politico-institutionnel du SAPS-CE au cours de la période 1944-1966. Pour l'analyse de la formation de ces professionnelles, nous avons étudié l'expérience de l'École des Visiteuses d'Alimentation Agnes June Leith – EVA qui a fonctionné dans l'État du Ceará entre 1944 et 1966, centrée sur les expériences de vie quotidiennes et les pratiques curriculaires du cours, concentrant l'investigation sur les actions d'éducation alimentaire auprès de la classe travailleuse, des étudiants et de la population en général. L'étude visait à la reconstruction de l'espace éducatif et d'enquêter sur les pratiques des programmes de visites d'alimentation d'intervention dans les domaines politique et institutionnel SAPS-CE pour la période 1944 à 1966. L'approche méthodologique a été basée sur la Théorie de l'action sociale de Pierre Bourdieu, en particulier sur les notions de champ et *habitus*, sur les fondements de l'Histoire Orale et de la Théorie critique de curriculum, référentiel qui s'est complété avec les concepts d'aliment, de nourriture et de pratiques alimentaires provenant de l'Anthropologie. Les sources utilisées furent : récits oraux obtenus à partir d'entretiens avec des personnes qui firent partie de l'école mentionnée, telles que directrices, professeurs, élèves et fonctionnaires, et des fonctionnaires du SAPS, institution à laquelle l'EVA appartient ; des journaux à grand tirage de l'époque, des cahiers de classe du cours de Visite Alimentaire, des annales de congrès de Visiteuses d'Alimentation, livres, revues, documents officiels et photographies. Nous en concluons que l'École a exercé une action politico-culturelle dans le champ de connaissances en Alimentation et Nutrition au Ceará et au Brésil, contribuant à la formation de ressources humaines engagées dans la lutte contre la faim, la dénutrition et la pauvreté, et que les Visiteuses d'Alimentation exercèrent la fonction d'éducatrices en alimentation et de diffuseuses des principes de l'alimentation rationnelle, contribuant au processus de recherche de représentation sociale de cette connaissance.

Mots-clés : Éducation Alimentaire. Histoire et Pratiques Curriculaires.

LISTA DE SIGLAS

ABN – Associação Brasileira de Nutrição
ACS – Agente Comunitário de Saúde
AIB – Ação Integralista Brasileira
ANCAR – Associação Nordestina de Crédito e Assistência Rural
CBAGA – Companhia Brasileira de Alimentação e Gêneros Alimentícios
CE – Ceará
CFP – Companhia de Financiamento da Produção
CIBRAZEM – Companhia Brasileira de Armazenamento
CLT – Consolidação das Leis do Trabalho
COBAL – Companhia Brasileira de Alimentos
CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento
CONSEA – Conselho de Segurança Alimentar
EMATERCE – Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Ceará
EVA – Escola de Visitadoras de Alimentação
IAPB – Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Bancários
IAPC – Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Comerciais
IAPI – Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários
LBA – Legião Brasileira de Assistência
MTIC – Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio
PCB – Partido Comunista Brasileiro
SAPS – Serviço de Alimentação da Previdência Social
SAPS – CE – Serviço de Alimentação da Previdência Social do Ceará
SESP – Serviço Especial de Saúde Pública
UDN – União Democrática Nacional
UECE – Universidade Estadual do Ceará
UF – Unidade da Federação
UFC – Universidade Federal do Ceará
UNE – União Nacional dos Estudantes

LISTA DE FIGURAS

Fig. 1 – 1944 – Cartilha do SAPS – Saúde e Alimentação	50
Fig. 2 – 1946 – Organograma do SAPS–CE	56
Fig. 3 – 1950 – Anúncio sobre a refeição do SAPS–CE	60
Fig. 4 – 1950 – Turma de alunas da Escola Agnes June Leith	66
Fig. 5 – 1951 – Escola Firmina Sant´Ana, de Belo Horizonte–MG	67
Fig. 6 – Clara Sambaquy – Diretora da Escola de 1944–1946	68
Fig. 7 – Elerissa Ellery – Diretora da Escola – 1946	68
Fig. 8 – Maria Odete André Gomes – Diretora da Escola – 1947–1948	69
Fig. 9 – Maria Gonçalves da Rocha Leal – Diretora da Escola – 1948–1951	69
Fig. 10 – Aldenor Nunes Freire – Diretor da Escola – 1951–1953	70
Fig. 11 – Djanira Figueiredo Rodrigues – Diretora da Escola – 1953	70
Fig. 12 – Eunides Maria Maia Chaves – Diretora da Escola – 1956–1963	71
Fig. 13 – Maria Semíramis de Oliveira Costa – Diretora da Escola – 1966	71
Fig. 14 – 1970 – Visita, aos Estados Unidos, das Diretoras das Escolas do Ceará e de Belo Horizonte–MG	72
Fig. 15 – 1946 – Irismar de Melo Rodrigues	73
Fig. 16 – 1946 – Nahida Ribeiro	73
Fig. 17 – 1950 – Aula de Nutrição	78
Fig. 18 – 1950 – Aula de Corte e Costura	78
Fig. 19 – 1950 – Aula de Puericultura	88
Fig. 20 – Alunas (Turma de 1966) da Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith	89
Fig. 21 – 1950 – Iraci Caola com farda da EVA	90
Fig. 22 – 1951 – Maria Iracema Sá com farda da EVA	90
Fig. 23 – Aula prática de Enfermagem	90
Fig. 24 – 1965 – Roda da boa alimentação	93
Fig. 25 – 1951 – “Rural” azul e branca da EVA	94
Fig. 26 – 1950 – Alunas aprendendo a operar a máquina de lavar roupa	98
Fig. 27 – 1950 – Apresentação pública do coral da EVA	99
Fig. 28 – 1950 – Biblioteca da Escola	100
Fig. 29 – 1947 – I Congresso de VA	107
Fig. 30 – 1949 – Clube de donas de casa	124
Fig. 31 – 1946 – Símbolo do Clube dos 4H	125
Fig. 32 – 1966 – Juramento das Visitadoras de Alimentação	128
Fig. 33 – 1950 – Conjunto visitadoras da alimentação	129
Fig. 34 – 1952 – Palestra de Visitadora de Alimentação na comunidade	134
Fig. 35 – 1952 – Creche do SAPS – M ^a do Socorro Monteiro e M ^a Semíramis Costa	137
Fig. 36 e 37 – 1953 – Creche do SAPS–CE – atividades recreativas	137
Fig. 38 e 39 – 1954 – Visitadora de Alimentação viajando com padre e agrônomo em Coité (Aratuba)	140

LISTA DE APÊNDICES E ANEXOS

- Apêndice A – Entrevista semiestruturada – Escola de Visitadoras até 1966
Apêndice B – Entrevista semiestruturada – Escola de Visitadoras pós-1967
Apêndice C – Entrevista semiestruturada – Funcionários do SAPS-CE
Apêndice D – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE
Anexo A – Aprovação do Projeto pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UFC
Anexo B – Diário Oficial da Mudança do nome da Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith para Centro de Preparação para o Trabalho Agnes June Leith
Anexo C – Diretores-Gerais do SAPS
Anexo D – Delegados Regionais do SAPS-CE
Anexo E – Fig. 1 – Inquérito Social – Sociedade Brasileira de Nutrição
Anexo F – 1ª Turma de Visitadoras de Alimentação
Anexo G – Fotos Entrevistados
Anexo G – Fig. 2 – Maria Iracema Sá com farda da EVA
Anexo G – Fig. 3 – Iraci Caola
Anexo G – Fig. 4 – Lucimar Lustosa
Anexo G – Fig. 5 – Elmar Farias
Anexo G – Fig. 6 – Vicente Idalino Farias
Anexo G – Fig. 7 – Maria do Socorro Monteiro Vasconcelos
Anexo G – Fig. 8 – Francisco Sizesnando Marques
Anexo G – Fig. 9 – Conceição de Maria Lemos Bastos
Anexo G – Fig. 10 – José Gilson Sales
Anexo G – Fig. 11 – Maria Carmem Campelo
Anexo G – Fig. 12 – Rachel Gomes de Mattos
Anexo H – Fotos SAPS e EVA
Anexo H – Fig. 13 – Foto dos funcionários do SAPS-CE em frente à sua sede
Anexo H – Fig. 14 – Aula sobre hábitos saudáveis para funcionários do SAPS – Vista interna do Restaurante do SAPS-CE
Anexo H – Fig. 15 – Restaurante do SAPS na Praça da Bandeira – Rio de Janeiro
Anexo H – Fig. 16 – Posto de Subsistência do SAPS em Sobral – 1959
Anexo H – Fig. 17 – Carteira do restaurante do SAPS
Anexo H – Fig. 18 – Almoço no refeitório da EVA Agnes June Leith
Anexo H – Fig. 19 e 20 – Umberto Peregrino – Diretor-Geral do SAPS e sua esposa Eunice Peregrino – Coordenadora Geral da parte social do SAPS
Anexo H – Fig. 21 – Palestra sobre educação alimentar no meio rural
Anexo H – Fig. 22 – Convite das alunas da Turma de VA de 1966
Anexo H – Fig. 23 – Relação das alunas da Turma de VA de 1966
Anexo H – Fig. 24 – 1970 – Escola de Nutrição Agnes June Leith
Anexo H – Fig. 25 – Escola de Nutrição Agnes June Leith – pátio interno
Anexo H – Fig. 26 – Aula de Corte, Costura e Bordado para a comunidade
Anexo H – Fig. 27 – Depósito do Corpo de Bombeiros construído no local do antigo SAPS
Anexo H – Fig. 28 – Colégio Militar dos Bombeiros – Antigo prédio da Escola Agnes June Leith

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	15
1 – O ENCONTRO TEMÁTICO E TEÓRICO–METODOLÓGICO: <i>vida, trabalho e cultura alimentar</i>	18
1.1 Percurso teórico–metodológico	19
2 – ESCOLA DE VISITADORAS DE ALIMENTAÇÃO AGNES JUNE LEITH: <i>práticas e vivências curriculares</i>	30
2.1 O cenário social e político	30
2.1.1 <i>O intervencionismo econômico e a crise do liberalismo</i>	30
2.1.2 <i>Modelo nacional desenvolvimentista</i>	32
2.1.3 <i>A Guerra Fria e a bipolaridade</i>	42
2.2 Políticas de alimentação no Brasil	44
2.2.1 <i>Gênese e visão histórica da alimentação no Brasil</i>	45
2.2.2 <i>O Serviço de Alimentação da Previdência Social e as ações de educação alimentar</i>	52
2.3 A Escola de Visitadoras de Alimentação	64
2.4 Vivências e práticas curriculares	74
3 – VISITADORAS DE ALIMENTAÇÃO: <i>espaços e formas de atuação</i>	101
3.1 Serviço de Visitação Alimentar	101
3.1.1 <i>Palestras</i>	102
3.2. Relatos do I Congresso de Visitadoras de Alimentação no Ceará	106
3.2.1 <i>Visitadoras de Alimentação: relatos de experiências</i>	115
3.3 Espaços de atuação	121
3.3.1 <i>Restaurante do SAPS–CE</i>	121
3.3.2 <i>Clubes</i>	123
3.3.3 <i>Comunidade – visitas domiciliares</i>	126
3.3.4 <i>Escolas e Creche do SAPS–CE</i>	135
3.3.5 <i>ANCAR</i>	139
4 CONSIDERAÇÕES FINAIS	142
REFERÊNCIAS	145
REFERÊNCIAS HEMEROGRÁFICAS	153
BIBLIOGRAFIA	154
APÊNDICES	
ANEXOS	

INTRODUÇÃO

*Empenharei o último brilhante da minha coroa, mas
nenhum cearense pobre morrerá de fome.*

D. Pedro II

Este estudo discute o percurso de formação e prática de visitadoras de alimentação, profissionais cujo trabalho visava à educação alimentar de trabalhadores, escolares e população em geral. Para tanto, tomou-se a experiência da Escola Agnes June Leith, também designada de Escola de Visitação Alimentar do Ceará, que funcionou em Fortaleza entre 1944 e 1966. O foco central da investigação foram as práticas curriculares do curso, em suas relações com a constituição do campo de saber em alimentação e nutrição que tomou corpo no Brasil a partir da década de 1930.

Os cenários pesquisados se referem ao contexto formativo – de natureza intervencionista de educação alimentar – considerados na presente investigação como espaços de formação (vivências curriculares) e de atuação das visitadoras de alimentação: Restaurante Popular – RP e creche do Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS Fortaleza, Serviço de Visitação Alimentar e os Clubes 4E.

A abordagem metodológica fundamentou-se na Teoria da ação social, de Pierre Bourdieu, com destaque para a noção de *habitus* e campo, nos fundamentos da História Oral, de Verena Alberti, Marc Bloch, Lan Delgado, Marieta de Moraes Ferreira e Janaína Amado, Sônia Maria de Freitas, Gizafran Nazareno Mota Jucá, Jacques Le Goff e Paul Thompson, e na Teoria crítica de currículo, de Abache Canen e Antônio Flavio Barbosa Moreira, Jonh Dewey, Richard Garcia, Rob Moore e Michael Young. Esse referencial completou-se com os conceitos de alimento, comida e práticas alimentares provenientes da Antropologia, com Roberto DaMatta e Maria Eunice Maciel, e da cultura alimentar de Jesús Contreras Hernandez e Mabel Garcia Arnaiz.

Nesse sentido, discuto a prática curricular do curso de visitação alimentar com base nas lembranças e memórias de ex-alunas, professoras e funcionários não somente da escola, mas também do Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS-CE.

O trabalho intitulado *Escola Agnes June Leith: formação e práticas curriculares de visitadoras de alimentação (1944–1966)* teve como foco investigar o espaço formativo e as práticas curriculares intervencionistas das Visitadoras de Alimentação, fazendo o elo com o cenário político e institucional do SAPS–CE no período estudado, explicitando a organização de seu currículo e identificando também a atuação dessas profissionais na busca de mudança das práticas alimentares de trabalhadores e escolares.

Como escreve Gabriel Garcia Marquez (2000), em seu livro *Cem anos de solidão*, o mundo dá muitas voltas, e, muitas vezes, os acontecimentos se repetem, um círculo se fecha... Foi o que aconteceu comigo. Fiz o Curso Normal, depois o Curso de Visitadora de Alimentação em 1966. Graduei-me posteriormente em Odontologia, e, 43 anos depois, em 2007, voltei a pesquisar e estudar a Escola de Visitadoras no curso de doutorado.

A pesquisa sobre um tema com o qual estive envolvida no passado se mostrou desafiadora, exigindo o constante rigor metodológico para amenizar a influência de minha proximidade com o objeto. A contribuição deste estudo para a pesquisa educacional se traduz no resgate do papel desempenhado pelas visitadoras de alimentação que, como educadoras em alimentação, difundiam princípios da alimentação racional, contribuindo com o processo de busca de representação social desse saber. Como resultado, tem-se esse relatório que está estruturado da seguinte forma:

Capítulo 1 – O ENCONTRO TEMÁTICO E TEÓRICO–METODOLÓGICO: vida, trabalho e cultura alimentar – realiza a caracterização do estudo, cujo objetivo foi investigar a trajetória da Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith – EVA, com foco na sua proposta curricular de formação de Visitadoras de Alimentação – VA, e no seu papel histórico na constituição do saber em Alimentação e Nutrição no Ceará e Brasil. Essa escola foi tomada como cenário das práticas curriculares que resultavam na formação das VA, com ênfase na aquisição de predisposições em relação a um fazer prático, na metodologia de aprender a fazer fazendo.

Parti do pressuposto de uma implicada relação dessa Escola com a constituição do campo de estudo em Alimentação e Nutrição no Brasil e no Ceará. Tomei para estudo a Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith, cuja coleta de dados foi feita por meio de entrevistas semiestruturadas. Utilizei a História Oral, a Teoria da ação – noções de *habitus*, poder, ação social e capital social, de Bourdieu (1997, 1998, 1999, 2007), e também as concepções de comida e alimentação de DaMatta (1997a, b, c) e Maciel (1995, 2004),

considerando que as pessoas destinatárias da ação das visitadoras de alimentação já possuíam suas predisposições alimentares constituídas desde a infância. Nesse capítulo, estão relatados os encontros e desencontros, dificuldades, alegrias e decepções ocorridas durante a pesquisa.

No Capítulo 2 – ESCOLA DE VISITADORAS DE ALIMENTAÇÃO AGNES JUNE LEITH: práticas e vivências curriculares (tempos da escola... tempos da criação... tempos da ampliação e consolidação e atores e práticas curriculares) – no que concerne ao cenário social e político, são discutidos o intervencionismo econômico e a crise do liberalismo, o modelo nacional desenvolvimentista, a Guerra Fria (bipolaridade); a interferência do Estado nas relações capital e trabalho por meio de políticas sociais e leis; a interpretação da relação entre a produtividade do trabalhador e o modelo de desenvolvimento industrial, que concebeu o trabalhador mal alimentado como pouco produtivo. Finalmente, são enfocadas as políticas de alimentação, relações produtivas e alimentação e as medidas de controle social na área de assistência e educação alimentar – cruzadas alimentares efetivadas com a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS (BRASIL, 1940): restaurantes populares, creches e formação de profissionais qualificados na área da alimentação. Também são explicitadas a rotina e as práticas curriculares da Escola.

Já no Capítulo 3 – VISITADORAS DE ALIMENTAÇÃO: espaços e formas de atuação – destacam-se o Serviço de Visitação Alimentar e os espaços de atuação das visitadoras no restaurante do SAPS, clubes, escolas, creche do SAPS-CE e Associação Nordestina de Crédito e Assistência Rural – ANCAR. Discuto as ações das visitadoras junto às famílias dos operários e frequentadores do restaurante do SAPS-CE, mediante as quais procuravam ensinar práticas alimentares saudáveis e melhor operacionalização do orçamento familiar por meio de aulas de artesanato, higiene, cozinha e culinária.

1 O ENCONTRO TEMÁTICO E TEÓRICO – METODOLÓGICO: *vida, trabalho e cultura alimentar*

*Dize-me como comes e te direi quem és.
Quem ensina a comer ensina a viver.
Llotzky*

A tríade vida, trabalho e cultura alimentar em minha vida encontra-se interligada e perpassa todo o meu percurso: após a conclusão do curso Ginásial (1962), fui estudar na Escola Normal do Centro Educacional do Ceará, que formava professoras primárias (1963 a 1965). Depois, participei, em regime de semi-internato, durante o ano de 1966, do Curso de Visitadoras de Alimentação, da Escola de Nutrição Agnes June Leith, denominada posteriormente de Escola de Visitadoras da Alimentação Agnes June Leith – EVA, que pertencia ao Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS–CE, época em que não existia curso superior de Nutrição. As alunas, ao concluírem o curso, recebiam o título de “Visitadoras da Alimentação”. As que obtinham melhor desempenho no curso, em geral, eram contratadas pela Associação Nordestina de Crédito e Assistência Rural – ANCAR – e passavam a trabalhar na zona rural do Estado, pesquisando sobre os hábitos alimentares dali, e desenvolvendo ações de educação, conscientização, formação e esclarecimento sobre práticas alimentares. Conseguiram, no entanto, emprego também na própria EVA, como professoras, ou no SAPS–CE, como visitadoras da alimentação, ou em hospitais e restaurantes de Fortaleza e de outras capitais (SAPS, 1947).

Após a conclusão do Curso de Visitadoras de Alimentação, em 1966, fui convidada para trabalhar na ANCAR, entretanto, como era noiva e tinha que assinar um documento me comprometendo a não casar durante cinco anos, desisti. Essa exigência da instituição tinha a finalidade de que as moças desenvolvessem trabalho na zona rural de forma continuada por pelo menos esse período, pois as alunas, após concluírem o curso e assinarem contrato, pouco tempo depois abandonavam o emprego para casar, já que algumas alunas faziam o curso com a finalidade de ter uma preparação mais especializada para serem boas donas de casa e mães.

1.1 Percurso teórico–metodológico

Como guia da pesquisa, elaborei as seguintes questões norteadoras: Qual foi o objetivo da EVA como instituição formadora de recursos humanos em Alimentação e Nutrição, considerando os determinantes históricos e políticos de época (domesticação alimentar sob a forma do saber)? Como se organizava seu currículo? Que concepções teóricas e tendências seguia? Como se caracterizava o cotidiano da Escola? Em que espaços aconteciam as práticas das visitadoras de alimentação? Estas perguntas serviram de embasamento para os objetivos apresentados a seguir.

O estudo teve por **objetivo** principal reconstruir a história do espaço formativo e das práticas curriculares intervencionistas das Visitadoras de Alimentação no cenário político e institucional do SAPS–CE, no período de 1944 a 1966.

Buscou ainda explicitar como se organizava seu currículo, considerando os conhecimentos veiculados em sala de aula e rotinas escolares, bem como **identificar** a atuação das visitadoras de alimentação na busca de mudança das práticas alimentares dos trabalhadores e escolares.

Antes, porém, de analisar a trajetória da Escola de Visitadoras de Alimentação, fazem-se necessárias algumas referências à Sociologia de Bourdieu (1998, 2007), mais especificamente à noção de campo e *habitus*. Tomo a ideia de gênese social do saber em alimentação como limite de abordagem mais ampla, porquanto favorece detectar o modo como uma estrutura de poder ocorre, como sucede a busca da distinção e o *quantum* de capital específico que cada um dos agentes do campo detém.

As condições históricas e sociais ocorridas durante a trajetória pessoal e social das pessoas são internalizadas, segundo Bourdieu (1998), como *habitus*, classificados de duas maneiras: o *habitus primário* – transmitido pela educação familiar e regras de classe (implícito e inconsciente) e o *habitus secundário* – proveniente da educação escolar, indústria cultural e meios de comunicação de massa (explícito) (BONNEWITZ, 2003:78).

As ações das visitadoras ocorriam nos dois campos formadores de *habitus* – família e escola; no primeiro caso a ação intervencionista era realizada durante as visitas

domiciliares, enquanto no segundo suas ações aconteciam na creche do SAPS–CE e nas palestras que ocorriam nas escolas e comunidades.

Segundo Silva (2008:96), o *habitus* não é estático, é dinâmico e se modifica à medida que as condições sociais e históricas são alteradas. Para ela,

A prática se realiza na medida em que o *habitus* entra em contato com uma situação. Portanto, a prática é produto de uma relação dialética entre uma situação, que mais tarde foi denominada de campo social, e um *habitus*. O *campo*, então, é o local de mediação entre o ator e a estrutura.

A escolha do objeto de análise constituiu um processo de reprodução e classificação lógicas da distinção, sendo que, ao realizar a reorientação do olhar, consegui melhor evidenciar os fenômenos de percepção oral, produção simbólica, relações informais de poder (vínculos de forças entre as posições sociais), distinção e campo. Ao participar de um estudo, para o autor, as pessoas se expõem e correm riscos, entretanto, para o pesquisador, quanto mais a pessoa se expõe, mais ele pode tirar proveito da discussão. O *habitus* (rotina cultural), neste contexto, constitui *modus operandi*, sendo que a realização do objeto é a operação mais importante e o movimento do campo deve ser aprendido, havendo necessidade de se particularizar o espaço e um recorte temporal definido.

Ensina, também, que a pesquisa não pode ser desenhada antecipadamente, pois é realizada paulatinamente, por meio de retoques sucessivos, correções e emendas, não se esquecendo de que a realidade do mundo social é abstrata (BOURDIEU, 1998).

DaMatta (1997b, 1997c), por sua vez, explicita que se há de levar em consideração no cotidiano das pessoas dois espaços: a casa, na qual as pessoas sentem que “são alguém”, lugar da hospitalidade, amor, carinho e calor humano; e a rua, que se apresenta como o mundo da impessoalidade, da ausência de vínculos, lugar de perigos, no qual ninguém sabe quem é quem. Nada evidencia mais essa separação do que o ato de comer – fosse no restaurante do SAPS ou em praças de alimentação (comidas preparadas de forma rápida), ou em casa – no preparo de refeições que estabelece o vínculo entre aquele que prepara e o que come, além de estabelecer tempo maior para o preparo e a degustação nas refeições

preparadas nesse espaço, como também suas condições econômicas, seus gostos e encontros e desencontros.

O ditado popular “cozinhar é um ato de amor” era incutido desde cedo nas alunas da Escola, conforme depoimento das entrevistadas, funcionando como um norte de ações junto às famílias dos trabalhadores que se alimentavam no SAPS e a comunidade de modo geral. Por isso, tentei dar voz às alunas, professoras e ex-funcionários que participaram das “cruzadas alimentares” do SAPS–CE, procurando verificar relações entre as diretrizes dessa Instituição e da Escola de Visitadoras de Alimentação com os hábitos culturais da população.

As fontes utilizadas foram: relatos orais obtidos por meio de entrevistas com pessoas que fizeram parte da referida escola – diretoras, professoras, alunas e funcionárias, bem como funcionários do SAPS, instituição à qual a EVA pertencia; matérias de jornais de grande circulação da época, cadernos de aula do curso de Visitação Alimentar, anais do Congresso de Visitadoras de Alimentação, documentos oficiais e fotografias cedidas pelos entrevistados.

Estes recursos, principalmente as fotos, funcionaram como incentivadores da memória dos entrevistados, concordando com Silveira (2005:258), quando acentua que *o revolvimento das camadas da memória, através de uma arqueologia das mesmas, permitiu-me estabelecer certos nexos entre o gesto técnico e sua ação modeladora do meio devido ao caráter simbólico das imagens*. Eles também ajudaram a minimizar as dificuldades encontradas da localização das fontes. Como relata Bezerra (2006:10),

Os pesquisadores enfrentam dificuldades no que se refere à localização e informação de fontes documentais, tão necessárias à investigação historiográfica, tendo em vista as limitações em que se encontram os arquivos públicos locais e as restrições de acesso a arquivos particulares.

A memória das pessoas dá destaque às coisas que foram importantes para elas, independentemente do que é considerado relevante pelo enfoque do pesquisador, dependendo da experiência de vida de cada um, de sua visão de mundo, ideias, sonhos, crenças e mitos. A história é também uma prática social (LE GOFF, 1994, 2001; DELGADO, 2006). Na visão de Thompson (1988:44), a História Oral

É construída em torno da pessoa. Admite heróis vindos não só dentre os líderes, mas dentre a maioria desconhecida do povo. Traz a história para dentro da comunidade, extrai a história de dentro da comunidade. Ajuda os menos privilegiados, e especialmente os idosos, a conquistar dignidade e confiança. Em suma, contribui para formar seres humanos mais completos.

Dentre as fontes utilizadas destaco as matérias dos jornais da época – *O Povo*, *O Nordeste* e, principalmente, a *Gazeta de Notícias*, sendo que, deste último, foram tomadas matérias no período de 1944 a 1967, isto é, da criação à extinção da Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith no Ceará. A exploração dessas fontes ocorreu entre outubro de 2008 e fevereiro de 2009, na Hemeroteca da Biblioteca Pública Menezes Pimentel. Os outros jornais foram consultados quando houve dúvidas sobre alguma informação. O banco de dados de reportagens sobre alimentação, SAPS e Escola totalizou 831 páginas, montado com fotografias das matérias e está disponível, na forma impressa, para futuras consultas.

Um banco de dados iconográficos também foi preparado com fotografias dos colaboradores que gentilmente cederam suas imagens, também disponível para futuras pesquisas.

No tratamento das matérias jornalísticas, alguns cuidados foram tomados, dentre os quais

A necessidade de uma escolha temática por parte do pesquisador de jornais se faz desde logo primordial, devido o caráter universal e enciclopédico do ato de noticiar. O recorte temático não significará, contudo, que a totalidade dos conteúdos inscritos nas páginas do jornal deixe de ser observada, considerando que é justamente o confronto entre a particularidade eleita pelo pesquisador e o universo global de acontecimentos, que permite compreender o lugar e o valor dos fatos específicos nele pesquisados (CAVALCANTE, 2002:26).

A imprensa também é um fenômeno urbano e retrata a atividade multifacetada da cidade, revelando o essencial da sua vida política, social, cultural e econômica. Consoante Gonçalves (2001:9),

O primeiro passo a adotar como postura metodológica é compreender a imprensa como instrumento de intervenção na vida social, em que seu estudo pode se dar como *objeto/fonte*, uma vez que desaparece a categoria *imprensa* na forma abstrata para dar lugar ao movimento vivo das ideias, protagonista e, principalmente, para que emergjam dessa produção de sentidos, como resultado da operação histórica, sujeitos dotados de consciência determinada na prática social.

No caso da documentação oficial, os dados já estão prontos, já fazem parte de um Arquivo pessoal ou institucional e exercem uma função de memória, quando o pesquisador toma esses indicadores em virtude de uma problematização específica, transformados em documentos, contribuindo para uma leitura de experiências. O documento não tem existência em si, ele é transformado em documento na medida em que é tomado como tal, problematizado. Por exemplo, quando se faz a entrevista, ajuda-se a constituir um documento. Uma simples fotografia de um arquivo se transforma em um documento quando é tomada como parte do objeto de estudo. É isso que o historiador faz – transforma os dados em documentos, mesmo sabendo que eles não são nem a realidade nem o reflexo da realidade, pois são representações de uma suposta realidade já que o passado é algo vivo, é algo construído, e quem faz a racionalidade dele é o historiador (GONÇALVES, 2001).

Para Ferreira e Amado (1996:XIV), na História Oral o objeto de estudo do historiador é recuperado e recriado por intermédio da memória dos informantes. Por meio dos livros pesquisados, entretanto, procurei estabelecer relações entre a dimensão fisiológica da alimentação e da nutrição com as características da organização social, principalmente no que diz respeito aos aspectos socioeconômicos e culturais.

Freitas (2002) diz que este tipo de método registra os fatos na voz dos próprios protagonistas, interpretando o imaginário e fazendo a análise das representações sociais, sendo que sua dimensão é interdisciplinar, pois envolve História, Antropologia, Música, Cultura e Etnografia. Para a compreensão do próprio existir humano. História e Memória atuam lado a lado, como atesta Jucá (2003:8):

A História e a Memória se têm constituído um par inseparável para compreensão de o próprio existir humano e das razões orientadoras do seu agir no mundo e do próprio sentir da existência. (...) A riqueza da História Oral encontra-se na possibilidade de ampliar os instrumentos de investigação, favorecendo um encontro de subjetividades pelo diálogo, que se estabelece entre o pesquisador e o entrevistado.

Os padrões sociais vigentes numa cidade como a de Fortaleza muitas vezes impossibilitavam e impossibilitam que as pessoas oriundas da zona rural continuem a seguir suas práticas alimentares. Em geral, elas têm que se adaptar e participar dos costumes vigentes no local onde residem, usando uma *máscara social* (MALINOWSKI, 1990).

A técnica da entrevista que possibilita um contato pessoal e estreito do pesquisador com o sujeito da pesquisa, o que a situa como um adequado caminho para investigar um fenômeno de fundo cultural, foi o principal instrumento de coleta de dados (DEMO, 1998; BAUER, GASKELL, 2002; HAGUETTE, 2005).

Trabalhei com o objetivo de penetrar o mundo de significados dos informantes – interpretar suas ideias e sentimentos – e descrever as relações entre os diversos aspectos observados e a realidade, não me esquecendo de que a percepção é especulativa (MALINOWSKI, 1990; GARCIA, 1995a, 1995b) e constitui um conhecimento bruto que deve ser trabalhado. Neste sentido, foi importante perceber como o currículo desenvolvido pela Escola preparava as alunas para lidar com as crenças e hábitos alimentares.

Procurei estar atenta à *transmissão do silêncio*, isto é, descobrir o que existe por trás do discurso, pois, muitas vezes, o que as pessoas dizem revela o que elas já sentiram e viveram; não me esquecendo porém, em nenhum momento, de que a memória é intencional.

Os fenômenos qualitativos, para Demo (1998), só existem num contexto material, temporal e espacial. Para ter uma compreensão destes fenômenos, no que se refere ao objeto de estudo, centrei a busca nos cenários e pesquisa adiante delineados.

O objeto pesquisado foi a Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith, que se localizava a rua Adriano Martins nº 436, no bairro de Jacarecanga, em Fortaleza–Ceará–Brasil. Havia salas de aulas, estudo, diretoria, costura; cozinha, biblioteca, almoxarifado, secretaria, horta, auditório com piano, acordeão e instrumentos de percussão, nos quais as alunas tocavam e animavam os recreios e festas. Possuía acomodações para as alunas, quando a Escola funcionava sob o regime de internato. Ao lado da Escola, estava o restaurante do SAPS–CE, na av. Francisco Sá s/n.

Foram selecionados como sujeitos da pesquisa pessoas que participaram como alunas, diretoras, professoras e funcionários da Escola e funcionários do SAPS. Os critérios

de inclusão foram os seguintes: ter sido aluna, professor (a), diretora ou funcionário (a) da Escola e do SAPS.

Quando comecei a pesquisa, meu receio era de que não encontrasse pessoas em número suficiente para entrevistar, afinal, o SAPS tinha sido extinto há 41 anos. Depois de localizar Maria Iracema Sá, minha primeira entrevistada, no entanto, veio o *efeito cascata* (uma pessoa indicava outra), e consegui localizar 60 informantes, dos quais entrevistei trinta. Tinham a idade entre 60 e 93 anos, entre eles sete homens e vinte e três mulheres. Dez deles foram apenas funcionários do SAPS–CE (motorista, ajudante de restaurante, administrador de restaurante e dois funcionários burocráticos), três visitadoras, uma coordenadora da creche, um delegado–regional, entretantes, quinze somente trabalharam na EVA (cinco diretoras, seis professoras, um secretário, três alunas), três pertenceram ao período da Escola pós–1967 e dois fizeram parte da merenda escolar (um foi Diretor), sendo que uma foi também professora da Escola (ANEXO G, fig. 2 a 12).

A busca de sujeitos que *possibilitem a “representação” de ocorrências, muitas vezes registradas num passado distante, na tentativa de aprofundar a compreensão acerca de uma determinada temporalidade ou período histórico* é preocupação constante do pesquisador, pois, nem sempre, os sujeitos do estudo são suficientemente hábeis para relatar um fato histórico (JUCÁ, 2003:13).

Recordar foi muito agradável para os participantes do estudo, pois até os relacionamentos surgidos durante o período em que o SAPS funcionou no Ceará foram detalhados, como, por exemplo, o relato de uma nutricionista:

(...) Cheguei ao SAPS em 1954. Quando cheguei, um funcionário da administração pediu para ser lotado no restaurante para trabalhar comigo, apesar de que ele namorava alunas de cada turma da Escola. Quando comecei, ele estava de férias, quando ele voltou o controle do restaurante era feito pelo Mapa Diário – o lençol, tinha o cabeçalho em cima e o cardápio cálculo dos alimentos embaixo, quantidade de alimentos líquidos e brutos, o valor, análise do cardápio – calorias, valor em quilo de cada alimento, valor de uso; eu fazia toda a parte de nutrição e ele fazia o cálculo do valor de custo do cardápio. Ele dizia – não estou entendendo nada, e eu explicava apesar de saber que ele estava mentindo, sabia de cor e salteado. Nessa história acabamos casando, depois de três anos de namoro. O engraçado é que minha antecessora quando trocou de lugar comigo e foi para o

Rio de Janeiro disse – você vai que lá tem um funcionário da administração que é um partidão para você (Nutricionista do SAPS–CE, entrevista realizada em 03/10/1008).

A coleta de dados levou em consideração o fato de que, consoante Minayo (1996), as pessoas agem de acordo com suas crenças, percepções, sentimentos e valores, tendo o seu comportamento sempre um sentido, um significado. Tentei, pois, descobrir estes aspectos por meio da observação e, durante as entrevistas, estas foram anotadas criteriosamente no diário de campo, avaliadas sempre após cada dia de sessão.

As entrevistas foram de natureza individual e gravadas, partindo de roteiro preestabelecido, permitindo que os entrevistados falassem sobre cada item proposto (Apêndice A) de maneira livre; a transcrição de cada fita era feita após cada depoimento. Utilizei entrevistas não estruturadas (Apêndices A, B e C). Elas foram se modificando no decorrer do levantamento, sendo que no início eu tinha apenas um tipo de entrevista. Senti, entretanto, necessidade de realizar diferentes modalidades para os funcionários do SAPS–CE, outra para funcionárias, diretoras e alunas da Escola (antes de 1967) e outra para diretoras, alunas e professoras da Escola após 1967, quando ela foi transferida para a Secretaria da Educação e Cultura. Algumas entrevistas tiveram que ser realizadas novamente quando, no momento em que foi feita a validação dos dados colhidos em jornais e documentos oficiais, houve necessidade de confrontar algumas informações.

Consoante Santos (2005a), para se conhecer os processos sociais desde a ótica daqueles que participaram do processo, as entrevistas, depoimentos e histórias de vida são técnicas utilizadas há bastante tempo. Ginzburg (2006:16) relata, porém, que *o fato de uma fonte não ser “objetiva” não significa que seja inutilizável*. O autor alerta também para a ideia de que as fontes escritas, normalmente, expressam o pensamento da cultura dominante, e que as exclusões e proibições mostram os limites pelos quais a cultura foi constituída historicamente. É importante observar que as intrigas, brigas, amizades e inimizades mostram uma rede de relações ocultas que traduz os acontecimentos de forma pessoal e que retratam os acontecimentos da época, muitas vezes mais “reais” do que os documentos oficiais.

Para Pinsky (2005:293), *o sujeito do conhecimento deve empregar o método para descobrir o conteúdo verdadeiro e a forma em que este último se articula na realidade, e não*

para impor a sua visão de como deveria ser ou se articular o seu objeto. Isto denota que o pesquisador deve ter o cuidado de não se impor ao realizar entrevistas.

É importante ressaltar, segundo Alberti (2004), que saber ouvir é fundamental para que a entrevista flua de maneira espontânea, pois, somente assim, o entrevistado poderá deixar que seu pensamento retroceda ao passado mais remoto, sem pressões nem constrangimentos.

Não se deve esquecer, no entanto, de que, *conscientemente ou não, é sempre às nossas experiências cotidianas, que para nuançá-las onde se deve, atribuímos matizes novos, em última análise os elementos que nos servem para reconstituir o passado* (BLOCH, 2001:66). Para o autor, reunir documentos é uma das tarefas mais “difíceis do pesquisador”.

Na organização dos relatos, observei que a transcrição das entrevistas deve sempre recriar a atmosfera na qual foram geradas. Deve-se tentar transmitir as sensações produzidas durante as conversas, pois, somente dessa maneira, se consegue repassar para as pessoas um relato mais fidedigno dos depoimentos. Os dados foram decodificados e inseridos no texto. Bourdieu (1998) relata que os indicativos oriundos do mundo social (problemas, conceitos e instrumentos de conhecimento) são tirados do cotidiano pela Ciência e transformados em textos científicos. Rodrigues (2008) ressalta que um dos princípios mais rigorosos da História, ao transcrever os documentos, é indicar exatamente de que local eles foram obtidos.

A recordação, normalmente, faz parte de um encadeamento de memórias, cuja cadeia não pode se desfazer, pois ela será comprometida. Por isso, o encadeamento dos fatos deve ser seguido para se poder entender como eles repercutiram na vida do entrevistado (CANEN; MOREIRA, 2001).

Destaco o fato de que o capital simbólico de um grupo – conjunto de formas simbólicas da sociedade (ideias, valores, representações, conhecimentos) – foi valorizado, dando voz e vez às alunas e professoras que participaram da História da Nutrição do Estado do Ceará, tendo como referência político-cultural o trabalho de comunicação e educação, utilizando recursos como conhecimentos e informações oriundos da vida cotidiana (FERREIRA; AMADO, 1996).

A discussão teórico-metodológica está também fundada nas concepções de alimentação, comida e alimento, cultura alimentar, práticas alimentares, Estado e políticas alimentares trazidas por Santos (2005b) e, também, nos conceitos de comida e alimento, de DaMatta (1997a) e Maciel (2004), além do conceito de *habitus* e campo, de Bourdieu (1999). Foi também abordada a cultura alimentar na perspectiva histórica e antropológica de Contreras e Arnaiz (2004).

As superstições alimentares, segundo Câmara Cascudo (1977, 1983a, 1983b) e Counihan (1995), estão muito presentes na alimentação dos brasileiros, pois na maior parte do tempo incorporam-se hábitos alimentares, sem saber por quê. O exemplo mais comum é não *comer manga com leite*, que pode matar ou fazer com que a pessoa fique doente. Portanto, conhecer as origens de nossas tradições e as raízes de nossos hábitos alimentares se reveste de fundamental importância, tanto para valorizar a tradição oral dos idosos da zona rural, como para não deixar que tradições ricas sejam perdidas ao longo da aculturação de nossa terra. Como exemplo, Brandão (1981:95) destaca que, para se integrar aos hábitos da comunidade a qual passou a pertencer, o *lavrador urbanizado recorta um universo alimentar do conjunto das instâncias de suas relações com o mundo e o classifica internamente*. Para ele, a comida boa será sempre aquela que ele comia nas fazendas e que, apesar de precisar se adaptar aos hábitos citadinos, para ele nada substituirá o gosto da comida do passado, que tem raízes na sua vida na área rural.

Quanto à ética, a pesquisa obedeceu aos ditames da Resolução nº 196/96, do Conselho Nacional de Saúde – CNS, que alerta para o fato de que, ao se realizar uma pesquisa que envolva seres humanos, alguns cuidados têm que ser seguidos. Submeti o projeto ao Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Ceará, tendo sido aprovado no dia 21 de agosto de 2008 (Processo n. 490/2008) (ANEXO A) e só comecei a entrevistar depois que o depoente assinava o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (Apêndice D) (BRASIL, 2006a, 2006b).

A entrevista só era gravada depois da permissão do depoente. Em resumo, alguns preceitos devem acompanhar a pesquisa realizada, inclusive seguir as normas preconizadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT (VIEIRA; HOSSE, 1998; UFC, 2003; SANTOS, 2007).

Os princípios da Bioética, preconizados para as entrevistas com seres humanos, quer a pesquisa seja das áreas técnicas ou humanas, foram seguidos: autonomia – o pesquisado tem a liberdade de abandonar a pesquisa na hora que assim o desejar; não-maleficência – a pesquisa não poderá trazer malefícios para o participante; beneficência – o estudo só poderá proporcionar benefícios para aqueles que dele participarem; e justiça e equidade – todas as pessoas pesquisadas deverão ser tratadas de maneira igual.

2 ESCOLA DE VISITADORAS DE ALIMENTAÇÃO AGNES JUNE LEITH: práticas e vivências curriculares

O tempo é fugidio, os nomes passageiros, uma coisa porém é eterna: o direito do homem à vida feliz e sadia.

Helio Póvoa

2.1 O cenário social e político

Para se entender como as medidas de controle social na área de assistência e educação alimentar foram propostas, por meio das proclamadas cruzadas alimentares, e como tiveram expressão máxima com o Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS (e suas ramificações – restaurantes populares, creches e formação de profissionais qualificados na área de alimentação, dentre eles as Visitadoras de Alimentação), é preciso que se faça breve análise do modelo nacionalista desenvolvimentista; como o Estado passou a intervir nas relações capital e trabalho utilizando políticas sociais e leis; e, principalmente, como era realizada a interpretação da relação entre produtividade do trabalhador e o modelo de desenvolvimento industrial capitalista, no qual, para ser produtivo, o trabalhador tinha que estar bem alimentado.

2.1.1 O intervencionismo econômico e a crise do liberalismo

O período estudado abrange 22 anos (de 1944 a 1966), espaço de tempo no qual ocorreram várias descontinuidades econômicas e políticas. A Escola, entretanto, sobreviveu, a despeito do contexto nacional, marcado por idas e vindas.

O processo e/ou transformações em foco ocorreram desde o período desenvolvimentista até o golpe militar. Trata-se de um contexto marcado por uma heterogeneidade de forças políticas, de ações e intervenções. Assim, é interessante falar um

pouco sobre ele para situar em que contexto histórico, social, econômico e político foram criados o SAPS e a Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith.

Desde o século XVIII, a maioria dos economistas defendia o *laissez-faire*, ou seja, o livre mercado, a ausência total de intervenção do Estado na economia. Desde o século XIX, porém, já se tinha percebido que o sistema capitalista, quando funciona totalmente sem regulamentação estatal, fica sujeito às graves crises econômicas, cujo ápice ocorreu em 1929.

Houve uma falência generalizada de bancos e até mesmo uma onda de suicídios de empresários falidos. Além disso, as grandes cidades dos EUA foram tomadas por levas de desempregados, que passaram a mendigar. O receituário liberal não resolvia o problema e a crise só se agravava, chegando ao seu ápice em 1932. Era preciso agir (FAUSTO, 2007a).

Fausto ressalta que foi nesta ambiência que surgiu a candidatura de Franklin Delano Roosevelt para a presidência dos Estados Unidos pelo Partido Democrata. Embora fosse tachado de “comunista” pela direita, ele acabou vencendo as eleições, implantando o *New Deal* (novo pacto). Entre suas determinações, estava a construção de grandes obras, financiadas pelo Estado, para solucionar o problema do desemprego.

No Brasil, a repercussão desta ideia foi a política de destruição sistemática, adotada por Getúlio Vargas, dos estoques de café, a fim de fazer subir novamente o preço do produto no mercado internacional, que tinha caído drasticamente com a crise. E foi mais além. Poder-se-ia perguntar a origem do sistema público de assistência médica e previdência social, seguindo, de acordo com Bosi (2009:283), *as recomendações de Comte sobre a continuidade administrativa*, na qual o Estado aparecia como o cérebro do país, *regulando os movimentos de cada órgão de tal modo que nenhum se sobreponha aos demais* (IBIDEM:287).

Ora, a origem disso está na teoria do intervencionismo estatal, surgido nesta época. O movimento de 1930, para Decca (1997:74), representava a *ideia de construir a Nação-sujeito, legitimando ao mesmo tempo o poder político que encarna essa nova consciência*, caracterizando a exclusão, repressão e manipulação do movimento operário pelas classes dominantes. Para Fausto (2007a:34), Vargas *justificava a permanência da ditadura como meio de sanear costumes e redefinir os ideais da nação*, o que foi traduzido pela implantação de um Estado forte e centralizador comprometido com o fortalecimento econômico do País. Este período, chamado de nacional desenvolvimentista, é discutido a seguir.

2.1.2 Modelo nacional desenvolvimentista

A preocupação maior se dirige para o problema da Ecologia, ou seja, para o paradigma sistêmico. Segundo Leonardo Boff (1999), tudo se relaciona, formando uma teia. Isso o levou a substituir a expressão *desenvolvimento sustentável* simplesmente por *sustentabilidade*.

Já a palavra desenvolvimentista, assim como o seu similar em espanhol *desarrollo*, dá a ideia de se *desfazer um rolo* e, assim, o que estava escrito neste rolo seria a história que iria se fazer. Para alguns antropólogos e sociólogos atuais, a noção de desenvolvimento econômico e, mais tarde, social é uma ideia que leva ao darwinismo social. Afinal o que é desenvolvimento?

Desenvolvimento é um processo de transformação econômica, política e social, através da qual o crescimento do padrão de vida da população tende a tornar-se automático e autônomo. Trata-se de um processo social global, em que as estruturas econômicas, políticas e sociais de um país sofrem contínuas e profundas transformações (PEREIRA, 1968:15).

Pereira enfatiza o argumento de que, se o desenvolvimento social e político não for atrelado às modificações de caráter social e político, não há de fato desenvolvimento, pois as modificações reais na estrutura econômica devem repercutir nas estruturas políticas e sociais e vice-versa.

É interessante ressaltar que até o Movimento de 1930, o Brasil se inseria na economia internacional, produzindo e exportando café e importando produtos industrializados, fabricados na Europa e nos Estados Unidos. Esse era o modelo agroexportador. As exigências crescentes dos mercados externo e interno, porém, direcionaram o País para um novo modelo, pois aquele baseado na monocultura agrário-exportadora tornava a economia do País muito frágil e vulnerável às oscilações do comércio internacional, notadamente do café. Ou seja, conforme as oscilações do preço do café no mercado internacional, a economia brasileira ia bem ou entrava em crise.

A partir de então, o Brasil – e também outros países subdesenvolvidos, como a Argentina e o México – passaram a adotar o modelo de *substituição de importação*, principalmente durante e depois da Segunda Guerra Mundial. Ele consistia em fomentar a industrialização no Brasil, que, desde o final do século XIX, era apenas incipiente. Começaram a ocorrer, então, *profundas transformações na sociedade brasileira (expansão da lavoura – melhoramento urbano – crescimento industrial) acopladas ao fim de um regime de escravidão e adoção do trabalho assalariado, rumo à modernização* (DIAS; BRANDÃO, 1998:26).

A sociedade brasileira iniciava um período de transição, saindo de um modelo predominantemente agrário ou rural para um urbano-industrial. Nesse momento, emergia outra classe média, a formada por empregados do comércio e da indústria leve, profissionais liberais e burocratas (SKIDMORE, 1975).

O que, então, é o capitalismo? De acordo com Rodrigues (2008:98),

Quando falamos em capitalismo, queremos sempre nos referir ao capitalismo moderno, ou seja, à sociedade em que predomina a economia monetária, na qual os trabalhadores trabalham pelo salário e os empregadores como proprietários controlam os meios de produção e decidem como usá-los, de acordo com um cálculo de lucro.

No capitalismo industrial, a relação de trabalho predominante é o *trabalho assalariado*. Essa sociedade capitalista contém dentro de si o germe da própria superação. De fato, com a industrialização, surgiu o sindicalismo, tanto de vertente marxista quanto anarquista. Era o proletariado (ou classe operária) que se organizava, reivindicando não só melhores salários como também melhores condições de trabalho.

No Brasil, o movimento operário vinha ganhando força desde o início do século XX, com a chegada de imigrantes italianos, sobretudo em São Paulo, que trouxeram as ideias anarquistas e contribuíam para o repovoamento do Brasil com uma *população racial e socialmente identificada com a camada branca dominante* (COSTA, 1999:213).

Em 1908 aconteceu o Congresso Operário no Rio de Janeiro, sendo que o movimento operário era influenciado pelo anarcossindicalismo, e ocorreram alguns

movimentos grevistas no País. Em 1922, foi fundado o Partido Comunista Brasileiro – PCB, até hoje o mais antigo grêmio de atuação no Brasil, apesar de já muito enfraquecido (PEREIRA, 1968).

Na década de 1920, surgiu o tenentismo, um moto de insubordinação à hierarquia militar. Esse movimento se identificava mais como de classe média, apesar de simpatizar com os estratos menos favorecidos. O tenentismo foi um dos principais momentos do salvacionismo militar, que surgiu no Brasil com a participação do País na Guerra do Paraguai. Ele consistia na ideia de que a classe militar solucionaria todos os problemas sociais do País. Hoje, essa ideologia está superada. Os dois principais eventos que marcaram a história do tenentismo foram a Revolta dos 18 do Forte de Copacabana e, posteriormente, a Coluna Prestes (SILVA, 1975).

O presidente Arthur da Silva Bernardes (1922–1926) promulgou a Lei nº. 4.743, de 1923, deveras repressiva aos movimentos populares, projeto do senador paulista Adolfo Gordo, mais conhecida por *lei infame*, que reprimia as greves operárias lideradas pelos anarquistas (NEGREIROS, 1979). Era a República Velha que agonizava, anunciando mudanças. Foi, então, que o Estado passou a interferir na relação capital e trabalho.

Com a crise internacional do capitalismo no final da década de 1920 e o concomitante fortalecimento do nazifascismo na Europa, o liberalismo, como doutrina política e econômica norteadora da vida social, entrou em profunda crise. Os preços do café no mercado internacional caíram enormemente, levando os cafeicultores paulistas à bancarrota: era necessário encontrar outro sustentáculo para a economia brasileira, e este seria a industrialização. A ação do Estado ante a crise do Liberalismo foi representada principalmente pela figura do ministro do Trabalho de Vargas, Lindolfo Collor, pressionando o Governo a criar os primeiros direitos trabalhistas no País: era o nascimento do Direito trabalhista no Brasil.

Nas eleições de 1930, Getúlio Vargas fora derrotado por Júlio Prestes. Com a Revolução de 1930, entretanto, Getúlio Vargas subiu ao poder como chefe de Governo provisório (1930–1945), e permaneceu por 15 anos na Presidência do Brasil. Nessa fase, foram impostas diversas medidas: centralização do poder; dissolução do Congresso Nacional; exoneração dos governadores e nomeação de interventores federais. A medida de maior destaque no plano social foi a criação do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio –

MTIC, confiado a Lindolfo Collor, e do Ministério da Educação e Saúde, entregue a Francisco Campos. No Governo provisório, houve a promulgação da Constituição de 1934, liberal-democrata. O Governo evoluiu para uma situação insustentável em decorrência das diferenças políticas e ideológicas dos grupos políticos que o haviam apoiado em 1930. Quando se efetivou o apoio por parte das forças armadas e até mesmo de parte das oligarquias agrárias que governavam durante a 1ª República, instituiu-se o Estado Novo, um regime político ditatorial que se manteve entre 1937 e 1945 (FAUSTO, 1995; D'ARAÚJO, 2004).

Ressalta-se que Getúlio seguia as diretrizes de um positivismo gaúcho voltado mais para uma República baseada, como bem exemplifica Bosi (2009:282), em *um dos princípios liberais que Comte julgava particularmente funesto que seria o de conceber os processos de produção, circulação e consumo de mercadorias somente em função dos interesses individuais*. Havia também interesse na questão social e na incorporação do proletariado à sociedade moderna.

Os princípios fundamentais do Estado Novo eram: centralização política, intervencionismo estatal e modelo antiliberal de organização da sociedade, sustentado pela difusão de uma ideologia segundo a qual havia nação sem conflitos e lutas de classes, o chefe encarnava a vontade do País e sabia conduzi-la com sabedoria. Nesse modelo político, incluíram-se os trabalhadores como agentes sociais, o que abriu caminho para a sua regulação e controle social por meio de políticas sociais, entretanto eram caracterizados a regulação social e o controle democrático destes (BRAVO; PEREIRA, 2001).

Desde o início da República, setores urbanos cobravam ações públicas no tocante aos direitos sociais, sendo que as próprias greves trabalhistas traziam uma pauta de reivindicações com algumas cobranças dessa natureza. A capacidade de organização de setores da sociedade permitia também a constituição de associações de classes.

Foi promulgada durante a década de 1930 uma série de leis voltadas para o trabalhador, culminando com a Consolidação das Leis do Trabalho – CLT. Entre essas leis, posso citar a criação do salário mínimo, regulação do trabalho de mulheres e menores, concessão de férias remuneradas, limite da jornada de trabalho em oito horas e a estabilidade no emprego, que durou até ser extinta pelo ministro Roberto Campos, no Governo Castello Branco, sendo substituída pelo Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS.

Já no setor da educação ocorreram duas reformas – Reforma Francisco Campos (1934) e Reforma Capanema ou Leis Orgânicas do Ensino (1942–1946). Enquanto a primeira tinha como meta a escolarização em massa (necessária ao modelo industrial), a segunda regulamentava o ensino primário e o ensino normal, instituindo a formação geral e propedêutica para as classes superiores e o ensino profissionalizante para as classes populares (RIBEIRO, 1981; ROMANELLI, 1978).

Era, entretanto, momento de grandes mudanças – a questão da urbanização das cidades, as campanhas de vacinação popular, além da higienização e da eugenia. Tudo isso fazia parte de um espírito da época.

Dentre as modificações ocorridas na política, observa-se que, em outubro de 1932, Plínio Salgado criou em São Paulo a Ação Integralista Brasileira – AIB, a qual trabalhava com a tríade *Deus, Pátria e Família*, que procurava despertar e maximizar o valor espiritual do País. Este político era simpatizante do nazismo e lançou as bases de como seria realizado mais tarde o controle social mais efetivo, notadamente dos trabalhadores.

O integralismo era eficaz na utilização de rituais e símbolos, tais como o culto da personalidade do chefe nacional, cerimônia de adesão, valorização do partido único e desfiles dos *camisas verdes*²; entretanto este movimento não tinha a adesão das camadas populares e era constituído pelas classes média e militar (FAUSTO, 1995).

Apesar de ter ficado conhecido com *Pai dos Pobres* e de ter afirmado em sua Carta-Testamento que *esse povo de quem fui escravo não mais será escravo de ninguém. Meu sacrifício ficará para sempre em sua alma e meu sangue será o preço do seu resgate*, na verdade, Vargas pertencia à aristocracia rural (VARGAS, 1954:1).

A Carta-Testamento de Vargas, que determinou os rumos da política brasileira até 1964, é um dos melhores exemplos do *Populismo de Getúlio*. Os estadistas populistas instituíram medidas que beneficiavam as classes trabalhadoras, as quais rendiam votos para esses políticos. Por outro lado, as elites, representadas na época pela União Democrática

² A **Ação Integralista Brasileira – AIB** – foi um partido político brasileiro, fundado em 7 de outubro de 1932, por Plínio Salgado, escritor modernista, jornalista e político. Os integralistas também ficaram conhecidos como *camisas-verdes* ou *galinhas-verdes*, em razão dos uniformes que utilizavam. A AIB, assim como todos os outros partidos políticos, foi extinta após a instauração do Estado Novo, efetivado em 10 de novembro de 1937 pelo então presidente Getúlio Vargas (ARAÚJO, 1988).

Nacional – UDN, eram frontalmente contrárias a elas, temendo que Getúlio Vargas transformasse o Brasil numa república sindical, como a Argentina de Perón.

A representação elaborada sobre Getúlio Vargas foi a do benemérito, a que se devia devoção, fato demonstrado em minha própria casa, pois minha mãe tinha uma foto enorme do Presidente Vargas pregada em seu guarda-roupa. Outra demonstração da devoção a Vargas é exemplificada por Edgar Ferreira, compositor popular na década de 1950, que, baseado na Carta-Testamento de Vargas, escreveu a música *Ele disse*, para homenageá-lo gravada por Jackson do Pandeiro:

ELE DISSE

Edgar Ferreira

Ele disse muito bem:
O povo de quem fui escravo
Não será mais escravo de ninguém.

Para todo operário do Brasil
Ele disse uma frase que conforta
Quando a fome bater na vossa porta
O meu nome é capaz de vos unir
Meus amigos por certo vão sentir
Que na hora precisa estou presente
Sou o guia eterno desta gente
Com meu sangue o direito eu defendi.

Ele disse com toda consciência
Com o povo eu deixo a resistência
O meu sangue é uma remissão
A todos que fizeram reação
Eu desejo um futuro cheio de glória
Minha morte é bandeira da vitória
Deixo a vida pra entrar na história
E ao ódio eu respondo com o perdão.

Na verdade, o Governo Vargas era caracterizado, como bem especificam Dias e Brandão (1998:25), *por profundas oscilações entre a democracia e o autoritarismo*

ditatorial, entre a forma centralizadora e autoritária (“linha dura”) de governo e o paternalismo, entre mudanças radicais e continuísmo.

Nesse sentido, ganhou expressão a frase dita pelo Governador de Minas Gerais, Antônio Carlos Ribeiro de Andrada (1926–1930), às vésperas da Revolução de 30: *façamos a revolução, antes que o povo a faça*. Era um velho provérbio popular sendo posto em prática mais uma vez: *dar os anéis, para não perder os dedos*. Assim como a independência política, com o fim da escravidão negra e o advento da República, os direitos trabalhistas acabaram não sendo, na história oficial do Brasil, uma conquista do povo brasileiro, mas uma *concessão*, um presente dado por um líder carismático às massas.

Com o acirramento da luta entre extrema direita, representada pelo integralismo de Plínio Salgado, e a extrema esquerda, liderada por Luís Carlos Prestes, o *Cavaleiro da Esperança*, o Governo sentiu a necessidade de fortalecer o controle social sobre as massas. Foi então criado, em 1934, pelo Ministério da Justiça, o Departamento de Propaganda e Difusão Cultural que, em 1939, passou a ser denominado de Departamento de Imprensa e Propaganda – DIP, e contribuiu eficazmente para disseminar na população a ideia de Getúlio como *Pai dos Pobres*, como um governo preocupado com os trabalhadores e seus direitos, atuação esta difundida no rádio, cinema e teatro, canto orfeônico (canto coral), escolas e jornais.

Os fundamentos e estratégias de controle social por meio da propaganda política foram elaborados pelo nazista Paul Joseph Goebbels e encampados por Getúlio, que tinha a finalidade de administrar os conflitos entre capital e trabalho que aumentavam com o desenvolvimento industrial do País (SCHWARTZMAN; BOMENY; COSTA, 2000).

Desde o final do século XIX, as ideias eugênicas estavam latentes, e eram utilizadas nos trabalhos do filósofo, jurista e historiador da literatura Sílvio Romero, além de Oliveira Vianna, isso reforçado pela descoberta do trabalho de Gregório Mendel para a Genética, no início do século XX (BOSI, 1972).

Havia, naquele momento, certa preocupação de parte dos dirigentes do País em realizar a “eugenização”³ do povo brasileiro, mas qual seria a vantagem dessa medida para o País? Segundo Bezerra (2003:136), ela proporcionaria a

Perspectiva de vir a ser nação através da constituição da raça brasileira por meio do branqueamento, da conformação sexual da população, estabelecendo rígidos controles sociais e políticos que apontavam para a harmonia da ordem biológica, quando a unidade nacional se realizaria.

A preocupação com a *inviabilidade* de se estabelecer uma nação constituída de *raças mistas* é enfocada por Schwarcz (2008:36) ao *analisar o pessimismo das correntes que viam no Brasil um modelo de falta e atraso, em função de sua composição étnica e racial*. Era a denominada *teoria das raças* ou *darwinismo social*, que também tinha uma visão pessimista da miscigenação. É o aparecimento da eugenia, termo cunhado pelo cientista britânico Francis Galton, em 1883, que tinha por meta intervir na reprodução das populações.

Consoante Marques (1994:14), as práticas higiênicas tinham a *finalidade de formar uma categoria de homens brancos, vivendo sob a égide do capitalismo*. Por ser o Brasil caracterizado por miscigenação de raças – branca, indígena e negra – era imperativo que fosse realizada a “arianização” da população. A autora ressalta que a *homogeneização da raça iria contribuir para uma ordem civilizatória calcada no progresso e na superioridade moral dos indivíduos* (IBIDEM: 19).

Na realidade, o que se queria era utilizar as práticas higiênicas com a finalidade de administrar a população por meio da “medicalização” da raça. Consoante Bezerra (2003), as práticas, tanto higiênicas quanto sanitárias, fundamentaram o desenvolvimento e constituição de um saber relacionado à alimentação – Nutrologia – que mais tarde serviu de base para a criação de uma política de alimentação e, conseqüentemente, a criação do SAPS e da Escola de Visitadoras de Alimentação do Ceará.

O mesmo autor ressalta que havia um pensamento dominante de que o brasileiro não sabia se alimentar, que era ignorante sobre o que era alimentação saudável, daí a

³ Eugenização – sobre o assunto, consultar BEZERRA, José Arimatea Barros. Eugenia, Nacionalismo e Higienismo: as bases do discurso sobre a alimentação da criança na Escola. In: VASCONCELOS, José Gerardo; MAGALHÃES JÚNIOR, Antônio Germano. **Linguagens da História**. Fortaleza, CE: Impreco, 2003, p. 132–143 e MARQUES, Vera Regina Beltrão. **A Medicalização da Raça: Médicos, Educadores e o Discurso Eugênico**. Campinas, SP: UNICAMP, 1994.

necessidade de serem formuladas políticas alimentares que organizassem a produção e distribuição racional de alimentos, além de ter se tornado imperativa a formação de profissionais qualificados na área – nutrólogos, nutricionistas e Visitadoras de Alimentação – que pudessem educar a população a comer bem, a se alimentar adequadamente de forma saudável. Era a chamada Medicina Social, na qual a ação das visitadoras se realizava na intimidade do lar dos trabalhadores, na tentativa de controle da população visando aos interesses do Estado.

A medicina social, através de sua política higiênica, reduziu a família a este estado de dependência, recorrendo, o que é mais significativo, a argumentos semelhantes aos atuais. Foi também pretextando salvar os indivíduos do caos em que se encontravam que a higiene insinuou-se na intimidade de suas vidas. (...) Procurando modificar a conduta física, intelectual, moral, sexual e social dos seus membros com vistas à sua adaptação ao sistema econômico e político (COSTA, 1999:12–33).

Além do pensamento de urbanizar a família, havia o interesse em *estatizar os indivíduos*: fazer com que as pessoas se acomodassem e passassem a *participar da criação de valores de classe, corpo, raça e individualismo, característicos do Estado burguês*. (IBIDEM:151). A formação, portanto, era voltada para a preparação das pessoas para atuarem de maneira eficaz na sociedade, por meio do aperfeiçoamento físico, moral e intelectual. Essa pedagogia higienista tentava produzir o indivíduo urbano típico necessário à sociedade da época.

Com efeito, as famílias urbanas sentiam orgulho em criar e desenvolver seus descendentes de conformidade com as regras higienistas, o que indicava o sucesso das medidas intervencionistas aplicadas pelo Governo, pois a ideia de gerar filhos saudáveis e produtivos passou a ser objetivo não somente dos dirigentes, mas também da população.

Verificava-se que a Medicina começava a participar do controle da vida social da população, executando não apenas medidas voltadas para a saúde da população, mas também as de caráter político. Como exprime Antunes (1999:68), a demonstração da “*figura moderna da medicina*” como instrumento técnico-científico a serviço, direta ou indiretamente, do Estado desempenhava papel relevante na perpetuação das ideias capitalistas e também divulgava a noção de que a melhoria da raça deveria ser fruto da instrução e alimentação. De acordo com Costa (1938:219),

A boa alimentação não interessa apenas ao indivíduo. Este, somado a milhões e milhões de outros, constitui um povo, uma nação, um grupo social. O povo é a soma total dos defeitos e das virtudes que se encontram em cada indivíduo. E se é formado por indivíduos desnutridos e subalimentados, será um povo de valor reduzido e de eficiência inferior às suas possibilidades. Hoje é fato absolutamente provado: a alimentação influi no desenvolvimento dos grupos sociais, traçando-lhes o destino. A conquista do poderio econômico, político, moral, material está reservada aos povos que se nutrem melhor.

A mestiçagem, já abordada por Gilberto Freyre (2006) em *Casa-Grande & Senzala*, era apresentada como fator capaz de corrigir a distância social entre senhores e escravos, entre a casa-grande e a senzala. Ele defendia a mestiçagem como *saída para uma possível homogeneidade nacional* (SCHWARCZ, 2008:153).

O melhoramento da raça, no entanto, era objetivo do Estado, pensamento eugênico que encontrou guarida no governo Vargas. Tratava-se *de conformar biologicamente corpos embranquecidos e hígidos, ocupantes disciplinados do espaço urbano, respeitadores da ordem contratual e força de trabalho dócil para o processo industrial que se iniciava* (ANTUNES, 1999:75).

Nessa época, entrava em pauta a discussão sobre a *eugenia da raça brasileira e também o controle do operariado*. Neste contexto, a *Consolidação das Leis do Trabalho*, promulgada em 1943, durante o Estado Novo, aparecia como *filho dileto da Revolução de 30*, constituindo-se como uma sólida estratégia de dominação, pois controlava o movimento operário por meio de acesso direto à estrutura sindical corporativa (TRONCA, 2004:94).

O intervencionismo procurou solucionar dois pecados antigos do capitalismo: o desemprego e a desigualdade social. Para ele, o mercado não é um deus onipotente. De fato, o mercado pode solucionar vários problemas, mas não todos: há problemas sociais que só a ação do Estado pode resolver (GALBRAITH, 1985).

O intervencionismo econômico deu origem à ideia de *Welfare State*, ou seja, o Estado do Bem-Estar Social, que contém em si o conceito de pleno emprego. Tudo isto levou à recuperação do capitalismo, após a Segunda Guerra, que foi denominado de “anos dourados”. Surgiram várias democracias na Europa que condenavam o liberalismo econômico e político. Foi nesta época que países como Suécia e Dinamarca se tornaram modelos de sociabilidade. O próprio intervencionismo também entraria em crise, pois um novo fenômeno ocorria – a Guerra Fria – a bipolaridade.

2.1.3 A Guerra Fria e a bipolaridade

O Brasil participou da II Guerra enviando soldados para a Europa, mas nesse período as relações internacionais se caracterizavam pela bipolarização do poder, dividido entre duas superpotências econômicas e atômicas – os Estados Unidos, capitalista, e a União Soviética, comunista, imperialista em uma luta (ideológica, política e econômica), que se chamou de Guerra Fria. Não se pode esquecer que os Estados Unidos emergiram da guerra como a maior potência econômica e militar do mundo (FAUSTO, 2007b).

No Brasil, Eurico Gaspar Dutra, eleito presidente da República em 7 de maio de 1947, decidiu, pressionado pelos Estados Unidos, colocar o Partido Comunista Brasileiro – PCB na clandestinidade. Os deputados federais comunistas, dentre eles o escritor Jorge Amado, foram cassados. Isto é apenas um pequeno exemplo inicial do que aconteceria no Brasil até 1964 (FAUSTO, 2007a).

Na História do Brasil, destaca-se o período desenvolvimentista de Juscelino Kubitschek – JK (1956–1961), no qual se observa grande avanço do Brasil no que se refere à internacionalização de sua economia. Era o Brasil se industrializando, trazendo grandes mudanças nas relações de mercado interno e externo, acompanhado, é claro, pelo maior endividamento do País. A produção industrial interna começou a substituir parte dos produtos que se importavam, o que ocasionou um fato interessante, relatado por Fausto (2007b:266), de que, *em igualdade de condições, o consumidor brasileiro sempre dava preferência ao artigo estrangeiro, atitude que prevalece até hoje*.

Este progresso econômico foi criticado violentamente por Jânio Quadros (1961), tendo em vista o agravamento da dívida externa, o que exigia, segundo ele, medidas extremas de austeridade econômica para sanar a situação. Apesar de que em agosto do mesmo ano este quadro já se encontrava superado, tendo o País um *superavit* de US\$ 115 milhões, ocorreu sua renúncia, que levou o Brasil a grave crise política, decorrente da posição contrária de parte da elite política a posse de João Belchior Marques Goulart, o Jango, cujas tendências esquerdistas assustavam as elites dominantes e também as Forças Armadas (FAUSTO, 2007b).

Havia uma luta entre a esquerda e a direita que reproduzia internamente o que estava ocorrendo no mundo inteiro. Entre os fatos da História do Brasil (1945–1964) decorrentes da Guerra Fria, é possível mencionar, entre outros, o suicídio de Vargas, o

contragolpe do Marechal Henrique Teixeira Lott, as tentativas de golpe militar em Jacareacanga e Aragarças, o surgimento da bossa-nova e do cinema novo (influência do socialismo), a fracassada experiência parlamentarista e, por fim, o movimento político militar de 1964, a que me reportarei agora.

No início dos anos 1960, o Brasil parecia estar dando uma guinada para a esquerda. Dois bons exemplos são: as ligas camponesas de Francisco Julião (que denunciavam a ausência direta de uma reforma agrária equânime e justa) e a atuação política e cultural da União Nacional dos Estudantes – UNE. Ora, a direita não poderia ficar de braços cruzados. De fato, houve uma pronta reação. Desde 1962, já havia se constituído uma frente composta por oficiais, jornalistas e políticos contrários a Jango, da qual fazia parte o então governador da Guanabara, Carlos Lacerda.

Além disso, organizou-se, em São Paulo a marcha da *Família com Deus pela Liberdade*, movimento tipicamente de classe média, caracterizado como a expressão máxima do movimento feminino, e que tinha, segundo Fausto (2007a:597), *a função de criar um clima sociopolítico favorável à intervenção militar*.

Por outro lado, o Governo também radicalizou: no comício da Central do Brasil, no Rio de Janeiro, Jango anunciou as reformas de base, entre as quais a reforma agrária, diante de milhares de trabalhadores, provocando uma reação da oposição. Outra frente de combate preconizada por ele era

A luta sem tréguas contra o *peleguismo* e o *negocismo* expressa também fortes contradições, muito típicas do *estilo populista*, uma vez que o Estado, diante da heteronomia das forças políticas, assume o duplo e intrincado compromisso de combater ao mesmo tempo os desvios de “cima” e de “baixo”. Daí a coexistência de medidas tão socialmente polarizadas quanto à “lei contra os abusos do poder econômico” e o combate ao contrabando ao lado das comissões de sindicância contra os Institutos de Aposentadoria e Pensões dos Bancários e do SAPS (Serviço de Assistência da Previdência Social) na esfera Trabalhista de Jango (FAUSTO, 2007a: 219).

As bases nas quais se apoiava a Igreja Católica eram oriundas da Liga Eleitoral Católica – LEC, que proclamava *a indissolubilidade do vínculo conjugal, a condenação do aborto e o ensino religioso nas escolas públicas*, dentre outros preceitos que eram seguidos pelas Escolas de Visitadoras de Alimentação do Ceará e de Belo Horizonte (FAUSTO, 2007b:428).

A 31 de março de 1964, João Goulart foi deposto por um movimento político militar, liderado, do lado civil, por Magalhães Pinto, então governador de Minas Gerais, e do lado militar, pelo General Olímpio Mourão Filho. João Goulart fugiu, exilando-se no Uruguai, numa atitude que é interpretada por alguns como covardia e por outros como uma tentativa de evitar uma guerra civil.

A ditadura de 1964 mostrou um fato interessante destacado por Decca (1997:35): *o universo simbólico erigido no pós-64, em que classe operária e intelectuais se tornaram iguais na condição de vencidos – um pela fragilidade e outro pela ausência de bases sociais para efetivação de seus projetos*. Era a igualdade dos vencidos, pois tanto um quanto outro perderam seus direitos políticos e liberdade de expressão.

Após o golpe de 1964, começa no Brasil o *Governo dos Militares* – Marechal Humberto de Alencar Castello Branco (1964–1967), Marechal Arthur da Costa e Silva (1967–1969), General Emílio Garrastazu Médici (1969–1974), General Ernesto Geisel (1979–1985) e General João Baptista de Oliveira Figueiredo (1985–1990). Reportar-me-ei, entretanto, somente até o período do Marechal Castello Branco, pois em 1967 foi extinto o SAPS e fechada a Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith.

A preocupação com as gerações futuras, entretanto, era uma constante, sendo que o Governo intencionava proporcionar condições para o desenvolvimento de uma raça branca e saudável, condição essa imprescindível para o crescimento do País. Esses foram os parâmetros que auxiliaram a compreender as relações produtivas e a alimentação, o que será analisado a seguir.

2.2 Políticas de alimentação no Brasil

O problema alimentar brasileiro foi, através dos tempos, analisado como fator a ser corrigido e tem sido preocupação constante dos planos e programas de Governo na área da alimentação e nutrição. Entretanto, de acordo com Coutinho (1988:32), *não tiveram, em sua maioria, propósitos de promover o exercício da cidadania, sempre foram marginais à Política de Desenvolvimento, convivendo sempre com medidas de políticas econômicas contraditórias em seus propósitos*.

Já para Vasconcelos, as políticas sociais, em particular, a Política de Alimentação e Nutrição (1988:42), *são produtos da correlação dos movimentos de acumulação e reprodução do capital, dos movimentos das forças sociais e das formas que assume o Estado em determinadas conjunturas.*

O mesmo autor mostra a articulação da Política Social de Alimentação e Nutrição em três dimensões: a material, de reprodução da força de trabalho; a ideológica, de controle e atenuação das tensões sociais geradas pela fome/desnutrição; e a dimensão econômica, de criação, ampliação e/ou garantia de mercado para a mercadoria alimento (IBIDEM, 42).

É interessante analisar como foi constituída a gênese do saber em alimentação e qual a visão histórica sobre as idéias acerca da alimentação no Brasil.

2.2.1 Gênese e visão histórica da alimentação no Brasil

Embora a política de fiscalização sanitária dos alimentos tenha se iniciado no período colonial, subordinada às câmaras municipais, foi com o advento do Império que ela se fortaleceu, influenciada pelo movimento higienista e pela Medicina Social em desenvolvimento na Europa. Isto explica a transferência da fiscalização dos alimentos em 1851 para a Junta de Higiene Pública, substituída em 1986 pela Inspetoria Geral de Higiene.

Os movimentos sociais contra a inflação – conhecida na época como carestia – a exemplo das greves operárias, em 1917, tiveram como resposta do Governo brasileiro a criação, em 1918, do Comissariado de Alimentação Pública, dotado de plenos poderes para tabelar os preços dos gêneros de primeira necessidade (COUTINHO, 1988).

Esta medida recebeu várias críticas, sendo inclusive considerada por alguns deputados como *socializante*. Com estes protestos, o Comissariado foi extinto em 1920, dando lugar à Superintendência de Abastecimento.

O mercado exportador de alimentos do País teve, na década de 1920, de enfrentar um mercado internacional altamente competitivo, sobretudo para a carne bovina, principalmente quanto à sua qualidade. Isto fez com que o Governo brasileiro criasse a

Inspetoria de Fiscalização de Gêneros Alimentícios, subordinada ao Ministério da Justiça, cuja finalidade era cuidar da qualidade dos produtos de exportação. Como se vê, essas políticas não contemplavam os interesses dos consumidores brasileiros, mas apenas os de produtores e comerciantes.

Uma das primeiras iniciativas do Estado Novo foi criar a Comissão Reguladora do Tabelamento – CRT, que não conseguiu pôr em prática o tabelamento dos preços. Foi nesta época, entretanto, que surgiu um pensamento crítico na área de saúde, expresso nos trabalhos realizados por estudiosos da nutrição brasileira, abordando toda a problemática e política da fome. Dentre eles se destaca, sobretudo, o geógrafo Josué de Castro, com seus livros *Geografia da Fome* (2004b); *O Problema Fisiológico da Alimentação no Brasil* (1932); *O Problema da Alimentação no Brasil* (1933) e *Geopolítica da fome: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população do mundo* (1961). No primeiro, ele dividiu o País em cinco regiões. Três delas – Amazônia, Mata do Nordeste e Sertão Nordestino – foram consideradas regiões de fome endêmica. As outras duas – Centro-Oeste e Sul – regiões de fome de minorias. A solução apontada por Castro e também por Dante Costa (1951) seria a realização de uma reforma agrária que transformasse as relações jurídicas entre proprietários de terra e trabalhadores rurais.

O Governo, entretanto, após a realização do Inquérito Alimentar desenvolvido por Barros Barreto e Almir de Castro em 1937, apontou como solução a implantação do salário mínimo, em 1938, tendo como uma de suas peças de regulamentação a ração essencial mínima, que deveria atender as necessidades nutricionais diárias de um trabalhador adulto médio, correspondendo em média a 3.480 kcal (quilocalorias) e 120 gramas de proteínas. O salário mínimo excluía a família do trabalhador do cálculo desta ração, e somente em 1946 a nova Constituição efetuou uma correção, estabelecendo que o salário mínimo deveria satisfazer as necessidades do trabalhador e de sua família. Esta mudança foi apenas teórica, não solucionando o problema da fome.

Consoante Carneiro (2003, 2005), ao se analisar o problema da alimentação, é impossível esquecer as dimensões “macro” e “micro”, sendo que a primeira se reportaria à alimentação como produtora e distribuidora de bens, como história econômica e também como história da agricultura, na qual trataria das relações agrícolas e industriais, enquanto a segunda se relacionaria à vida cotidiana, no que se refere a busca, preparo, consumo e significado dos alimentos.

A alimentação, contudo, tornava-se ciência e, segundo Bezerra (2001), buscou sua autonomia, construindo as bases do saber na alimentação racional preconizada por diversos autores analisados por ele em seu trabalho de estágio de pós-doutorado em Curitiba-Paraná, no qual o autor trata da **Gênese do saber em alimentação e nutrição: emergência, divulgação e aplicação social**. Bezerra (2009:12) analisou dez livros que *discutiam a problemática alimentar, com predominância na abordagem social, expressando proposições de programas e/ou políticas alimentares de cunho educativo voltados para o desenvolvimento de práticas alimentares regionais junto à população*⁴.

Os autores retromencionados relacionaram a subalimentação aos fatores sociais, enfatizando que a alimentação tanto poderia ser benéfica quanto maléfica, dependendo da escolha adequada dos alimentos. Daí a necessidade de ser constituída dieta adequada do ponto de vista nutricional que respeitasse, ao mesmo tempo, os hábitos regionais alimentares e a educação do povo. A relação entre má alimentação, produtividade do trabalho e progresso do País é estabelecida pelos autores. Nota-se também a ênfase em começar a educar a criança desde cedo para que ela adquirisse hábitos alimentares saudáveis. O ponto em comum dos autores estudados é que a fome deve ser combatida, pois, somente assim, se estaria contribuindo para o crescimento do País e também para a formação de trabalhadores úteis, saudáveis e produtivos.

Em 1930, a problemática da época era dizer que a população não sabia se alimentar racionalmente, por ignorância, chegando o Estado à conclusão de que era sua tarefa proporcionar uma base científica para a nutrição, que serviria como prevenção e profilaxia de certas doenças comuns ao operariado – tuberculose, sífilis, carências alimentares, alcoolismo, tabagismo, dentre outras – além de contribuir para a constituição da nacionalidade brasileira, proporcionando mão-de-obra escolarizada, produtiva e sadia e também para o progresso social e econômico do País – a chamada *medicalização da raça*, apoiada nas ideias do higienismo e da eugenia, *na qual a doença era apontada como sinal de degenerescência mestiça* (SCHWARCZ, 2008:207).

⁴ Os livros selecionados foram: *O problema da alimentação no Brasil*, de Josué de Castro (1933); *Política alimentar brasileira*, de J. Messias do Carmo (1937); *Valor Social da Alimentação*, de Ruy Coutinho (1937); *Os pequenos fundamentos da boa alimentação*, de Thalino Botelho (1937); *Cartilha de Alimentação do Brasil*, de Mário Rangel (1938); *Bases da alimentação racional – orientação para o brasileiro*, de Dante Costa (1938); *Alimentação do trabalhador*, de Alexandre Moscoso (1939); *O problema alimentar no sertão*, de Orlando Parahym (1940); *Alimentação, – problema nacional*, de Peregrino Júnior (1941); *Para melhorar a alimentação da população paulista*, de F. Pompêo do Amaral (1941).

Foram, então, elaboradas medidas de intervenção e de controle social na área da nutrição, justificadas pela afirmação de que, aos menos privilegiados, falta alimentação mais adequada, causada muitas vezes pela ausência de emprego, baixa renda, dificuldade de mobilidade social, preço alto e acesso difícil aos gêneros alimentícios, o que deveria ser sanado para que o operário se tornasse mais produtivo. O pensamento dominante era de que o problema do brasileiro era de fome e não de raça, portanto alimentar bem o trabalhador iria contribuir para o aumento da produtividade empresarial (LIMA, 2000).

A manutenção da saúde do trabalhador era preocupação constante do Governo, pois, ao manter o corpo saudável, conseqüentemente ele contribuía para que diminuísse o absenteísmo e para o aumento da produtividade; era a busca do aumento da resistência biológica e do aperfeiçoamento da raça brasileira, com respaldo do modelo biomédico. Segundo Capra (2006:116),

O corpo humano é considerado uma máquina que pode ser analisada em termos de suas peças; a doença é vista como mau funcionamento dos mecanismos biológicos, que serão estudados do ponto de vista da biologia celular e molecular; o papel dos médicos é intervir, física ou quimicamente, para consertar o defeito no funcionamento de um específico mecanismo enguiçado.

Destarte, o trabalhador não é mais visto como uma pessoa ou indivíduo com personalidade própria, mas apenas como uma *peça* da grande engrenagem que é o sistema socioeconômico, capitalista ou socialista. Assim, manter *a máquina* funcionando efetivamente é necessário já que o ideal de todo e qualquer sistema econômico é, portanto, aumentar ou maximizar a eficiência dos trabalhadores. Ver, porém, o organismo humano como uma máquina remetia à ideia de que, como todo equipamento, ela necessitava de calor e energia que eram produzidos pelos alimentos (COSTA, 1938).

“Combater” as deficiências alimentares era uma das frentes de ação, tendo em vista a obtenção da máxima produtividade dos trabalhadores, então necessidade imperiosa. Ao realizar a higiene da raça, automaticamente, se produziam operários mais qualificados, dóceis–corpos–máquinas. Era o pensamento de *criar aptidões, de modo que se obtivesse o máximo de utilidade com o máximo de docilidade. (...) Utilizando-se da eugenia como técnica de poder* (MARQUES, 1994:19–20).

Era a ideia do homem-máquina, elaborada no século XVIII pelo filósofo francês La Mettrie, herdeiro do racionalismo cartesiano, descrita por Capra (2006:101) da seguinte forma:

(...) Assim, a biologia deixou de ser cartesiana no sentido da imagem estritamente mecânica dos organismos vivos, mas permaneceu cartesiana na acepção mais ampla de tentar reduzir todos os aspectos dos organismos vivos, as interações físicas e químicas de seus menores constituintes. Ao mesmo tempo, a estrita fisiologia mecanicista encontrou sua rigorosa e elaborada expressão no polêmico tratado *O homem-máquina*, de Julien de La Mettrie, famoso mesmo depois do Século XVIII, negando que os seres humanos fossem essencialmente diferentes dos animais e comparando o organismo humano, inclusive sua mente, a um intrincado mecanismo de relojoaria.

A eugenia era tomada como instrumento de controle social da população, atuando de duas maneiras: no corpo pensado como máquina e sobre o corpo-espécie, sendo que, no primeiro, condições de saúde e alimentação eram proporcionadas ao trabalhador para que ele se tornasse mais produtivo, enquanto no segundo eram enfocados os processos biológicos – natalidade, longevidade, mortalidade e expectativa de vida – tudo isso com a finalidade de incrementar a produtividade e tornar o País mais competitivo no mercado mundial (MARQUES, 1994).

Para manter este corpo-máquina funcionando adequadamente, vasta rede de controle da população foi articulada, dentre elas a propaganda, a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS, das profissões de nutrólogos, nutricionistas e Visitadoras de Alimentação, sendo que essas últimas teriam a missão de interagir com a família do operariado, realizando atividades voltadas para a busca de mudança de hábitos alimentares, difundindo princípios da alimentação racional e de higiene, o que iria afetar positivamente o desenvolvimento econômico e social do País, harmonizando-se com as ideias higiênicas e eugênicas de Vargas.

O Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS, criado em 1940, segundo Coutinho (1988:34) tinha a finalidade de

Assegurar condições higiênicas e favoráveis à alimentação dos segurados da Previdência; selecionar e baratear os preços dos Gêneros alimentícios; instalar e manter restaurantes destinados aos trabalhadores; fornecer alimentos básicos a preço de custo aos trabalhadores.

Estas diretrizes estão exemplificadas na cartilha publicada pelo SAPS (1944), cuja quarta capa traz a afirmação – *um homem bem alimentado vale por três* – e uma figura que mostra o contraste entre um homem bem-alimentado e três outros magros e subnutridos (Fig. 1).

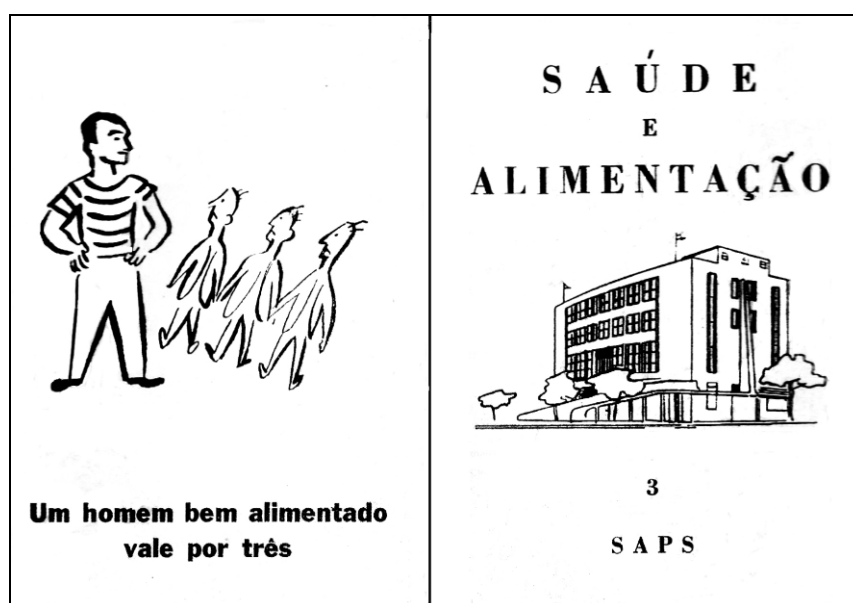


Fig. 1 – Cartilha do SAPS – Saúde e Alimentação

Fonte: SAPS (1944).

Esta cartilha, intitulada *Saúde e alimentação*, publicada pela Divisão de Propaganda do SAPS, se constituía de uma brochura de 22 páginas e abordava os seguintes assuntos: cozimento dos vegetais, aspecto psicológico da alimentação, alimentação e preparo físico, sardinha, niacina, carne, valor nutritivo do abacaxi, feijões, vitaminas A, B₂, C, creme de nata, manga, farinha de mandioca, soja, milho, banana, abóbora, couve-flor, caju, desjejum e vegetais, numa linguagem clara e acessível, sendo que cada texto era acompanhado de ilustrações adequadas ao assunto.

O patrimônio hereditário, segundo os higienistas, era influenciado pelo ambiente, boa alimentação e instrução, aspectos que deveriam ser objeto de intervenção para que se pudesse ter *um tipo brasileiro melhorado* (MARQUES, 1994:67).

Como consideravam que a classe trabalhadora era subnutrida e existia a ignorância no manejo do capital–alimento, Escudero (1934:IX) alertava para o fato de que, *para ser resolvido esse problema complexo, não basta aumentar os salários: é imprescindível ensinar e favorecer a alimentação racional e econômica*. A preocupação do Estado era também contribuir para a formação de uma nova geração, mais forte e produtiva, daí a importância de atuar junto às crianças:

O indivíduo mal alimentado representa um grave perigo para a sociedade, porque adoece muito lentamente, de maneira que não se o trata nem se o tem em conta; mas a desgraça está em que gera filhos com sinais de degenerescência, homens inferiores, que por sua vez virão a ter filhos mais degenerados ainda. O que acaba por degenerar a raça, constituir um povo inferior, de vitalidade pobre, e parco de rendimentos (ESCUDEIRO, 1934:175).

Com esse fim, foram desencadeadas políticas sociais na área da Alimentação, políticas sociais aqui compreendidas como

Processos e meios pacíficos de controle ou ajustamento social pelos quais o Estado leva os membros da sociedade a adotarem comportamentos, ideias, relações e práticas compatíveis com a lógica do sistema social do qual fazem parte. No capitalismo, a política social é um dos principais meios pacíficos de regulação da vida coletiva, ao lado das leis, da propaganda, das honrarias, dos louvores e do apelo a valores morais. Segundo a teoria da regulação, trata-se do estabelecimento da unidade de determinadas relações ou de acordos institucionalizados que tende a se romper, ou sair da condição de “regime”, devido à ocorrência de crises que impedem a reprodução dessas relações ou acordos (PEREIRA, 2001:26).

Para melhorar as condições nutricionais da classe trabalhadora, em 1943 foi criado o Serviço Técnico de Alimentação Social, que era subordinado à Coordenação de Mobilização Econômica, responsável pela realização de pesquisas e estudos sobre o problema alimentar do brasileiro. Em 1945, foi criada a Comissão Nacional de Alimentação – CNA, subordinada ao Conselho Federal de Comércio Exterior, que, segundo Coutinho (1988:34), tinha as seguintes atribuições: *estudar e propor normas da política de alimentação; estudar o estado de desnutrição e os hábitos alimentares da população*. Em 1949, esta Comissão foi transferida para o Ministério da Educação e Saúde.

A busca pela melhoria da alimentação da população levou o Governo a instituir, por meio do Decreto Federal n. 37.106, de 31 de março de 1955, a Campanha de Merenda

Escolar, com os seguintes objetivos: *ajudar a combater o fracasso escolar e a desnutrição, elevar o estado de saúde dos alunos da rede pública de ensino através da melhoria de seus hábitos alimentares que, por sua vez, deveriam influenciar os de suas famílias* (BEZERRA, 2002:32).

Outras medidas, através dos tempos, foram implementadas para melhorar o padrão alimentar do brasileiro, inclusive com uma Nova Política Nacional de Alimentação e Nutrição, cujas diretrizes, em 2003, foram criadas em Brasília e repassadas para todas as unidades da Federação do País (BRASIL, 2003). Não sendo este o foco do estudo, entretanto, me reportarei às ações desenvolvidas pelo Estado, principalmente as que se referem à criação do SAPS e à educação alimentar, as quais serão analisadas a seguir.

2.2.2 O Serviço de Alimentação da Previdência Social e as ações de educação alimentar

A concepção dos hábitos alimentares da população como inadequados e decorrentes de ignorância alimentar orientou a difusão dos princípios da alimentação racional e de higiene, que resultariam, conforme se acreditava na época, na constituição de pessoas fortes, saudáveis e produtivas. Foram ideias de caráter higienista e eugênico, compartilhadas pelos governos da época, notadamente o de Vargas, segundo as quais o trabalhador deveria ser bem alimentado para produzir mais e contribuir para o desenvolvimento econômico e social do País. Por meio de políticas públicas de alimentação, o Estado poderia fazer com que a população adotasse as *ideias, relações e práticas compatíveis com a lógica do sistema social vigente* (PEREIRA, 2001:26).

Uma das ações mais amplas e duradouras de intervenção na área de alimentação dos trabalhadores aconteceu com a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS, em 1940, no Governo de Getúlio Vargas, pelo Decreto-Lei n. 2.478, de 05 de agosto (BRASIL, 1940). Essa instituição era ligada ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio – MTIC, num período em que havia a preocupação dos dirigentes do País em realizar a “eugenização” do povo brasileiro (MARQUES, 1994; BEZERRA, 2003) e tinha como finalidade principal *assegurar condições favoráveis e higiênicas à alimentação dos segurados dos Institutos e Caixas de Aposentadoria e Pensões subordinados ao respectivo*

Ministério (BRASIL, 1940:1). Seus objetivos, conforme especificados pelo Art. 2º da referida lei, eram:

Artigo 2º – Para proporcionar aos trabalhadores alimentação adequada e barata, o Serviço promoverá:

I – Ampla divulgação nos meios trabalhistas das vantagens que tem o trabalhador de se alimentar convenientemente, bem como nos meios patronais, da utilidade de se lhe garantir alimentação adequada e oportuna.

II – A propaganda dos órgãos do Serviço encarregados de fornecimento de refeições aos trabalhadores.

III – A formação, na coletividade, de uma consciência familiarizada com os aspectos e problemas da alimentação.

IV – A instalação e funcionamento de restaurantes destinados aos trabalhadores.

V – O fornecimento de alimentos, por parte das empresas, nos refeitórios que tratavam os artigos 1º a 3º do Decreto-Lei nº 1.238, de 2 de maio de 1939.

VI – A seleção dos gêneros alimentícios e o barateamento dos respectivos preços.

VII – O funcionamento dos órgãos necessários à integral execução dos seus trabalhos, conforme determina o regulamento deste decreto-lei.

O Decreto-Lei 5.443, de 30 de abril de 1943, foi promulgado para que o SAPS pudesse realizar cursos técnicos e profissionais relacionados com Nutrição, exercendo função educativa junto à população. Esse decreto possibilitou a organização de cursos de formação de técnicos em alimentação e nutrólogos, localizados no Rio de Janeiro, e um para formar visitadoras da alimentação, em Fortaleza, e, posteriormente, em Belo Horizonte (BRASIL, 1941, 1942; LIMA, 2003).

O SAPS possuía um diretor-geral na sede da Instituição, no Rio de Janeiro (Anexo C), e, em cada estado, os dirigentes eram denominados delegados regionais (Anexo D). Os cursos existentes no Rio de Janeiro para nutricionistas e áreas afins possuíam três tipos de estágios: **Nutrição normal** – para nutrólogos, dietistas, nutricionistas e visitadoras – estágio realizado nos restaurantes; **Nutrição clínica** – principalmente para nutrólogos e dietistas, que se dedicavam mais às pesquisas, e para nutricionistas – estágio em hospitais; e **Nutrição Social** – estágio em creches, escolas e comunidade – realizado por nutricionistas e principalmente pelas Visitadoras de Alimentação. A ideia de assistência e educação alimentar é explicitada por um funcionário do SAPS-CE (entrevista realizada em 03/10/2008):

(...) A ideia de assistência e educação alimentar veio da Argentina, do curso criado pelo professor Escudero. A educação é fundamental e, na área específica da Nutrição, a educação alimentar é o bê-á-bá. Educação desde o nível mais elementar. O restaurante SAPS da Praça da Bandeira assistia as crianças carentes; elas recebiam o desjejum.

Das atividades desenvolvidas pelo SAPS–CE, destacam-se: oferecimento de alimentação racional aos trabalhadores e operários, assistência às suas famílias, creche para as crianças, além da biblioteca com local apropriado para consulta e leitura, venda de gêneros alimentícios a preço de custo nos postos de subsistência; ações de educação alimentar e formação de pessoal técnico especializado nas áreas da Nutrição e Alimentação (EVANGELISTA, 2007, 2008). Conforme Peregrino (1940, 1950), no SAPS, essas ações eram divididas em quatro grandes áreas:

- 1 **assistência alimentar** – realizada pelos restaurantes populares e cantinas, com refeições planejadas e supervisionadas por nutricionistas; os gêneros alimentares eram disponibilizados para a população a preços praticamente de custo pelos postos de subsistência, tanto na Capital, quanto no restante do Estado;
- 2 **educação** – desenvolvida pela implantação de frutas e verduras no cardápio, além do copo de leite ou suco de frutas que acompanha toda refeição; divulgação de ensinamentos a partir de notícias dos jornais, hábitos de higiene e alimentares saudáveis por meio de alto-falantes e da discoteca; uso da imprensa falada e escrita; distribuição de cartilhas, apresentação de cinema e teatros educativos, e também o trabalho educativo desenvolvido pelas bibliotecas com seu estímulo à leitura. Outra área era aquela exercida pelas Visitadoras de Alimentação, que desenvolviam atividade educativa junto às famílias dos trabalhadores em suas próprias casas – tanto no que se referia à parte alimentar (aproveitamento maior dos recursos disponíveis), ensinamento de hábitos de higiene, e também ensinavam artesanato, com a finalidade de melhorar a renda familiar. Quanto ao trabalho realizado com os Clubes das Donas de Casa e dos jovens, procurava-se despertar qualidades morais, respeito aos pais e autoconfiança. Eram denominados de Clubes dos 4E: Espírito, Educação, Esforço e Êxito;
- 3 **pesquisa científica** – para revelar o valor nutritivo dos alimentos brasileiros regionais. Três atividades foram desenvolvidas para incentivar as investigações referentes aos

problemas de Nutrição e Alimentação no Brasil – Prêmio Nacional de Alimentação, a Biblioteca Brasileira de Nutrição e a Revista de Nutrição. Na Divisão Técnica trabalhavam médicos, nutrólogos, biólogos, químicos e laboratoristas;

- 4 formação de técnicos especializados em Nutrição** – curso de nutrólogos, especialização para médicos, com a duração de dois anos; cursos para nutricionistas, com a duração de três anos (somente para mulheres na época, entretanto com o tempo isso mudou, pois os homens passaram a frequentar o curso); curso de Arte Culinária e Dietética e o curso de Visitadoras de Alimentação, ministrados pelas Escolas de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith de Fortaleza–CE (atendia alunas do Norte e Nordeste e de outros países) e a Escola de Nutrição Firmina Sant’Ana de Belo Horizonte–MG (Sul, Sudeste e Centro–Oeste).

Sendo uma autarquia do Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio – MTIC, que custeava seus gastos gerais, o SAPS era subsidiado pelas contribuições dos Institutos: Instituto de Aposentadoria e Pensões dos Bancários – IAPB, Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Comerciários – IAPC e Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários – IAPI. Para ter acesso ao restaurante, bastava o operário apresentar a carteira de funcionário de um desses Institutos e receber a carteira do SAPS (ANEXO G, fig. 17).

A verba para o pessoal e despesas vinha diretamente do Ministério, mas é interessante conhecer como funcionava a Delegacia–Regional do SAPS, que era dividida em três grandes núcleos: **Delegacia Regional, Restaurante e Divisão Técnica (Rio de Janeiro)**.

A **Delegacia–Regional** era constituída de seção de administração (serviço médico), seção de estatística e propaganda (biblioteca, discoteca e serviço de alto–falante), seção de contabilidade (tesouraria), seção de subsistência (comissão de preços, almoxarifado – armazém distribuidor, postos de revenda – capital e interior, padaria, torrefação e moagem) e creche. O **Restaurante** tinha um setor de administração (administrador, despenseiro, cozinheiro, auxiliares de cozinha, auxiliares de copa e caixa), além disso a nutricionista estava ligada à ele (Anexo G, fig. 13 e 14). **Divisão Técnica (Rio de Janeiro)**: a ela estavam vinculadas as nutricionistas (que também faziam parte do restaurante), e a Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith (Curso de Visitadoras de Alimentação e a horta). (Fig. 2).

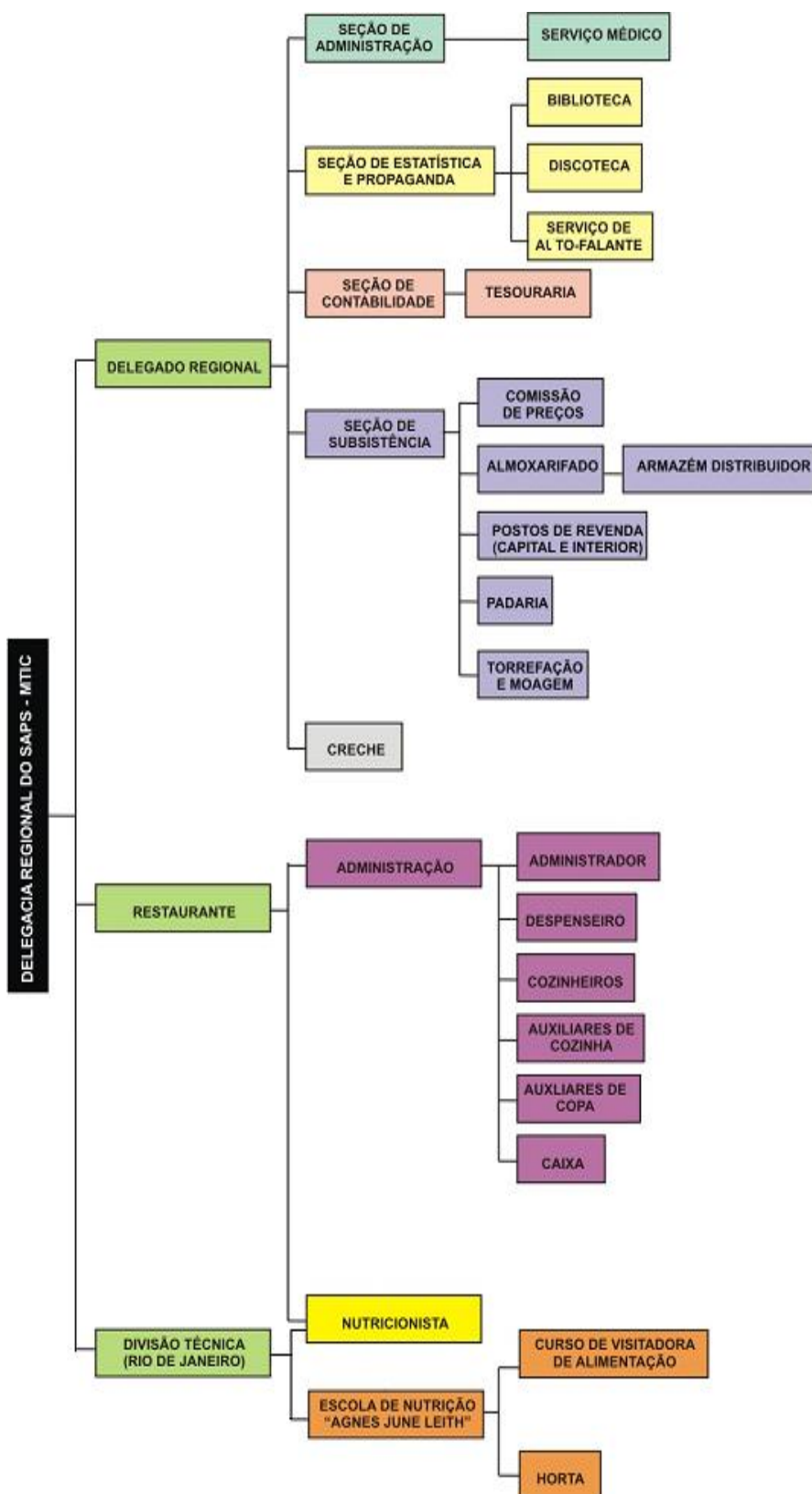


Fig. 2 – 1946 – Organograma do SAPS-CE
 Fonte: José Gilson Sales e documentos diversos

Restaurante popular – Umberto Peregrino⁵ (1950), em seu livro *Ideias sobre Assistência e Educação Alimentares no Brasil*, relata que a primeira pessoa a idealizar um restaurante popular para operários foi o Dr. Paulo Seabra, autor do estudo *Cruzadas da Alimentação*, publicado na Revista Inapiários (órgão do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários – IAPI). O médico citado trabalhava no Laboratório Orlando Rangel, à rua Ferreira Pontes, 148 (Rio de Janeiro).

Sob a presidência de Plínio Castanhede, no Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários – IAPI, o prédio do restaurante popular na praça da Bandeira (Anexo G, fig. 15) fora erguido, convidando Josué de Castro, médico do IAPI, para realizar um Curso de Alimentação a fim de preparar o pessoal técnico para trabalhar com ele.

Segundo Josué de Castro (2004a), a fome mata as pessoas de duas maneiras: pela forma *quantitativa*, aquela na qual as pessoas realmente não têm qualquer tipo de alimento e acabam morrendo por inanição, e pela *qualitativa*, na qual não falta qualquer alimento, mas faltam diversos nutrientes, pois a variedade de alimentos é pequena, seja por falta de recurso financeiro, seja por falta de infraestrutura para o alimento chegar ao local do consumo. Isso torna o corpo suscetível a diversas doenças fatais. Muitas vezes, essa fome é despercebida, pois mata lentamente, disfarçadamente, dizimando milhares de pessoas. É a chamada *fome oculta* (CASTRO, 2004b). O SAPS foi criado como medida de enfrentamento desse tipo de fome.

Então, a comida e a maneira como as pessoas se alimentam sempre preocuparam os dirigentes brasileiros, sendo que a nutrição adequada para os operários se tornou meta de governo, que se baseava no pressuposto de que a força de trabalho era a *peça-chave* para a produção econômica, portanto, proporcionar alimentação de boa qualidade ao trabalhador iria aumentar sua produtividade, diminuir o absenteísmo, reduzir acidentes de trabalho e melhorar o ambiente nas fábricas e repartições (VELOSO; SANT’ANA, 2002). Como, então, começou a mudança da alimentação dos trabalhadores? Quem teve a ideia de construir restaurantes populares para os operários?

⁵ Umberto Peregrino foi Diretor-Geral do SAPS, no período de 1947 a 1951, sendo que sua esposa, Eunice Peregrino foi Coordenadora Geral da parte social do SAPS (Anexo H, fig. 19 e 20)

A inauguração do restaurante popular do SAPS–CE, em 20 de janeiro de 1946, ocorreu num momento em que Fortaleza passava por diversas modificações, principalmente no que se referia a cultura e lazer. Segundo Jucá (2004:192),

É visível o contraste entre as opções de lazer e cultura dos grupos privilegiados, valorizadas e destacadas como símbolo de progresso e as escassas oportunidades usufruídas pelos menos favorecidos, em geral limitados pelas normas que disciplinavam a manutenção da ordem pública. A presença dos pobres nas praias e festas públicas, espaços freqüentados pelas pessoas de “boa família”, era, por exemplo, associada à irresponsabilidade e à falta de decência.

O que se observava na época era que as opções para a cultura e o lazer das classes menos privilegiadas eram restritas, de sorte que a inauguração do restaurante do SAPS–CE veio preencher uma lacuna, pois em suas dependências os trabalhadores tinham diversas opções – acesso à biblioteca, espaço para encontros e trocas de experiências, discoteca, peças de teatro e comemorações de datas nacionais, tanto no SAPS–CE, quanto na Escola. Era um novo espaço que aparecia. Sua inauguração provocou grandes manifestações da imprensa, inclusive em matéria intitulada *SAPS e os trabalhadores*. Araújo, no Jornal Gazeta de Notícias, de 25 de janeiro de 1946, página 5, ressaltou que:

O operariado cearense – trabalhadores nas fábricas e oficinas, catraieiros, engraxates, carreteiros e pescadores, toda essa classe proletária sofredora e quase sempre mal remunerada – que se vinha alimentando pessimamente, fazendo suas refeições em recantos imundos como a “cozinha do povo” impróprios ao ar livre, comida esta sem asseio e sem vitamina, tem, de hoje em diante, a sua verdadeira casa de pasto – o SAPS. Com a inauguração agora do Serviço de Alimentação e Previdência Social, Fortaleza dá um longo passo a caminho do progresso e bem coletivo, marchando em busca de cada vez mais de melhorias para o seu filho faminto e desnutrido – o operariado.(...) Hoje, com dois cruzeiros apenas o SAPS, fornece alimentação, vitaminadas, e por métodos de nutrição a 1 trabalhador. Basta que ele seja identificado pelo Ministério do Trabalho. Outros benefícios, o SAPS, anuncia para o proletariado cearense: biblioteca, escola para filhos dos trabalhadores, visitadoras imbuídas de educação doméstica às famílias operárias, departamentos de emprego e escola de nutrição às mulheres operárias. Como filho de operários, irmão e próprios operários que somos, sentimos rejubilados com a inauguração do SAPS em nossa terra.

Não bastava, porém, proporcionar alimentação saudável aos operários, pois se faziam necessárias outras medidas, por exemplo, disponibilizar gêneros alimentícios a preços acessíveis – para que eles pudessem se alimentar de maneira saudável, também em seus lares

– e realizar visitas domiciliares, nas quais as noções de higiene e a educação alimentar fossem realizadas concomitantemente nos dois espaços – restaurante e ambiente familiar. Essa disponibilização era realizada nos **Postos de Venda** ou **Postos de Subsistência**, que não eram restritos apenas aos trabalhadores e funcionários, como atesta Bezerra (2009:33):

Nos postos de subsistência eram vendidos no varejo e a preço baixo gêneros alimentícios de primeira necessidade – feijão, arroz, farinha, milho, carne (charque ou jabá), dentre outros. Apesar de destinado aos trabalhadores e operários, qualquer pessoa poderia fazer suas compras ali. As compras dos gêneros eram efetuadas a grosso, por meio de concorrência, cuja entrada no SAPS se dava pelos armazéns distribuidores que os empacotava em unidades de varejo.

Para um motorista do SAPS–CE (entrevistado em 24/09/2008), a função dos postos de venda ou subsistência (Anexo G, fig. 16) era de fundamental importância para que os operários comprassem gêneros de boa qualidade e com preço barato:

(...) O pessoal da cozinha chegava às 5 horas da manhã e começava a preparar a carne e verduras para o almoço dos operários, e ficava até as 15:30 horas quando terminavam de limpar e arrumar o restaurante. A fila começava às 10 horas e as refeições eram servidas até as 15 horas; custava à refeição Cr\$ 1,50 e Cr\$ 2,00 e a pessoa se quisesse repetir deixava o prato no balcão e bastava pegar a fila de novo. O cardápio era feito todo dia pela Visitadora da Alimentação e constava de carne, peixe ou frango, arroz, feijão, macarrão, fruta e leite ou suco.

O capitalismo já era um fato e conduziu a inserção da mulher no mercado de trabalho, o que trouxe como consequência e rotina fazer refeições fora de casa. O horário das refeições deixou de ser o momento de encontro familiar, e os alimentos, que eram nutritivos e preparados artesanalmente, passaram a ser industrializados. Assim, o SAPS, com seus restaurantes populares, apareceu como um local onde os trabalhadores podiam se alimentar bem, gastando pouco (COLLAÇO, 2004).

A alimentação no SAPS–CE era constituída de refeição balanceada, racional e harmônica, com frutas e verduras. Ele tinha a finalidade de alimentar os operários de maneira saudável. O setor de propaganda de radiodifusão, por ter grande infiltração e penetração na camada popular, era utilizado para difusão de princípios de alimentação racional, esclarecendo, educando e orientando os frequentadores destes restaurantes. A ideia da

utilização do setor de propaganda para chegar às massas foi preocupação constante no Governo Vargas e muito bem aplicada pelo SAPS. Para ter direito à carteira do restaurante do SAPS–CE, o funcionário de qualquer um destes institutos se dirigia à Delegacia Regional e apresentava documentação comprovando seu vínculo empregatício (BRASIL, 1945).

Dante Costa (1938:19), entretanto, em seu livro *Bases da Alimentação Racional*: orientações para o brasileiro, diz que *o Brasil, infelizmente, não se alimenta bem. Todo o povo brasileiro, as crianças do norte, os meninos do sul, os senhores do centro, homens e mulheres, meninos e meninas, todo o povo brasileiro, enfim ainda não sabe comer*. De posse desses conhecimentos, o Governo, além de abrir restaurantes populares, decidiu que seria necessário proporcionar à população condições de adquirir gêneros alimentícios pelo preço de custo, daí a ideia de ser criada a Seção de Subsistência.

Esse Serviço de Alimentação expandiu-se mais no Rio de Janeiro, onde, em 1945, mantinha seis restaurantes populares e fiscalizava 42, distribuía refeições quentes em caminhões térmicos a cerca de 50 empresas e oferecia um programa de *desjejum escolar* com refeições à base de leite, frutas e pão, somando 450 calorias. Em 1950, havia 72 *Postos de Subsistência distribuídos da seguinte maneira: 17 no Distrito Federal, 10 no Rio, 12 em Minas Gerais, 4 em São Paulo, 8 no Espírito Santo, 3 no Rio Grande do Sul, 3 no Rio Grande do Norte, 5 no Pará, 2 no Ceará, 6 em Pernambuco, 1 em Goiás e 1 na Bahia* (PEREGRINO, 1950:18). Como o trabalhador tinha acesso ao restaurante? De posse da carteira de identificação do Instituto ao qual pertenciam, eles se dirigiam ao restaurante e recebiam uma carteira que dava direito à alimentação servida diariamente, e que era, como já foi citado, planejada e supervisionada por nutricionista. Não existem dados do número de operários que se alimentaram no SAPS–CE (Anexo H, fig. 13 e 14).

Restaurante do SAPS Jacarecanga ALMOÇO – das 10,30 às 13,15. Preços: identificados Cr\$ 3,00; sob condição Cr\$ 5,00; aposentado Cr\$ 2,00. JANTAR – das 17,30 às 19,30. Preços: aposentados Cr\$ 3,00; qualquer outra pessoa Cr\$ 5,00. O Restaurante fornece jantar para fora à Cr\$ 5,00. CARDÁPIO DO JANTAR DO DIA 14 Sopa de feijão – Salada de vegetais – Torta carne – Arroz – Leite – Pão – Manteiga – Doce de leite – Café.
--

Fig. 3 – 1950 – Anúncio sobre a refeição do SAPS–CE
Fonte: Jornal Gazeta de Notícias 1950

Em 1950, os preços eram diferenciados para os funcionários na ativa (Cr\$ 3,00) e para os funcionários aposentados (Cr\$ 2,00), e o almoço era servido das 10h30min às 13h15min; o jantar começava às 17h30min e ia até as 19h30min. Para as pessoas que não tinham a carteira do SAPS–CE, o preço era de Cr\$ 5,00 (Fig. 3).

A tentativa de modificar os hábitos alimentares dos frequentadores do restaurante do SAPS–CE se mostrava difícil no que se referia ao consumo de fruta, de leite e de ambos juntos. Quando a fruta servida no almoço era manga, os frequentadores tinham grandes restrições em consumi-la se o acompanhamento fosse leite:

(...) Quando começamos a oferecer no almoço frutas e leite houve grande manifestação por parte dos frequentadores do restaurante. No dia que foi servido manga com leite, fui chamada para a mesa dos operários e tive que chupar a manga e beber o leite para provar que se podia fazer isso sem morrer, o que era corrente na cultura popular. Depois disso, eles diziam – se a doutora comeu e não morreu! Eu também posso comer. (Nutricionista do SAPS–CE, entrevistada em 07/02/2009).

O pensamento de que *comer manga e beber leite é morrer* é um conceito enraizado na cultura popular, retratado por Mário Lago em seu livro *Rolanza do Tempo* (1977), quando, ao sentir decepção amorosa na infância, o autor se tranca no quarto com uma quantidade enorme de manga e leite para se suicidar. Ele passou o dia todo comendo manga e bebendo leite; ao final do dia teve uma grande indigestão, porém não morreu, o que ocasionou grande decepção no autor.

A finalidade da variação do cardápio, além de proporcionar ao operariado refeição balanceada contendo todos os nutrientes, era evitar a monotonia alimentar. Duas vezes por semana se servia carne e uma vez era servido peixe, fígado ou galinha.

O SAPS funcionou até o governo Castello Branco e foi extinto por meio do Decreto–Lei 224, de 28 de fevereiro de 1967; entretanto, em 25 de março de 1966, já tinha sido instaurada uma Comissão Parlamentar de Inquérito para apurar as irregularidades que aconteciam no Serviço. Os funcionários foram transferidos para outros órgãos federais e a Escola de Nutrição Agnes June Leith passou a ser administrada pela Secretaria de Educação do Estado do Ceará (BRASIL, 1967).

O golpe de 1964 repercutiu de forma ativa nas atividades do SAPS, tanto no plano nacional, quanto regional. No primeiro caso, em 1964, assumiu como Interventor Federal do SAPS o General Francisco de Assis de Oliveira, por curto período, sendo em 1965 substituído por junta interventora sob a direção de René Amiel. No Ceará, somente em 1964

ocuparam o local do Delegado–Regional como Interventor, o Capitão Luciano Moreira de Sousa, depois o Almirante Antônio Lisboa de Freitas Diniz, que foi substituído por Hélio Passos Guimarães.

Os problemas de corrupção e empreguismo do SAPS–CE, no entanto, eram denunciados quase que diariamente na imprensa local, como se pode verificar no jornal *Gazeta de Notícias* dos dias 19 de maio de 1965, 14 de janeiro de 1966 e 2 de março de 1967. Desde 1964, entretanto, já se divulgava na imprensa local que seria enviado um interventor para verificar as irregularidades do SAPS (*GAZETA DE NOTÍCIAS*, 14/05/1964, p. 701; 15/05/1964, p. 7; 14/06/1964, p. 7).

Apesar do propósito do SAPS de melhorar o padrão de alimentação do operariado brasileiro, a política e o empreguismo contribuíram para que o serviço fosse extinto, como atesta o depoimento de um funcionário do SAPS–CE de 1948 até a extinção, em 1967 (entrevista realizada em 05/09/2008).

(...) Quando eu entrei, em 1948, no SAPS era uma beleza, muito organizado; mesmo no tempo do Dutra. Quem acabou o SAPS foi um partido político⁶ por causa do empreguismo; desvirtuaram o SAPS. Qual era a finalidade do SAPS? Servir uma alimentação sadia para o operário, dar alguma orientação sobre alimentação e mais nada. Isso era o suficiente para ser uma repartição de respeito. Aí este partido político disse: ora, o SAPS consome verduras, vamos fazer uma horta; aí faziam uma horta que saía dez vezes mais cara do que a alimentação comprada no São Sebastião; ora, o SAPS consome carne, então vamos abater boi; o SAPS consome pão, vamos fundar uma padaria para fabricar pão e macarrão; o SAPS consome café, vamos botar uma torrefação. O SAPS montou até uma alfaiataria para fazer as fardas dos funcionários. Já pensou, tem quem dê conta disso. Aí fundaram os postos de subsistência; cada posto tinha três funcionários, no mínimo. E com isso iam empregando gente, empregando gente. A padaria era um descabro; até faziam o pão e o macarrão, mas era tudo caríssimo. Ficava muito mais caro do que se comprasse. A finalidade disso era só conseguir emprego para os chefes políticos.

⁶ O nome do partido político foi omitido por questões éticas.

A situação se agravou após o golpe de 1964, a instituição passando por vários problemas, inclusive atrasando o pagamento dos funcionários, como atesta o depoimento de uma funcionária do SAPS–CE (entrevista realizada em 17/02/2009):

(...) Para o fim, a coisa estava tão difícil que era carne todo dia, era raro ter peixe. A situação do SAPS ficou muito difícil, estava em fase de extinção. Ficamos até a passar três meses sem receber ordenado, isso antes de 1967, já que ele foi extinto em março deste ano. O ano de 1966 foi horrível. Eu, e meu marido recebíamos da mesma fonte, imagine como ficamos em dificuldades. Quando anunciavam o pagamento era uma fila de agiotas, porque vivíamos nas mãos deles. A gente recebia o dinheiro, pagava o agiota e fazia outro empréstimo. A situação normalizou devagar, porque o agiota é uma “bola de neve”. Neste momento, o restaurante estava uma calamidade.

Após a extinção do SAPS, foi criada a Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB, que foi a junção da Companhia de Financiamento da Produção – CFP, Companhia Brasileira de Armazenamento – CIBRAZEM e Companhia Brasileira de Alimento – COBAL. Os funcionários foram distribuídos para várias repartições federais e os funcionários da Escola foram lotados na Secretaria de Educação do Estado do Ceará (GAZETA DE NOTÍCIAS, 20/10/1966, p. 4).

Esta foi a trajetória do SAPS. Seu prédio foi totalmente destruído e, em seu lugar, foi construído um depósito de óleo diesel do Corpo de Bombeiros (Anexo H, fig. 27), entretanto, é interessante agora analisar como funcionava a Escola de Nutrição Agnes June Leith, posteriormente denominada Escola de Visitadoras de Alimentação – EVA.

2.3 A Escola de Visitadoras de Alimentação

Maria Odete André Gomes, diretora da Escola no período de 1946 a 1948, no I Congresso de Visitadoras de Alimentação, que ocorreu em Fortaleza em 1947, no Teatro José de Alencar, descreveu o papel da Visitadora de Alimentação da seguinte maneira: *a Visitadora de Alimentação é um Trabalhador Social polivalente cuja extensão do raio de atividade vai desde a procura de uma solução para os problemas gerais, atacando uma face e também o seio dos mesmos para o equilíbrio da personalidade* (SAPS, 1947:47).

Como eram definidos a visitadora na Escola e o seu papel no modelo nacional desenvolvimentista? O conceito da Visitadora de Alimentação se baseava numa ideia mais ampla de profissão que era apresentada às alunas ao ingressarem no curso: *profissão é um conjunto de atividades técnicas do trabalho, com um sentido social*. Era enfatizado que, para ser uma autêntica profissional, era importante visar à parte humanitária da profissão e não valorizar a felicidade com enfoque apenas no bem-estar material (CIDRACK, 1966:80).

A Escola de Nutrição Agnes June Leith, depois denominada de Escola de Visitadoras de Alimentação – EVA, foi criada no Ceará em 17 de agosto de 1944, com o intuito de preparar jovens mulheres com formação normalista para atuarem na educação e mudança de hábitos alimentares dos trabalhadores, escolares e suas famílias.

Sua denominação de Agnes June Leith foi uma homenagem à dietista estadunidense de mesmo nome, que pertencia ao Curso de Economia Doméstica do Colégio Bennet, e foi uma incentivadora da mudança de hábitos alimentares desde cedo, trabalhando junto às crianças para que elas incorporassem os novos hábitos alimentares à sua rotina diária. Ministrou também aulas de Economia Doméstica, em 1943, e Arte Culinária, em 1944, na sede do SAPS, no Rio de Janeiro, para o Curso de Auxiliares de Alimentação, do qual foi diretora em 1943 (ABN, 1991).

Nesse ano, em que se originou o convênio Brasil e Estados Unidos sob os auspícios da Comissão Brasileiro–Americana de Gêneros Alimentícios – CBA, a brasileira Clara Sambaquy⁷ estagiou durante seis meses naquele país, buscando se apropriar de fundamentação científica da área e conhecer como ali se tratava o problema alimentar. Ao

⁷ Clara Sambaquy era médica–nutróloga e dietista pelo “Instituto Nacional de La Nutricion” da Argentina – Chefe da Seção de Educação do SAPS – Professora de Técnica Dietética do Curso de Nutricionista do SAPS.

voltar para o Brasil, procurou adaptar o método dos 4H (*head, heart, hands and health* – cabeça, coração, mãos e saúde) utilizado nos Estados Unidos da América do Norte para a realidade local, tendo este se transformado no Clube dos 4E – espírito, educação, esforço e êxito, e que se mostrou adequado para o desenvolvimento de ações de visitação alimentar e para o desenvolvimento de autoestima e relacionamentos interpessoais na comunidade, principalmente no que se refere   educa o de jovens. Este Clube será descrito no Capítulo 3, item 3.3.2.

A inaugura o da Escola, em 17 de agosto de 1944, constituiu evento social para o qual foram convidadas pessoas de destaque, representantes de determinados segmentos sociais, como exército, secret rios de Estado, cônsules e autoridades locais. O acontecimento se revestiu de grande expectativa para a cidade de Fortaleza, sendo que as pessoas influentes na imprensa local deram destaque ao evento, enfatizando a cria o de espaço no qual as normalistas e moças da sociedade poderiam se preparar para uma nova profissão ou para serem donas de casa eficientes (GAZETA DE NOTÍCIAS, 18/10/1944:7).

Muitas pessoas sempre questionaram o porquê de a Escola ter se localizado no Ceará. Segundo a Associa o Brasileira de Nutri o (ABN, 1991:32), essa escolha decorreu da situa o geográfica do Estado, pois, como iria atender as regiões Norte e Nordeste, *a Escola Agnes June Leith do Serviço de Visita o Alimentar foi situada em Fortaleza, local escolhido por ficar equidistante dos extremos da zona a que servirá.*

A primeira diretora nomeada para a Escola foi a professora Clara Sambaquy, a qual, durante sua gestão, foi homenageada em diversas ocasiões pela sua atua o   frente dessa institui o. Participou do I Congresso Brasileiro de Nutri o, em outubro de 1945, no Ceará, e, juntamente com Hermínio Conde, participou do Congresso de Ensino Rural em Juazeiro do Norte (JORNAL GAZETA DE NOTÍCIAS, 09/07/1946:4).

Com frequência restrita a mulheres, o currículo da Escola, além de abranger áreas de Nutri o, constava de atividades relativas   Agricultura, Avicultura, Higiene, Dietética e Nutri o, Puericultura, Sociologia e Antropologia, Noções de Enfermagem etc., preparando as futuras visitadoras da alimenta o para trabalharem em atividades e serviços de alimenta o em Fortaleza e também no restante do estado do Ceará. O campo de trabalho das visitadoras era constituído pela ANCAR, ou pelos restaurantes e hospitais, nos quais

desenvolviam seu papel como gestoras do serviço de alimentação e nutricionistas, e pelo SAPS.

A seleção para o curso de Visitadoras de Alimentação constava de prova de Português (redação) e Conhecimentos Gerais, e, como especificou uma aluna da Escola de 1956 (entrevista realizada em 09/01/2008),

(...) Para a aluna entrar na Escola tinha que se submeter a uma prova de seleção que constava de prova escrita e oral que versava sobre atualidades. Na época em que estudei em 1950 o regime era de internato e contava com 20 alunas.

Na figura 4, vê-se a turma de 1950 da Escola de Nutrição Agnes June Leith, nome que nesse ano mudou para Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith, decisão esta tomada pela Divisão Técnica do Rio de Janeiro, com o intuito de valorizar a formação das visitadoras e chamar a atenção da sociedade para o papel desempenhado por estas profissionais na sociedade. No centro da fotografia, na segunda fila, vê-se Maria Semíramis de Oliveira Costa, que em 1966 foi diretora da Escola.



Fig. 4 – 1950 – Turma de alunas da Escola Agnes June Leith

Fonte: Arquivo pessoal Iraci Caola

A Escola recebia alunas de todo o Brasil e mesmo de outros países da América do Sul, pois era a única escola de visitadoras do País. Em 1952, foi criada a Escola de Nutrição Firmina San'Ana, em Belo Horizonte, cuja denominação homenageou a segunda mulher

brasileira a se formar como dietista no Instituto de Nutrição de Buenos Aires, dirigida pelo médico Pedro Escudero. Essa escola passou então a receber alunas dos estados do Sul, Sudeste e Centro-Oeste, ficando a Escola de Fortaleza responsável pela preparação das alunas do Norte e Nordeste brasileiros. Quando da estruturação da Escola de Visitadoras de Alimentação de Belo Horizonte – MG (Fig. 5), parte das funcionárias da Escola de Fortaleza foi deslocada para essa tarefa, como atesta uma assistente da diretora Maria Vicentina Campos Carvalho:



Fig. 5 – 1951 –Escola Firmina Sant’Ana, de Belo Horizonte
 Fonte: Fonte: Arquivo pessoal de Maria do Socorro Monteiro

(...) Fui Assistente de Diretora em Belo Horizonte em 1951 e fui uma das fundadoras dessa Escola de Visitadoras da Alimentação – EVA; voltei ao Ceará em 1952 e exerci o cargo de Assistente de Diretora e Secretária; Professora de Administração do Lar, Indústrias Caseiras e Artes Culinárias; quando a EVA foi encampada pela Secretaria de Educação e passou a pertencer à Merenda Escolar fui Chefe da Seção Financeira (Av. Olavo Bilac) onde fiquei até 1981 quando me aposentei. (Aluna e assistente de Diretora, entrevista realizada em 23/07/2008).

As funções de coordenação e direção da Escola de Fortaleza eram realizadas pela Diretora, sendo que exerceram essa função oito mulheres e apenas um homem. A seguir discorrerei sobre cada um deles, com exceção da professora Fernanda Gondim de Araújo, diretora da Escola em 1953, que não foi localizada.

DIRETORES DA ESCOLA

- 1944–1946 – Clara Sambaquy
- 1946 – Elerissa Ellery Barroso
- 1946–1948 – Maria Odete André Gomes
- 1948 – Maria Gonçalves da Rocha Leal
- 1951–1953 – Aldenor Nunes Freire
- 1953 – Fernanda Gondim de Araújo
- 1953 – Djanira Figueiredo Rodrigues
- 1953–1966 – Eunides Maria Maia Chaves
- 1966 – Maria Semíramis de Oliveira Costa



Fig. 6 – Clara Sambaquy
Diretora da Escola – 1944–1946
Fundadora da Escola
 Fonte: Jornal Gazeta de Notícias (1944)

A primeira Diretora da Escola de Nutrição Agnes June Leith foi a nutricionista Clara Sambaquy. Ela dirigiu e organizou a Escola desde sua fundação, tendo, inclusive, se empenhado para criação de uma delegacia regional do SAPS no Ceará. Foi dela a ideia de nomear a Escola de Agnes June Leith, por sua admiração pela nutricionista estadunidense que desenvolvia trabalho educativo junto aos escolares e trabalhadores do seu País (Fig. 6).

Para substituir Clara Sambaquy, foi nomeada a nutricionista Elerissa Ellery Barroso (Fig. 7), que era professora de Nutrição e Dietética, havia estudado na Escola do Rio de Janeiro em 1943 e feito aperfeiçoamento nos Estados Unidos em 1944. Apesar de sua competência, ela teve que lidar com a reação dos funcionários e alunas pela demissão da Dra. Clara Sambaquy, que inclusive quiseram forçar o delegado-regional, Dr. Péricles Moreira da Rocha, a demiti-la, o que não ocorreu. Ela permaneceu no cargo apenas durante o ano de 1946.



Fig. 7 – Elerissa Ellery
Diretora da Escola – 1946
 Fonte: Arquivo pessoal – Elerissa Ellery

Maria Odete André Gomes era professora de Assistência Social e Supervisora de Educação. Com sua capacidade de organização, fez modificações no currículo da Escola. Foi durante sua gestão que se realizou, no Ceará, em 1947, o I Congresso de Visitadoras de Alimentação, no qual fez a palestra de abertura (Fig. 8).



Fig. 8 – Maria Odete André Gomes
Diretora da Escola – 1946–1948

Fonte: Arquivo pessoal
Conceição de Maria Bastos Lemos



Fig. 9 – Maria Gonçalves da Rocha Leal
Diretora da Escola – 1948–1951

Fonte: Arquivo pessoal – Maria Semíramis

A ex-diretora da Escola de Nutrição Agnes June Leith (1948–1951), Maria Gonçalves da Rocha Leal (Fig. 9), trabalhou na cidade de Juazeiro do Norte, em um Grupo Escolar, instalou também a Escola Normal Rural, transformando-a em modelo no Estado, além de ter implantado a Associação Nordestina de Crédito e Assistência Rural – ANCAR (BARROSO, 1992). Era tia de Semíramis Gonçalves Costa, que foi Diretora da Escola em 1966.

Aldenor Nunes Freire (Fig. 10), como já expresse, foi o único homem a ocupar o cargo de diretor da Escola de Nutrição. Em sua administração, o SAPS instituiu um sistema de bolsas de estudos para as aspirantes a Visitadoras de Alimentação. Após sua saída da Escola, exerceu diversos cargos no Governo do Estado do Ceará. Foi deputado estadual.



Fig. 10 – Aldenor Nunes Freire
Diretor da Escola – 1951–1953

Fonte: Arquivo pessoal dos filhos de Aldenor Nunes Freire



Fig. 11 – Djanira Figueiredo Rodrigues
Diretora Escola – 1953

Fonte: Arquivo pessoal filhos Djanira F. Rodrigues

Já Djanira Figueiredo Rodrigues foi diretora da Escola em 1953, ficando no cargo por poucos meses. Após sua saída, foi desempenhar a função de gerente da Enciclopédia Delta Larousse, local onde ficou até se aposentar (Fig. 11).

Eunides Maria Maia Chaves (Fig. 12), diretora da Escola no período de 08/02/1956 a 10/12/1966, fez o Curso de Visitadora da Alimentação em 1950, no ano de 1951, quando a Escola de Nutrição passou a se chamar Escola de Visitadoras de Alimentação. Após a conclusão do curso, ficou na Escola como visitadora e, depois, como diretora.



Fig. 12 – Eunides Maria Maia Chaves
Diretora da Escola – 1956–1966
 Fonte: Arquivo pessoal Eunides Chaves



Fig. 13 – Maria Semíramis de Oliveira Costa
Diretora da Escola – 1966
 Fonte: Arquivo pessoal Semíramis Costa

A última diretora da Escola, antes da extinção do SAPS e da passagem desta para a Secretaria da Educação e Cultura, foi Maria Semíramis de Oliveira Costa (Fig. 13), sobrinha de Maria Gonçalves da Rocha Leal, que foi diretora da Escola no período de 1948 a 1951. Após a extinção do SAPS e a passagem da Escola para a Secretaria de Educação, ela continuou no cargo durante 14 anos.

Maria Semíramis Gonçalves Costa participou também da inauguração da Escola de Nutrição Firmina Sant'Ana, de Belo Horizonte. Fez em 1970 uma viagem aos Estados Unidos com a diretora dessa Escola – Maria Vicentina – para conhecer os hábitos e a alimentação dos escolares de lá. O aposento em que elas ficaram era denominado o quarto das Marias, por causa do nome das duas diretoras – **Maria Semíramis** e **Maria Vicentina**.



Fig. 14 – 1970⁸ – Visita, aos Estados Unidos, das diretoras das Escolas do Ceará e de Belo Horizonte–

Fonte: Arquivo pessoal Semíramis Gonçalves Costa

Em janeiro de 1945, foram abertas as inscrições para a 1ª Turma do Curso de Visitadoras da Alimentação. A diplomação foi em 17 de outubro de 1945, quando foi comemorado o 1º aniversário da Escola de Nutrição Agnes June Leith. Na primeira turma, foram sete concludentes oriundas dos Estados do Amazonas, Pará, Maranhão e Ceará. **A primeira turma de Visitadoras da Alimentação** (Anexo F) foi assim constituída – do Ceará: Alba Varão Monteiro – oradora oficial; Zeucilda Campos de Vasconcelos; Ana Barreto Coelho; Irismar Lourenço de Melo; Márcia Freire – Maranhão; Alice Moura e Silva e Nahyde Ribeiro – Pará. Essa turma recebeu o nome de *Turma Dra. Clara Sambaquy*, em homenagem a essa professora e primeira diretora dessa Instituição e recebeu seus diplomas em 1946.

Nessa solenidade, foram destacados os vários serviços realizados pela Escola junto à comunidade carente e a criação do clube dos 4E e Clube das Donas de Casa; além de duas campanhas: uma sobre a instituição da merenda nos grupos escolares e outra que procurava desenvolver nos nordestinos o hábito de consumir soja (JORNAL GAZETA DE NOTÍCIAS, 17/10/1945:5).

Em destaque, as visitadoras Irismar de Melo Rodrigues (Fig. 15) e Nahida Ribeiro (Fig. 16). A primeira, além de ter sido aluna da 1ª Turma de Visitadoras, foi professora do

⁸ A inclusão desta foto de 1970, que excede o período do estudo (1944–1966), se deveu ao fato de que foi a única que mostrava as duas diretoras das Escolas de Visitadoras de Alimentação do Ceará e de Belo Horizonte.

Serviço de Extensão Rural da Escola, no período de 1947 a 1956, enquanto a segunda era do Pará e, após a conclusão do Curso de Visitadoras, voltou para seu Estado para exercer a função no SAPS da sua região.

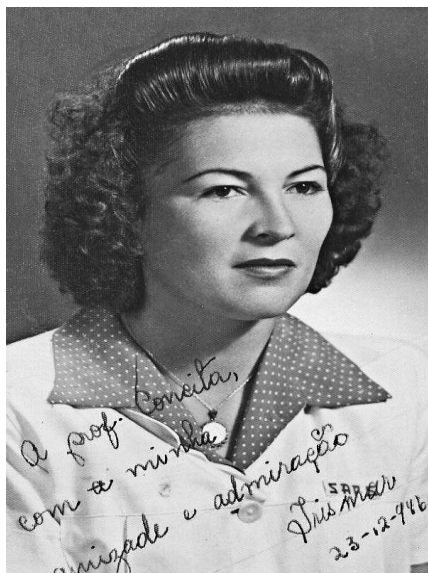


Fig. 15 – 1946 – Irismar de Melo Rodrigues



Fig. 16 – 1946 – Nahida Ribeiro – (Pará)

Fonte: Arquivo pessoal de Conceição de Maria Lemos Bastos

No início de janeiro de 1945, regressou dos Estados Unidos a Srt^a. Elerissa Ellery, que, em 26 de janeiro de 1945, tomou posse como diretora da Escola, em substituição a Clara Sambaquy, participando da entrega dos certificados da 2^a turma de Visitadoras da Alimentação. Na ocasião, Péricles Moreira da Rocha era o delegado-regional.

A gestão da professora Elerissa Ellery teve curta duração, inclusive, por causa do movimento deflagrado pelos funcionários e professoras da Escola que tinham abandonado suas funções em protesto pela demissão de Clara Sambaquy. Por isso, em janeiro de 1946, chega a Fortaleza a Prof^a. Maria Odete André Gomes, nomeada diretora da Escola para o período do final do ano de 1946 a 1948, e que fez com que o movimento terminasse, conseguindo que o quadro de funcionários e os professores da Escola voltassem às suas atividades. Neste momento, se observa como aconteciam as relações de poder dentro da Escola, que extrapolava as diretrizes da sede do SAPS no Rio de Janeiro, especificamente da sua Divisão Técnica, que, por se encontrar no centro político do País na época, acompanhava as tendências políticas dominantes na Capital Federal.

As turmas foram se sucedendo, sendo que duas turmas merecem destaque: a de 1953 e a de 1966. A primeira era constituída de 19 moças do Ceará, Pará, Amazonas e dos Territórios do Acre, Rio Branco e Guaporé, o que demonstrava como havia penetração e interesse das moças de outros Estados. A última turma da Escola de Nutrição se deu em 1966, da qual fui aluna. Foi denominada Turma Rachel Gomes de Mattos Bastos, em homenagem à professora de Enfermagem da Escola.

A turma de Visitadoras de Alimentação de 1966 era constituída por 22 alunas, todas residentes em Fortaleza, sendo o regime de semi-internato. As alunas chegavam às 7h30min e saíam às 18h de segunda a sexta-feira, fazendo suas refeições no refeitório da Escola (Anexo H, fig. 18). Aos sábados eram realizadas as visitas domiciliares no período da manhã, pois a Escola funcionava somente até as 12h.

Algumas alunas, como era costume na época, casaram e não seguiram carreira no magistério ou na nutrição, pois era conceito dominante, em 1966, que a Escola de Visitadoras de Alimentação formava donas de casa competentes e capazes de organizar e administrar um lar, conviver harmoniosamente com o seu marido e educar de maneira adequada os filhos (CIDRACK, 1966). Na realidade, evidenciava-se que os objetivos da Escola – educar e formar hábitos alimentares saudáveis na população, proporcionando a ela uma melhor qualidade de vida – não foram atingidos, em consequência da extinção da Escola, do SAPS e do Serviço de Alimentação, que eram os espaços de atuação das visitadoras.

Em seguida, a análise recai sobre a organização das práticas curriculares e as rotinas cotidianas da Escola – aulas, disciplinas ministradas, professores e práticas alimentares repassadas nos diversos campos de atuação da Visitadora de Alimentação.

2.4 Vivências e práticas curriculares

Parafraseando Bezerra (2002), currículo extrapola escola e conhecimento, e os hábitos e práticas alimentares são transmitidos de geração em geração, recebendo múltiplas influências (contínuas e descontínuas) do meio de atuação, principalmente no que se refere à aquisição e transmissão de práticas alimentares, ensinadas de pais para filhos, envolvendo tradições, crenças e tabus, o que estabelece papéis sociais. Predisposições alimentares

implicam o desenvolvimento de uma prática respectiva, que se forma ao longo da vida de cada grupo e seus membros. É um processo educativo que não se dá via escola, mas no plano informal, e que a Sociologia define como *socialização primária*, ocorrente na família e comunidade. É neste momento que ocorre a *reprodução social*, que são constituídos os *habitus*, usos e costumes, no caso os que se referem à alimentação. Neste sentido, as visitadoras deveriam realizar uma conciliação entre seu saber técnico e o saber prático existente na comunidade. Os relatos de experiências que comprovam a articulação do currículo com a prática pedagógica das formadoras serão observados no item 3.2.1.

Para realizar este objetivo, diversas qualidades eram exigidas das pessoas que queriam fazer o Curso de Visitadoras da Alimentação. Por isso, na seleção, era realizada entrevista que procurava detectar nas candidatas as seguintes qualidades morais exigidas na profissão (SAPS, 1947):

(1) qualidades morais – *honestidade* – é fundamental para a profissão; *imparcialidade* – não tomar partidos, deixar suas preferências de lado e olhar o caso com justiça e bondade; *bom senso* – saber agir quando preciso, tirando dos problemas as conclusões mais objetivas; *previdência e tato* – agir no momento oportuno. Não agir por impulso, evitando assim cometer erros. *Tato* – saber como proceder, conseguindo com jeito o que quer, sem ferir o próximo; *consciência* – é uma voz interior que guia nossas ações; e *constância e dedicação* – terminar o que começou;

(2) qualidades psicológicas – *capacidade de adaptação; atenção; memória e capacidade de observação.*

Os pressupostos preconizados pela Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith assemelhavam-se aos da Legião Brasileira de Assistência – LBA (1943), que enfatizam a importância da alimentação na vida humana, já que não precisamos somente **comer** (dar ao organismo energia), necessitamos de nos **alimentar**, que é proporcionar ao organismo produtos nutritivos e que façam com que nos tornemos saudáveis, contribuindo também para uma descendência sem problemas.

A finalidade do serviço de visitação alimentar é *promover a educação do povo no que diz respeito à ciência da nutrição, por intermédio de Visitadoras Alimentares que, diplomadas por aquela Escola, espalham-se pelos bairros e subúrbios da cidade, indo de casa em casa no desempenho de seu mister* (SAPS, 1947:191).

Em março de 1945, a Escola de Nutrição, em cooperação com a Comissão Brasileira – Americana de Produção de Gêneros Alimentícios – CBA, abriu as inscrições para o 1º Curso de Visitadoras da Alimentação, que se destinava à preparação de técnicas em alimentação consideradas importantes para a educação popular no tocante a um regime alimentar adequado. Os prerequisites para o curso eram: ter mais de 20 e menos de 35 anos de idade, apresentar certificado de conclusão do curso ginásial ou normal, atestado de idoneidade e médico e vacinação antivariólica. As despesas correriam por conta da Companhia Brasileira de Alimentação e Gêneros Alimentícios – CBAGA e do SAPS, e as alunas ficavam obrigadas a um contrato de trabalho com vigor pelo prazo mínimo de um ano (JORNAL GAZETA DE NOTÍCIAS, 27/01/1945:4).

Segundo relato das entrevistadas, as aulas na Escola aconteciam em dois turnos. Inicialmente, foram alugadas casas próximas para as alunas morarem, sendo depois construído um prédio próprio para seu alojamento. O corpo docente era constituído por homens e mulheres. As professoras oriundas de outros estados e de outras cidades do Ceará, exceto da Capital, residiam na Escola.

Eram servidas refeições, como lanche e almoço, sendo essas realizadas no restaurante da Escola e não no restaurante do SAPS. Como as alunas eram divididas em quatro grupos, um destes participava da preparação dos alimentos, na aula prática de Culinária, tanto para o almoço e jantar quanto para os lanches. Aos sábados e domingos, um grupo de alunas tinha que fazer o serviço da Escola – arrumação dos quartos, limpeza da cozinha, banheiros, salas de aulas e demais dependências. Era um sistema de rodízio: algumas alunas saíam para passear e outras ficavam trabalhando na Escola. Diariamente, no turno da manhã, havia aula, ora na horta, ora na cozinha.

(...) Não havia aulas aos sábados. Havia alunas dos Estados do Nordeste – Piauí, Maranhão, Rio Grande do Norte, Paraíba, Pernambuco, Alagoas e as daqui do Ceará. À tarde as alunas tinham que fazer o serviço da casa. A Escola sempre teve professores homens e mulheres, entretanto, os homens não moravam lá, eram externos. Em 1945, a Escola foi para a Rua Francisco Sá (Professora de Puericultura e Dietética, entrevista realizada em 24/10/2008).

O regime de internato funcionou até o ano de 1960; a partir de 1961, no regime de semi-internato. As alunas chegavam às 7h30min para ajudarem a arrumar as salas, nas quais ocorreriam as aulas práticas e teóricas, que se iniciavam às 8 horas. Almoçavam no restaurante da própria Escola às 12h30min, seguindo-se de horário de repouso ou leituras na biblioteca, entre 13 e 14 horas, quando reiniciavam as aulas, que terminavam às 18 horas. Aos sábados eram realizadas as visitas domiciliares.

As atividades escolares buscavam desenvolver atitudes de autonomia e criatividade e preparavam suas alunas para trabalhar eficientemente na comunidade, procurando mudar *habitus* e atitudes no que se referia à Alimentação e Nutrição, respeitando, entretanto, os hábitos alimentares locais (ALVES; GUIMARÃES; FIGUEIREDO, 1967). Buscavam, ainda, desenvolver a capacidade de mediação, de adaptação entre o conhecimento teórico e a realidade alimentar local.

(...) Todos os serviços de alimentação, o que é feito inclusive no de alimentação escolar, fazem utilização de alimentos locais, sazonais, alimentos da época. Isso tudo a gente procurava obedecer porque também não adiantava eu colocar alimentos de difícil aquisição ou que não existiam somente para enfeite. Eu trabalhava assim: tem abóbora, tem batata; então ia incluindo (Nutricionista do SAPS-CE, entrevista realizada em 17/02/2009).

A articulação teoria e prática era baseada no trabalho pedagógico dos **4E** – espírito, educação, esforço e êxito: *aprender a fazer fazendo*. Esse conceito, baseado no princípio da Escola Nova, era aplicado em todas as disciplinas, sendo que os estágios eram realizados dentro e fora da Escola. Toda vez que era ministrada aula teórica, logo em seguida era também realizada a parte prática, o que praticava e desenvolvia a sensação de responsabilidade tendo por meta um projeto maior – o de contribuir para o melhoramento da população, proporcionando a ela melhor qualidade de vida, contribuindo também para a consolidação da nacionalidade brasileira. Como era feita esta prática?

A maioria das aulas práticas era realizada dentro da Escola, entretanto, a disciplina Avicultura tinha estágio em granjas no Eusébio; além disso, as aulas de horticultura e fruticultura também realizavam práticas externas na Escola de Agronomia e na horta da própria Escola, nas quais as alunas aprendiam como cultivar hortas caseiras, com frutas e

verduras adequadas ao clima nordestino, preceitos estes que seriam repassados para as donas de casa durante as visitas domiciliares.

O currículo da escola, seguindo o pensamento de Moore e Young (2001), procurava uma ressignificação, uma adaptação das diretrizes oriundas do Rio de Janeiro com a realidade local, o que era observado nas práticas alimentares seguidas pela Escola.

O Curso de Visitadoras de Alimentação tinha a duração de um ano, em regime de internato, e, a partir de 1961, passou a ter regime de semi-internato, sendo que a primeira turma teve nove alunas e a última 17. Durante as aulas, as alunas eram distribuídas em **4 grupos**: A¹ a A⁵, B¹ a B⁵, C¹ a C⁵ e D¹ a D⁵. A estrutura curricular, de acordo com Cidrack (1966), era a seguinte:



Fig. 17 – 1950 – Aula de nutrição – Apresentação dos pratos
Fonte: Arquivo pessoal de Maria Iracema Sá

Disciplinas – duração de 1 ano

- 1 Nutrição e Dietética (Fig. 17)
- 2 Arte Culinária
- 3 Educação Física e Recreação Infantil

Disciplinas – duração de 1 semestre

- 1 Sociologia
- 2 Psicologia
- 3 Puericultura
- 4 Enfermagem e Socorro de Urgência
- 5 Horticultura, Fruticultura e Indústrias Rurais e Jardinagem
- 6 Economia Doméstica
- 7 Corte e Costura (Fig. 18)
- 8 Artes Aplicadas
- 9 Assistência Social
- 10 Estatística
- 11 Visitação Alimentar de Nutrição



Fig. 18 – 1950 – Aula de Corte e Costura
Fonte: Arquivo pessoal de Maria Iracema Sá

Outras atividades

- 1 Estágio no Setor de Visitação Alimentar no Clube dos 4 E: espírito, educação, esforço e êxito
- 2 Estágio no Serviço Social da Indústria – SESI – carpintaria e em hospitais de Fortaleza
- 3 Plantão – sábados e domingos
- 4 Palestras nas escolas estaduais na Semana da Comunidade e Semana da Alimentação
- 5 Aulas de Recreação e Canto
- 6 Clube das Donas de Casa
- 7 Clube dos jovens
- 8 Grêmio Literário Dra. Clara Sambaquy.

Os relatos apresentados a seguir foram obtidos de Cidrack (1966) e das entrevistas realizadas. As três disciplinas – Nutrição e Dietética, Arte Culinária e Educação Física e Recreação Infantil – eram consideradas básicas para a formação da Visitadora de Alimentação, o que justifica a duração de um ano. Todas as aulas teóricas eram ministradas no auditório da Escola, com exceção da disciplina de Educação Física e Recreação Infantil, que acontecia no pátio interno. O auditório contava com um estrado mais alto, no qual ficava o professor, denotando de maneira clara o espaço de poder ocupado por ele e que enfatizava a distância entre o mestre – detentor de todo conhecimento e sabedoria – e o aluno – que apenas recebia os ensinamentos e se sentava em cadeiras em fila (salas de aulas tradicionais). Esse tipo de metodologia foi denominada posteriormente, por Paulo Freire (2001), de educação bancária.

Já nas disciplinas que tinham duração de um semestre, as alunas eram divididas em quatro grupos e cada um tinha uma disciplina diferente nas salas de aula existentes no prédio da Escola, que também tinham a mesma disposição – estrado no qual o professor fazia sua explanação e cadeiras dispostas de maneira convencional.

O material didático utilizado era composto de flanelógrafo, álbum seriado, cartazes, cartilhas e material feito pelas próprias alunas, que, após a explanação dos

professores, eram distribuídas em quatro grupos de cinco pessoas. Estes criavam cartazes, repassando o conteúdo acontecido na sala de aula.

Nas aulas práticas, com as alunas ainda divididas em quatro grupos, era feito semicírculo e elas recebiam as instruções sobre o que iriam fazer. Em seguida, eram distribuídas em ambientes diferentes, por exemplo: Culinária, Corte e Costura, Jardinagem, Enfermagem etc. Todo dia cada grupo fazia uma prática diferente. No fim do mês, realizavam-se reuniões com todas as alunas para troca de experiências, momento em que os professores tiravam as dúvidas.

E os professores? Quem eram eles? No período em que funcionou a Escola, de 1944 a 1966, eles se sucederam ministrando as diversas disciplinas como está posto a seguir:

Disciplinas – duração de 1 ano

- 1 Nutrição e Dietética – professora Laís de Bivar Câmara, substituída por Elerissa Ellery Barroso e depois por Natalina Philomena Assumpta Odísio Sá.
- 2 Arte Culinária – professora Djanira Figueiredo Rodrigues.
- 3 Educação Física e Recreação Infantil – professora Maria Semíramis de Oliveira Costa.

Disciplinas – duração de 1 (um) trimestre

- 1 Sociologia – professor Francisco de Assis Ferreira.
- 2 Psicologia – professor João Cavalcante.
- 3 Puericultura – professora Conceição de Maria Lemos Bastos, substituída por Lorena Araújo.
- 4 Enfermagem e Socorro de Urgência – professora Irene Sá, substituída pela professora Rachel Gomes de Mattos.
- 5 Horticultura, Fruticultura, Indústrias Rurais e Jardinagem – professor Walmir Farias Peixoto, substituído pelo professor José Chaves Cunha.

- 6 Economia Doméstica – professora Cleonice Ferreira Marques e depois substituída pela professora Neusa Sobreira de Oliveira.
- 7 Assistência Social – professora Maria Odete de André Gomes.
- 8 Corte e Costura – professora Francisca Carlos da Silva.
- 9 Artes Aplicadas – professora Raimunda Matos.
- 10 Estatística – professora Maria Chaves dos Santos.
- 11 Visitação Alimentar de Nutrição – professora Maridete de Almeida Cruz.

Conforme Moreira e Silva (1995), o currículo é um artefato social e político, no qual se encontram ideias, valores, crenças e saberes que representam o momento histórico em que foi criado. Nesse sentido, considera-se que tanto a formação como a atuação dessas profissionais estiveram marcadas por influências políticas, ideológicas e de poder.

A briga de poder entre os professores tinha seu clímax na hora de se construir o cronograma e definir os horários das disciplinas. Aqueles que eram detentores de *sentimento de superioridade* mudavam de horário várias vezes apenas com o intuito de mostrar que tinham poder e influência para isto, o que complicava sobremaneira o trabalho da diretora, que era responsável pela sua elaboração:

(...) O planejamento da Escola vinha todo do Rio. Eu fazia reunião com os professores, que elaboravam as provas das alunas. Descobri uma época que o zelador, que passava as provas no mimeógrafo, vendia as provas de Nutrição (que era o bicho-papão) para as alunas. Tinha uma professora que complicava o cronograma e os horários dos outros professores. Normalmente eu tinha que fazer no mínimo três horários porque ela mudava de ideia todo dia, o que atrapalhava todos os outros professores. Escolhia um horário e no outro dia mudava. Achava-se superior a todo mundo e que somente ela sabia tudo. Todo mundo tinha medo dela, até eu (Diretora da Escola, entrevista realizada em 15/02/2008).

Nessa época, a busca de controle social centrava-se na tríade *escola, família e sociedade*, que tinha papel na educação e na constituição de *habitus*. Sabendo que esta tríade influenciaria nos hábitos alimentares das pessoas, a Escola de Nutrição e os funcionários da

creche realizavam palestras com os alunos, trabalhadores, suas famílias e a comunidade em geral, pois, como bem especifica Bourdieu (2007:82),

A família e a escola funcionam, inseparavelmente, como espaços em que se constituem, pelo próprio uso, as competências julgadas necessárias em determinado momento, assim como espaços em que se forma o valor de tais competências, ou seja, como mercados que, por suas sanções positivas ou negativas, controlam o desempenho, fortalecendo o que é “aceitável”, desincentivando o que não o é.

O conceito de Educação Alimentar foi explicitado na abertura do I Congresso de Visitadoras de Alimentação pelo Professor Castro Barreto, que enfatizava a importância de se começar esta educação desde a infância.

Educação alimentar que começa na escola elementar, formando normas indeléveis no cérebro infantil, sobre os postulados básicos da boa alimentação; que penetra o lar mais humilde, o mais pomposo, mostrando que nem sempre há concordância entre a fartura e a boa alimentação. Que o homem civilizado, havendo perdido as faculdades instintivas para selecionar os seus alimentos, torna-se imprescindível recorrer aos conhecimentos sobre os mesmos, para bem nutrir-se; que na maioria dos casos, não é a insuficiência dos salários, mas a sua má aplicação que redundam na deficiência nutritiva, que é através de costumes e hábitos radicados no povo que o índice de nutrição se eleva ou decai; que para dispor de bons e abundantes alimentos, antes do mais, é necessário produzi-los (SAPS, 1947:30–31).

Além disso, o Professor Castro Barreto relatou, no mesmo Congresso, que o trabalho da Visitadora de Alimentação melhorava as condições e o nível de vida da população.

O repasse de conhecimento dentro das diversas disciplinas seguia os ditames e orientações oriundas do Rio de Janeiro e da política do Governo no que se referia ao controle social e à formação de capital humano produtivo, como analisarei a seguir.

Na disciplina **Nutrição** (Fig. 17), as alunas tinham contato com a utilidade e a classificação dos alimentos – plásticos, energéticos e reguladores. Eram também trabalhados os conceitos de alimento, alimentação e razão alimentar (dieta, regime, dieta aplicada,

problema calórico, caloria e valor calórico dos alimentos), além das duas fases do metabolismo (transformações por que passam os alimentos) – anabolismo (fase de alimentação celular) e catabolismo (fase de excreção celular).

As fontes alimentares de glicídios, lipídios, protídeos, sais minerais, fósforo, ferro, iodo e vitaminas também eram estudadas, além da importância da água na Nutrição, sendo neste momento utilizadas cartilhas sobre alimentação do próprio SAPS. Nas aulas práticas, as alunas exercitavam como dosar o valor calórico total para cada pessoa individualmente, e eram realizados exercícios para fixação da matéria explanada, bem como eram passados alguns exercícios para serem feitos à noite.

O pensamento dominante da época era de que brasileiro não sabia se alimentar, daí a necessidade de intervir nos *habitus* do trabalhador. Não bastava, entretanto, apenas proporcionar diretriz e servir alimentação balanceada, racional e nutritiva para ele, pois era necessário que, ao chegar a casa, aquele tipo de padrão de refeição continuasse. Nessa lógica, fazia-se urgente e necessário que fossem realizadas visitas domiciliares que melhorassem o padrão alimentar também em seus lares... *apareceu então a visitadora*.

A tentativa de mudar o padrão alimentar das comunidades, muitas vezes, não encontrou receptividade, como, por exemplo, a substituição da carne pela soja, denominada de carne vegetal. Apesar de serem seguidas diversas receitas preconizadas no livro de Clara Sambaquy (1957), *Soja, carne vegetal*, as pessoas não aceitavam a mudança de seu padrão alimentar.

No I Congresso de Visitadoras de Alimentação, na conferência do Dr. Armando Peregrino (SAPS, 1947:32), foi afirmado que, ao se trabalhar conhecimentos relacionados com a ciência da Nutrição, se aprenderiam os meios seguros de aplicá-los na prática educacional:

Vamos nos inteirando da nossa capacidade na produção de bons alimentos, de acordo com a nossa cultura e com as possibilidades ecológicas de cada região deste imenso país, de modo que possamos dentro da melhor utilização de cada meio ecológico, modificar a dieta no sentido do seu aperfeiçoamento, mas sem a desfiguração que gera a repulsa, e o aniquilamento do esforço.

Eram ensinados os princípios de harmonia alimentar necessários à elaboração de cardápio baseado na alimentação racional e balanceada. Consoante Escudero (1934:40), *para que os alimentos possam actuar com taes, é indispensável que haja uma harmonia na proporção das quantidades ingeridas. Se assim não for, transformam-se em tóxicos.*

Essa harmonia tinha aplicação prática na habilidade da nutricionista para lidar com cardápios coletivos como os dos restaurantes populares. Era justamente este preceito que orientava a Divisão Técnica do SAPS, no Rio de Janeiro, e que era repassado para todos os restaurantes da Instituição.

(...) Os princípios, que se seguia, na elaboração dos cardápios, dentre eles, a harmonia, eram estabelecidos pela Divisão Técnica do SAPS que ficava no Rio de Janeiro. Então, dentro de cada cardápio, a gente tinha aproximações desses percentuais. Eram aproximações mesmo para não desvirtuar esses princípios. Em carboidrato, que era 50%, a gente chegava até a 55%; de gordura, podia chegar a 33%, 34%, 36%; de proteína, podia chegar a 14%, 15%, 16%. A cada 10 ou 15 dias esses cardápios seguiam para a Divisão Técnica e lá a gente era analisada sobre esse particular de obediência dos percentuais e dos princípios nutritivos da dieta (Professora de Nutrição e Dietética da Escola, entrevista realizada em 24/10/2008).

Nas aulas de **Culinária** – logo após a aula teórica, as alunas se dirigiam à cozinha da Escola para preparar pratos balanceados, cujas receitas já haviam sido repassadas, sendo que os fundamentos assimilados na disciplina Nutrição eram praticados tanto na preparação de cardápios quanto na confecção das refeições que seriam servidas às próprias alunas no restaurante da Escola. Procurava-se sempre fazer receitas com ingredientes que fossem comuns aos hábitos das comunidades a serem trabalhadas.

Essa disciplina era responsável pela elaboração compartilhada de conhecimento entre as donas de casa e as visitadoras, pois, ao entender dos segredos e truques culinários executados na rotina das famílias visitadas, haveria maior poder de intervenção na mudança de práticas alimentares, pois, como especificam Carvalho, Acioli e Stoltz (2001:101),

A construção compartilhada do conhecimento é uma metodologia desenvolvida na prática da Educação e Saúde que considera a experiência cotidiana dos atores envolvidos e tem por finalidade a conquista, pelos indivíduos e grupos populares, de maior poder e intervenção nas relações sociais que influenciam a qualidade de suas vidas.

O corpo bem alimentado tinha que ser saudável, por isso, na disciplina **Educação Física e Recreação Infantil**, as aulas eram baseadas nos princípios do higienismo, isto é, voltadas para o desenvolvimento do corpo sadio e forte, não se esquecendo de que, para isto se realizar, era importante implantar uma alimentação racional na vida das crianças desde cedo. Antes de trabalhar com as comunidades, nas visitas domiciliares, as visitadoras estagiavam na creche do SAPS–CE e nas escolas do bairro. Era a aplicação do preceito corpo são, mente sã. Essa disciplina foi ministrada por Maria Semíramis de Oliveira Costa, após sua saída do cargo de professora da creche do SAPS–CE.

As aulas eram ministradas no pátio interno, que ficava atrás da Escola. Era a busca do que Schwartz (2008:215) afirma como o *ideal eugênico, que previa a possibilidade de um ressurgimento da raça*. Para isso, era também indispensável a profilaxia matrimonial, isto é, era contraindicado o casamento com pessoas de raças diferentes.

A disciplina Educação Física e Recreação Infantil era motivo de grande interesse para os pressupostos do Estado brasileiro, pois procurava trabalhar o corpo, analisando o problema alimentar por meio de visão patriótica, na qual o fato de se alimentar bem, ser forte e produtivo traria, conseqüentemente, a felicidade e contribuiria definitivamente para fortalecer o Brasil, transformando-o em um país economicamente competitivo e parte integrante do mercado mundial, superando a condição de Estado de subnutrido, econômica e socialmente debilitado. Como afirmava Costa (1938:11), a questão alimentar *está preocupando as sociedades de maneira imperiosa e viva. É uma preocupação de todas as horas. E, principalmente, uma preocupação de patriotismo porque é pela alimentação racional que se faz a valorização eugênica do homem*.

As disciplinas com duração de um semestre – Sociologia, Psicologia, Puericultura, Enfermagem, Horticultura, Fruticultura, Indústrias Rurais e Jardinagem, Economia Doméstica, Assistência Social, Corte e Costura, Artes Aplicadas, Estatística e Visitação Alimentar de Nutrição serão descritas a seguir. (CIDRACK, 1966), corroborada por documentos oficiais e entrevistas).

Em **Sociologia**, os conceitos de família, casamento, monogamia, crises da família e divórcio tinham sempre conotação política, voltados para a constituição de um novo povo brasileiro – forte e saudável. Os preceitos eugênicos eram enfatizados como sendo de grande importância para o desenvolvimento do País, *embranquecido* e produtivo.

As noções sobre capitalismo, socialismo, comunismo, propriedade e direitos – das crianças, adolescentes, cidadãos e trabalhadores – e principalmente, sobre o que significavam Nação e Estado eram ensinadas com o objetivo de preparar as visitadoras para desenvolver o sentimento de *nacionalidade* junto às comunidades nas quais trabalhariam.

Eram repassadas as ideias de que a família e o casamento deveriam ser vistos não como um simples contrato, mas sim como uma instituição que envolve graves responsabilidades, dentre as quais a monogamia, que era trabalhada como indispensável para a felicidade dos cônjuges e também para o fortalecimento do caráter, sendo ainda a família considerada como matriz da humanidade, influência do lar sobre a vida pública, desenvolvendo virtudes cívicas e contribuindo para formar a *alma da nacionalidade*.

A crise familiar analisada como oriunda da urbanização – desintegração do lar como unidade econômica, afrouxamento dos laços familiares e mobilidade da vida urbana; e os falsos valores, como o amor romântico e a correlação de que felicidade só poderia ser conseguida com dinheiro, combatidos. O divórcio apresentado como a dissolução do casamento para permitir novo matrimônio e repassado como um acontecimento que dissolveria os sentimentos de afeto e piedade que os filhos nutrem pelos pais. A família indissolúvel estimularia as forças vitais e fortaleceria a alma nacional.

Também se estudavam as noções de *liberalismo*, *socialismo* e *comunismo*, com ênfase nas vantagens do capitalismo sobre elas, inclusive liberdade ilimitada e contrato de trabalho livre. A abordagem nacionalista aparecia nos conceitos de Nação e de Estado repassados. Os caracteres de uma Nação – povo, território, raça, língua, religião e alma comum – destacavam-se com a finalidade de formar o sentimento de nacionalidade, sendo que a formação de um povo com os mesmos objetivos e uma alma comum estimulados. Esse repasse de informações tinha o objetivo de preparar cidadãos dóceis e submissos às diretrizes do Governo da época.

Na **Psicologia**, considerada básica para os relacionamentos sociais, era enfatizada sua contribuição no campo da educação e na orientação da mudança das práticas alimentares das comunidades visitadas. As aulas expositivas realizavam-se com as alunas posicionadas em semicírculo e utilizados diversos materiais didáticos: projeção de álbuns seriados e cartazes. Os assuntos centravam-se nas diversas fases do desenvolvimento do ser humano – infância, adolescência, vida adulta e velhice; elaboração de cartazes pelas alunas sobre o tema da aula – importância da Psicologia na vida atual, qual a influência desta disciplina na análise e compreensão do comportamento humano e como no campo da Educação a Psicologia é aplicada.

Nessa disciplina, destacava-se o conceito do segredo profissional, que teria aplicação prática na hora de se fazer o *inquérito social*. O segredo profissional não poderia ser violado, cessando somente quando houvesse autorização do cliente, quando compromettesse o bem comum, quando a pesquisa fosse feita por uma obra social ou quando se verificasse que estaria para ser cometida uma injustiça. As noções de Psicologia eram aplicadas também para saber a opinião das pessoas sobre as refeições servidas no restaurante do SAPS-CE, pois eram utilizadas para mostrar que a comida era confiável e poderia ser ingerida por qualquer pessoa. Era uma ação indireta da divulgação dos propósitos da instituição.

No começo, as pessoas escondiam que almoçavam no restaurante do SAPS-CE, por ser esse um restaurante popular, mas, por terem o acesso às frutas locais facilitado pelo fato de a refeição ser de boa qualidade, com o tempo, o hábito passou a ser um elemento de qualificação social. Além do mais, diversas autoridades freqüentavam o restaurante, e o empresariado passou a realizar suas reuniões lá. Assim, passou a ser ponto de encontro, pois, após o almoço, eles se dirigiam à biblioteca para descansar, ler ou trocar ideias.

(...) O SAPS foi regido pela CLT de 1946 até 1952. Só podia ter direito à carteira do SAPS quem pertencia a um dos Institutos, entretanto, a vizinhança ia toda almoçar lá. Toda refeição era acompanhada de pão e copo de leite. Os Postos de Subsistência eram privativo dos funcionários do SAPS, entretanto, com o tempo passou a atender toda população. Em 1950 apareceram os Postos de Subsistência. Depois a delegacia foi para a Praça José Bonifácio e passou a trabalhar com a Companhia Brasileira de Alimentação – COBAL. Em 1952 o SAPS passou para regime estatutário e o

expediente passou a ser 8 horas, quatro de manhã e quatro à tarde. No começo ninguém queria dizer que almoçava no restaurante do SAPS, depois ficou importante dizer isso. Quem ia almoçar ou tinha uma carteira do restaurante de papelão. Só podia tirar a carteira quem era dos Institutos, naquela época todo mundo pagava Instituto, mesmo que não tivesse a carteira mostrava uma comprovação e comia lá (Funcionário da Administração do SAPS–CE, entrevista realizada em 11/07/2008).

As refeições do SAPS eram consideradas boas, por vezes sendo tomadas como parâmetros do que seria comer bem. Isso pode ser verificado no filme *O homem do Sputnik*. O ator Oscarito, ao ser homenageado com um grande almoço no Rio de Janeiro, foi convidado para dizer o que tinha achado da refeição. Ele disse: *foi tudo tão bom, que parece até refeição do SAPS*. Caberia aqui uma análise sobre se esse filme teria sido patrocinado ou tinha alguma ligação com o Governo federal na época, pois uma das ações de propaganda do Governo, nesse momento, era o cinema.

Já a disciplina **Puericultura** seguia o mesmo padrão do *aprender a fazer fazendo*. Após a aula teórica, as alunas estagiavam no Hospital Geral César Cals e na Maternidade–Escola Assis Chateaubriand, que proporcionava a oportunidade de assistência de partos e acompanhamento do pré–natal e de gestantes.

Esses estágios tinham a finalidade das alunas aprenderem como melhor cuidar das crianças e da saúde de modo geral, conceitos esses repassados para as famílias durante as visitas (Fig. 19).



Fig. 19 – 1950 – Aula de Puericultura
Estágio no Hospital Geral César Cals
Arquivo pessoal de Conceição de M^a Bastos

Se as crianças crescessem bem alimentadas e saudáveis, futuramente elas poderiam desenvolver melhor suas funções nas indústrias, contribuindo assim para o desenvolvimento do País.

Era o princípio da eugenia atuando na acepção de ciência que se destina a melhorar a raça humana, que a classificava em *eugenia negativa* – impedimento da concepção, aborto artificial, proibição do casamento, esterilização e esterilização penal e *positiva* – que consistia na preparação física dos jovens, que almejam o matrimônio e visavam ao nascimento de crianças sadias. Atrelava-se ao processo de doutrinação de que se deveria constituir uma nação forte, com homens saudáveis, e que poderia melhorar a qualidade de vida de todos.



Fig. 20 – Alunas da Turma de 1966 da Escola Agnes June Leith (1ª a esquerda é a pesquisadora)
Fonte: Arquivo pessoal

O fardamento era obrigatório tanto nas aulas práticas quanto nos estágios, como se pode observar nas figuras 19 e 21. Durante as aulas teóricas, as alunas vestiam a farda da Escola – blusa branca e saia azul quadriculada, com as iniciais EAJL (1950) ou SAPS (1951 até 1966) bordadas no bolso direito (Fig. 20). Nos primeiros anos da Escola, entretanto, a gola era azul com poás brancos (Fig. 21 e 22).



Fig. 21 – 1950 – Iraci Caola com farda da EVA
Fonte: Arquivo pessoal Iraci Caola



Fig. 22 – 1951 – Maria Iracema Sá com farda da EVA
Fonte: Arquivo pessoal Maria Iracema Sá

Dentre as disciplinas ministradas semestralmente, a que se mostrava bastante útil nas visitas domiciliares era **Enfermagem e Socorro de Urgência**, pois, durante o treinamento, as alunas aprendiam a aplicar injeções, fazer curativos e tinham noções de como atuar em situações de emergência, fazer os primeiros socorros e noções de Enfermagem, que eram consideradas úteis quando em visita às comunidades.



Fig. 23 – 1950 – Aula prática de Enfermagem
Da esquerda para a direita: Olívia, Profª. Lorena, Lucimar, Terezinha e Helenice.
Fonte: Arquivo pessoal de Lucimar Lustosa

Nessa disciplina, as visitadoras aprendiam a detectar os sinais característicos de uma boa saúde, o que se mostrava vantajoso nas visitas domiciliares, já que os casos mais graves eram encaminhados para o médico do SAPS–CE (Fig. 23).

A ênfase higienista da educação e saúde na sala de aula era dominante. A ideia de que *a saúde depende do esforço de cada um e que todos devemos ter bons hábitos de higiene e uma alimentação adequada* (LEAL, 1998:75) predominava nas concepções e ensinamentos sobre a saúde do curso de visitação alimentar, pelo qual a saúde seria conseguida por meio de atitudes individuais – higiene corporal e boa alimentação.

Havia atuação interdisciplinar, porém de caráter instrumental, de todos estes ensinamentos, para serem detectados os fatores que atuam na saúde – mecânicos, químicos e psicológicos – sendo que estes últimos, muitas vezes, exigiam *escuta cuidadosa* e aconselhamento individual com as donas de casa.

O estudo das bactérias, vírus, doenças transmissíveis, febre e qualquer alteração orgânica era destaque, pois a notificação de doença, principalmente a transmissível, era também obrigação da visitadora.

Quando ensinava a disciplina Enfermagem, a professora Rachel Gomes de Mattos Bastos, enfermeira, não utilizava o palco do auditório, preferia ministrar suas aulas perto das alunas, pois disse que assim era mais fácil dialogar e tornava a aula mais dinâmica.

O propósito de educação alimentar nas escolas, que sempre fora objeto de debate e indicado como um dos caminhos para resolver o problema de ignorância alimentar, era enfatizado nessa disciplina, tendo, inclusive, sido gestado/produzido no curso de visitadoras um álbum seriado, base da Cartilha de Educação Alimentar para o Curso Primário, de autoria de Maria Vicentina Campos Carvalho (1965), diretora da Escola de Visitadoras de Alimentação de Belo Horizonte⁹. As diretrizes dessa educação estão reproduzidas na sequência.

- 1 Formar bons hábitos alimentares.
- 2 Dar à criança noções sobre a importância da boa alimentação na conservação da saúde, no crescimento físico e mental.
- 3 Dar noções sobre o valor nutritivo dos alimentos, principalmente dos alimentos regionais.

⁹ Em 1965, essa cartilha foi distribuída pelo Ministério da Educação e Cultura em todo o Brasil, durante a Campanha Nacional de Alimentação Escolar.

- 4 Estimular a criança a assumir cada vez maiores responsabilidades em *planejar e tomar* refeições que sejam adequadas em todos os sentidos.
- 5 Despertar o interesse da criança para os problemas de produção de alimentos – solo, água, adubação, seleção de sementes e mudas etc.
- 6 Despertar o interesse das crianças para os problemas gerais de colheita e obtenção de alimentos – armazenamento, conservação, transporte e industrialização.
- 7 Despertar o interesse das crianças para o problema de comercialização dos alimentos: mercado, feiras, mercearias, custo etc.
- 8 Dar à criança noções corretas sobre produção, manuseio, preparo e conservação dos alimentos.
- 9 Esclarecer as crianças sobre as causas das deficiências nutritivas e os meios de evitá-las ou saná-las.
- 10 Despertar nas crianças o desejo de participar dos esforços da Escola e da comunidade pelo melhoramento da saúde.
- 11 Estimular nas crianças o desejo de melhorar a alimentação da família e da comunidade pelo cultivo de hortas escolares ou criação de pequenos animais.
- 12 Estimular a criança a conhecer outros meios que devem ser empregados na conservação de sua saúde e de seus familiares (CARVALHO, 1965:IV).

Essa cartilha especificava as atividades, utilizando como recurso didático figuras que eram usadas na sala de aula para melhor aprendizagem dos alunos. A *Roda da Boa Alimentação* era empregada para ensinar aos alunos a ideia de, que para ter saúde, eles deveriam comer todos os dias um ou dois alimentos de cada grupo (Fig. 24).

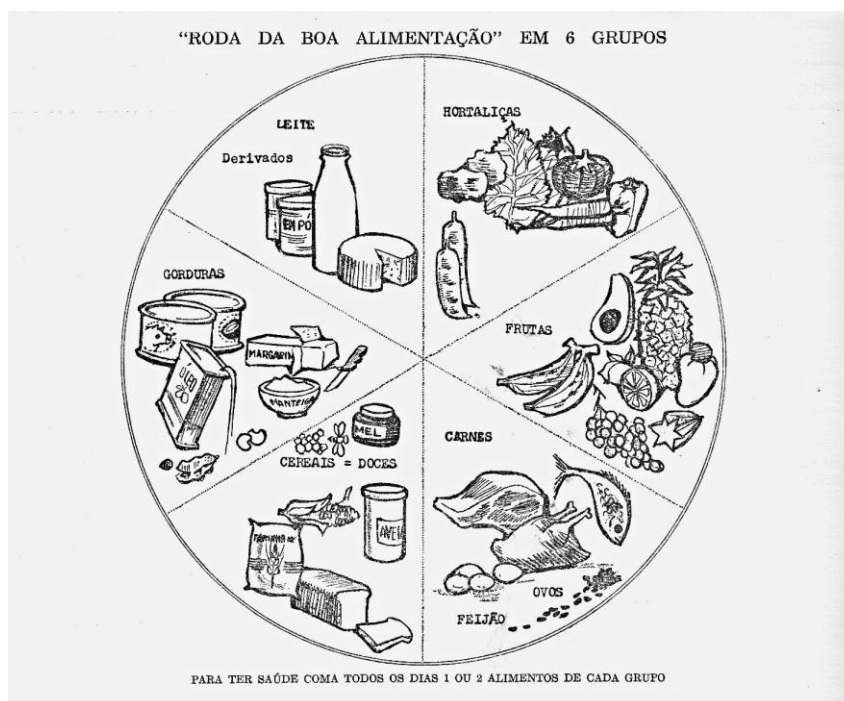


Fig. 24 – Roda da Boa Alimentação

Fonte: Carvalho (1965:64).

A disciplina **Horticultura, Fruticultura, Indústrias Rurais e Jardinagem** seguia o mesmo padrão das outras – aulas teóricas e em seguida a aula prática – sendo que havia um período no qual as alunas trabalhavam na horta da própria Escola e em outro visitavam hortas caseiras e industrializadas. As alunas eram treinadas sobre os problemas da produção, colheita e obtenção de alimentos e como deveriam ser armazenados, conservados, transportados, industrializados e distribuídos, além de ressaltar o problema de comercialização dos gêneros alimentícios nos diversos espaços – mercados, feiras livres e mercearias.

Havia também a disciplina **Avicultura**, na qual a aluna aprendia como criar aves e porcos, sendo que o estágio para esta disciplina era realizado em granjas industrializadas, contando a Escola com transporte próprio (Fig. 25) para conduzir as alunas. No caso da família ter um pequeno quintal, a visitadora organizava a criação de aves para o consumo diário, mostrando como se poderia economizar com essa pequena providência. Os preceitos aprendidos nessas disciplinas e em **Indústrias Rurais** eram aproveitados principalmente pelas visitadoras que eram contratadas pela Associação Nordestina de Crédito e Assistência Rural – ANCAR e iam trabalhar na área agrícola do Estado após a conclusão do curso.



Fig. 25 – 1951 – “Rural” azul e branca da EVA
 Fonte: Arquivo pessoal de Francisco Sizenando Marques

A Escola possuía transporte próprio – uma *Rural Willys Overland do Brasil* azul e branca, que servia tanto para uso do delegado regional, quanto para levar as alunas às aulas práticas de Avicultura, estágios em hospitais e restaurantes, palestras nas escolas e comunidade, realizadas fora da Escola. *Sair da Escola para essas aulas era uma festa – as alunas seguiam cantando e brincando todo o percurso* (Aluna da turma de 1956 da Escola, entrevista em 09/01/2008).

A disciplina **Educação do Lar** tinha por finalidade aplicar técnicas e conhecimentos para melhorar as condições de vida dos operários e seus membros familiares, por meio de uma administração racional das atividades domésticas e melhorar também a qualidade de vida das comunidades visitadas.

Como funcionava essa orientação? Havia participação da visitadora na escolha de alimentos nutritivos e mais baratos, orientação na alimentação infantil, avaliação dos produtos escolhidos pelas donas de casa, esclarecimento sobre questões ligadas também a habitação, higiene, vestuário e saúde. O objetivo era incrementar o padrão de vida econômico das famílias, fazendo com que elas aprendessem a escolher melhor os gêneros e controlando os gastos mensais, ou seja, inserir em seu cotidiano os princípios de planejamento e racionalização de ações, notadamente no que concerne à alimentação.

Nessa disciplina, a aluna se instrumentalizava com teorias e técnicas de ensino, tendo em vista difundir junto às famílias a importância do orçamento doméstico, sobre como deveriam controlar os gastos, realizando-os de maneira racional e controlando as receitas e despesas. Os gastos das famílias, no *Inquérito Social*, eram analisados para que elas aprendessem a utilizar a relação custo–benefício, isto é, gastar menos e comprar alimentos e itens que fossem realmente necessários para o bem–estar familiar. O planejamento para as compras domésticas era realizado em parceria da visitadora com a dona de casa.

No caso de venda dos artefatos preparados nos cursos de donas de casa, as visitadoras orientavam sobre qual seria o preço adequado para que elas tivessem lucro do trabalho executado. Inclusive, eram repassados conselhos sobre como evitar comprar a prazo ou tomar dinheiro emprestado.

A disciplina **Assistência Social** proporcionava às alunas a visão das famílias a serem visitadas em seus diversos contextos sociológicos – biológico, familiar ou doméstico, educacional, de recreio, econômico e político. A manutenção da estabilidade familiar era enfatizada como relevante para a comunidade e a sociedade de modo geral. Para se ter uma visão do contexto familiar, era realizado um *Inquérito Social ou Domiciliar*, no qual se fazia o diagnóstico da situação, para que as visitadoras pudessem realizar suas visitas e ações com maior segurança. Este inquérito será detalhado neste trabalho.

O *Inquérito Social ou Domiciliar* (Anexo E) era realizado com a finalidade de se conseguir uma análise, um diagnóstico da situação familiar das pessoas da comunidade que eram visitadas pelas alunas da Escola. Era composto de

- 1 Dados pessoais – nome, idade, profissão, naturalidade, naturalidade da esposa, ordenado mensal, aluguel da casa e residência.
- 2 Número de pessoas da família – crianças e adultos.
- 3 Compras diárias ou semanais de gêneros alimentícios de consumo da casa – alimentos, quantidade, preço da unidade, preço total e observações.
- 4 Pergunta sobre alimentação adequada – consumo de vegetais.
- 5 Ordenado despendido com alimentação e casa (percentagem e se haveria saldo, isto é, se sobraria dinheiro para outras despesas).
- 6 Pessoas da família – altura, cor, peso, doenças e falecimentos (especificando a causa).
- 7 Pergunta sobre diabetes, obesidade e beribéri.

- 8 Sondagem sobre a possibilidade de manter horta doméstica e razão do consumo baixo de leite e frutas.
- 9 Observações pessoais.
- 10 Sugestões (CARMO, 1937:165–166).

Após o término das visitas, as fichas eram estudadas e analisadas, servindo as conclusões de parâmetros para as ações de educação e saúde a serem realizadas pelas visitadoras.

O estágio desta disciplina era realizado na Casa do Menino Jesus, situada à Av. 13 de Maio, em frente ao 23º Batalhão de Caçadores – 23 BC, denominada também *Casa da Mãe Solteira*. Lá funcionava creche em horário integral, na qual mães solteiras, inclusive prostitutas, deixavam seus filhos enquanto trabalhavam. Outro campo de estágio era o serviço de visita domiciliar na comunidade, nas quais as visitadoras, atuando de acordo com princípios do higienismo, procuravam melhorar as condições de saúde da população visitada, serviço cuja meta principal era a constituição de pessoas fortes e saudáveis, aptas a produzir mais.

Na disciplina **Corte e Costura**, as alunas aprendiam como confeccionar roupas para adultos e crianças e, também, a fazer pequenos consertos – bainhas, pregar botões e *fecho éclair*. O contato com trabalhos manuais proporcionava às alunas segurança para conversar com as donas de casa, porque, ao falarem a *mesma linguagem*, a linguagem da trabalhadora do lar, as alunas mais se aproximavam das pessoas visitadas.

Na disciplina **Artes Aplicadas**, as alunas aprendiam a pintar quadros e tecidos, fazer bordados, bijuterias e diversas outras atividades que seriam desenvolvidas posteriormente no Clube das Donas de Casa e com o propósito de dar a oportunidade de melhorar o orçamento doméstico. No encerramento do curso de artes aplicadas para as donas de casa, eram organizadas feiras para a comunidade, com o objetivo de vender os artefatos preparados pelas participantes dos diversos cursos.

Em **Estatística**, as alunas aprendiam a fazer planejamento, coleta qualificada dos dados, processamento, análise e disseminação das informações coletadas nos *inquéritos sociais*. Além disso, aprendiam a fazer parâmetros da dieta e também a organizar os mapas com os cardápios que seriam utilizados no restaurante, creche e nas escolas. Essa disciplina fornecia os métodos e técnicas para que pudessem lidar com situações diversas e incertezas na preparação dos cardápios e conselhos de práticas alimentares para as famílias visitadas.

A disciplina **Visitação Alimentar de Nutrição** preparava as alunas para a atuação junto às famílias dos trabalhadores. Não se pode esquecer de que predominava o ensinamento da Escudero (1934:287), segundo o qual *o único costume que os pobres mantêm e que os equipara aos ricos é a cozinha individual*. Então, era neste espaço de poder que a visitadora atuava na cozinha, na intimidade da família.

A disciplina preparava para a entrada na intimidade das residências, a fim de atuar administrando o operariado e suas famílias, intervindo sobre os problemas sociais propostos pela Medicina social da época e criar condições para o desenvolvimento de indivíduos mais fortes e produtivos que poderiam ajudar a construir um País mais saudável. Aliada a esta providência, foram organizadas a produção e a distribuição racional de alimentos, sob o respaldo da Medicina social que, tendo em vista os interesses do Estado da época, tentava controlar e direcionar a população para adquirir hábitos alimentares saudáveis.

A fim de realmente concretizar esse controle, as ações do SAPS apareceram como estratégias eficazes para, sem que o trabalhador percebesse, fosse direcionado para o objetivo precípua do Estado – ser mais produtivo. O *bombardamento* constante de mensagens nos restaurantes, por meio de cinemas e peças de teatro, na creche e, principalmente, nas visitas domiciliares sobre alimentação racional e balanceada visava a moldar o operariado ao estilo capitalista – *quanto mais produtivo, melhor*. As ações das visitadoras, entretanto, eram embasadas nas noções de higienismo e eugenia conforme está a seguir. Era constatada então a *violência simbólica* em ação, descrita por Bourdieu (1997), em seu livro *Sobre a televisão*.

Dentre as atividades já referidas, vale comentar que no Grêmio Literário dra. Clara Sambaquy buscava-se desenvolver o gosto pela leitura nos estudantes, jovens, donas de casa e população de modo geral, tendo também a função de comemorar as datas nacionais e

eventos culturais. O Clube dos Jovens procurava despertar qualidades morais, respeito aos pais e autoconfiança.

Como nos Estados Unidos, com o Clube dos 4H, no Brasil, o Clube dos 4E procurava dar especial atenção aos adolescentes, baseado no pressuposto de que esta é uma fase muito susceptível às influências perniciosas, por isso o desenvolvimento da confiança entre as visitadoras e eles era ponto importante para o desenvolvimento de todas as ações neste Clube. Como esta fase da vida é o período dos grandes ideais, o terreno se mostrava fértil para a difusão do sentido de nacionalidade e do amor à Pátria. Era o controle social atuando de maneira efetiva para educar o povo brasileiro como o Governo queria (SAPS, 1947).

A profissão de educadora de alimentação merecia destaque no currículo, sendo destacadas as qualidades morais e psicológicas exigidas de cada visitadora. O segredo profissional era repassado como necessidade no trabalho a ser realizado.

A aula de carpintaria da Escola era realizada no Serviço Social da Indústria – SESI. Durante este curso, as alunas construíram, de madeira, uma máquina de lavar, que iria beneficiar as lavadeiras que não tinham mais condições de lavar roupa na beira dos riachos (conforme depoimento de alunas da Escola de 1950).



Fig. 26 – 1950 – Alunas aprendendo a operar a máquina de lavar roupa

Fonte: Arquivo pessoal de Maria Iracema Sá

As máquinas de madeira possibilitavam que as lavadeiras pudessem realizar seu trabalho em pé, o que facilitou a tarefa das pessoas mais idosas que exerciam esta função. Na figura 26, as alunas estão aprendendo a operacionalizar essa máquina.

Nas aulas de Recreação e Canto, era realizado um teste para saber a aptidão das alunas e, em seguida, elas eram divididas por suas habilidades, sendo formados grupos de

teatro, danças regionais, canto, e até foi organizado um conjunto musical de visitadoras, que foi coordenado pela aluna Maria Iracema Sá. Era esta disciplina que organizava a apresentação das visitadoras, com seu conjunto musical nas comunidades, inclusive com paródias sobre alimentação – ação das frutas, verduras e vitaminas – no dia-a-dia, o que tinha grande aceitação por parte da população assistida.

Na época, o conjunto de visitadoras fez tanto sucesso, que passou a ser convidado para tocar nas festas dos bairros, aos quais dava assistência. Era a música sendo utilizada para unir as pessoas e facilitar o trabalho das alunas. Havia também um coral de alunas que se apresentava nas solenidades comemorativas de eventos diversos.



Fig. 27 – 1950 – Apresentação pública do coral da EVA
Fonte: Arquivo pessoal de Maria Iracema Sá

Na fig. 27, as alunas, integrantes do coral da Escola, fazem apresentação pública no auditório da Instituição, em solenidade de comemoração ao Dia do professor.

(...) Eu sempre fui muito ligada à música, comecei a tocar violino aos 13 anos de idade, e depois comecei a tocar acordeão, por isso fiquei responsável por organizar o Conjunto das Visitadoras da Alimentação. Foi um sucesso, inclusive, muitas vezes, quando íamos fazer as visitas nas comunidades tocávamos para as pessoas, o que servia para nos tornar parte integrante da comunidade. Era a utilização da música como instrumento de estreitar laços. (Aluna da Escola, entrevista realizada em 03/01/2008).

Havia duas bibliotecas, uma no SAPS–CE, na qual as alunas podiam recorrer à bibliotecária para orientação e localização dos livros para estudo, e outra na Escola, para onde, normalmente, no intervalo das aulas ou à noite, as alunas se dirigiam para estudar.



Fig. 28– 1950 – Biblioteca da Escola de Nutrição
Fonte: Arquivo pessoal de Maria Iracema Sá

As alunas podiam retirar livros, jornais, revistas e manuais sobre alimentação sob empréstimo. O ambiente das bibliotecas era arejado, com paredes de cores claras, calmo e tranquilo. Existiam bancadas nas quais as alunas podiam pesquisar e estudar de maneira confortável (Fig. 28).

(...) Eu gostava muito de ir à biblioteca, tanto do SAPS, quanto a da Escola, lá era um ambiente alegre e calmo, onde podíamos estudar sem sermos perturbadas. O pátio interno era para conversar, mas a biblioteca não, todas nós íamos lá para estudar para as provas e fazer as lições. (Aluna da Escola, entrevista realizada em 03/01/2008).

Como se desenvolvia o trabalho da visitadora da alimentação? Em Cidrack (1966:79–80), fica evidente que o início deste trabalho era a realização do Inquérito Social pelas visitadoras com a função do diagnóstico, julgamento e tratamento. Era uma investigação na sociedade, na casa dos trabalhadores e comunidade em geral, para descobrir a natureza dos problemas estudados. Ele será trabalhado pormenorizadamente no próximo capítulo.

3 VISITADORAS DE ALIMENTAÇÃO: espaços e formas de atuação

A alimentação exerce um papel da mais alta significação nos fenômenos vitais. Ela possui uma ação decisiva sobre o peso, a altura, o vigor físico, o desenvolvimento mental, a permanência na saúde, o equilíbrio das funções, a resistência às infecções, a longevidade, a visão, o tato, a reprodução, a vida do espírito e a vida material das criaturas. É, portanto, um instrumento de aperfeiçoamento ou de degenerescência dos indivíduos e dos povos.

Dante Costa

3.1 Serviço de Visitação Alimentar

A organização do Serviço de Visitação Alimentar constava de três fases: 1ª fase – criação e implantação – fevereiro a dezembro de 1945; 2ª fase – Inquérito Domiciliar ou Social – fevereiro a maio de 1946, e 3ª fase – Clube dos 4E e das Donas de Casa – início maio de 1946.

A formação das Visitadoras de Alimentação, realizada pela Escola Agnes June Leith, do Ceará e pela Escola Firmina Sant’Ana, de Belo Horizonte, era ligada diretamente ao SAPS, sendo que suas atividades eram fiscalizadas pela Divisão Técnica, do Rio de Janeiro. O Serviço de Visitação Alimentar era parte essencial na formação dessas profissionais, como atesta o depoimento de uma visitadora (entrevista realizada em 07/07/2008):

(...) Nós tínhamos os Clubes dos 4E. Então reunia crianças a quem a gente dava instrução, orientação, não de letras, mas comportamento, de educação física; várias coisas em termos de comportamento. E também as mães, a gente reunia; e visitava as famílias; a gente ia à casa de cada uma. Aqui na avenida 13 de Maio, que era um matagal a gente veio fazer estágio nessa região. Ainda tem gente da época que fazíamos visita aqui e que a gente ainda encontra. Daí fazia instrução de alimentação, de administração da casa; principalmente alimentação. A gente se voltava com muito carinho para a parte alimentar.

Para entender, realmente, como se processavam as atividades dessas profissionais, será interessante analisar os depoimentos realizados pelas visitadoras durante o I Congresso de Visitadoras de Alimentação, realizado em Fortaleza em 1947.

Esse Congresso, no teatro José de Alencar, reuniu visitadoras de diversos estados, setores da sociedade e comunidade, sendo que não existem dados sobre o número de participantes. Algumas palestras foram proferidas sobre o funcionamento do Serviço de Visitação Alimentar, assim como foram descritos diversos relatos sobre as experiências das visitadoras em vários estados do País. Serão analisadas, primeiramente, as palestras e depois o relato de experiências de visitadoras.

3.1.1 Palestras

As palestras eram proferidas na comunidade, igrejas, escolas e no restaurante do SAPS–CE. Seguiam uma sistemática e organização oriunda da Divisão Técnica da sede do SAPS localizada no Rio de Janeiro. Eram organizadas de acordo com a disponibilidade dos participantes das localidades e realizadas uma vez por semana ou quinzenalmente.

A descrição das palestras relatadas a seguir foram oriundas dos **Anais do I Congresso de Visitadoras de Alimentação** (que têm os relatos na íntegra), realizado em Fortaleza, CE, em outubro de 1947.

Na **primeira palestra**, a visitadora Sônia Moreira Alves de Souza fez uma análise dos métodos empregados no Serviço de Visitação Alimentar do SAPS, sob orientação de dois espaços: um pela Divisão Técnica, do Rio de Janeiro, sob o controle da Turma de Educação (janeiro a outubro de 1947), e outro supervisionado pela Escola Agnes June Leith (janeiro a dezembro de 1946), no qual foi expressa a ideia de que a fome crônica não é um problema nacional, mas universal.

Para suprir as deficiências alimentares da população, as visitadoras têm o papel de educar e difundir conhecimentos sobre alimentação racional. Em seguida, exibiu os resultados da pesquisa realizada com 100 famílias moradoras no bairro de Jacarecanga – Vila Operária, pertencente à Fábrica de Tecidos São José.

- Situação geral – salários baixos, sendo que as despesas com aluguel, luz e mercearia consomem quase todo o orçamento doméstico; presença de várias doenças, sendo tuberculose e doenças venéreas as mais comuns; os operários trabalham sem proteção – sem máscaras ou luvas;
- tipo de alimentação encontrado – arroz, feijão-de-corda com um pedaço de linguiça ou toucinho salgado, farinha de mandioca, café e pão. Ausência de gordura para tempero; e
- cocção dos alimentos – normalmente cozidos com água com sal, sendo que leite, manteiga, peixe, carne bovina e verduras são consumidas com menor frequência por causa do elevado preço.

Ações desenvolvidas no Ceará: formação de Clubes de Donas de Casa, Clube de Moços, Clube de meninos, Clube de meninas, que baseiam suas atividades no lema *Aprender a fazer fazendo*, do Clube dos 4E, e auxílio alimentar.

O inquérito realizado no Distrito Federal apresentou os seguintes resultados:

- tipo de alimentação encontrado – arroz, feijão preto, linguiça ou qualquer conserva, farinha de mandioca, chicória, chuchu, couve, café, pão e gordura (cardápios);
- cocção dos alimentos – os hábitos alimentares são similares aos dos nordestinos, sendo que o consumo de farinha é ínfimo em comparação com aqueles (hábitos); e
- o consumo de leite e frutas é pequeno, entretanto, o de verduras é maior do que o dos habitantes do Norte e Nordeste.

O trabalho desenvolvido no Rio de Janeiro abrangia: visita domiciliar para inquérito de dados estatísticos e orientação às donas de casa, auxílio alimentar (distribuição de refeições em caminhões térmicos pelo SAPS), desjejum escolar.

O desjejum era constituído de frutas, mingau, café com leite, tapioca, pão, sucos e canjica, sendo que ele mudava de acordo com os hábitos alimentares da localidade em que atuava a visitadora. Este desjejum era farto porque havia a ideia de que se a criança se alimentasse bem aprenderia melhor (Visitadora da Alimentação – 1956, entrevista realizada em 07/07/2008).

A aplicação do método dos clubes, tanto em Fortaleza quanto no Rio de Janeiro, visava à formação de uma *Consciência Alimentar coletiva* e possuía o seguinte lema: *onde todos se unem muito se realiza*. Ela seria desenvolvida por meio da atuação educativa das visitadoras, tanto nos restaurantes, quanto nas escolas, creches e visitas domiciliares, pois se acreditava que, ao se mudar o padrão alimentar da população, ensinando-a a se alimentar racionalmente, se contribuía para a formação dessa consciência.

A **segunda palestra**, proferida pela professora Maridete de Almeida Cruz, teve por tema *Alimentação*. Ela se reportou à importância da alimentação racional na vida dos diferentes povos, enfatizando sua relevância no desenvolvimento e progresso do País e, também, o papel da alimentação para o melhoramento da produtividade e conservação da família, raça e espécie. Mais uma vez, se nota que os princípios eugênicos eram dominantes na época – educar para melhorar a produtividade da classe trabalhadora, sendo visível a valorização excessiva da função alimentar:

O valor do homem é a primeira riqueza de um povo, e a produtividade de uma nação depende da capacidade, da cultura e da saúde de todos os seus componentes. Está provado que, sem alimentação racional, não pode o homem constituir a riqueza de seu país, antes pelo contrário é um peso morto para si e para a sociedade a qual pertence, é um entrave ao progresso. A alimentação veio justamente atender ao problema humano, pois é a aplicação racional das leis da nutrição ao desenvolvimento do indivíduo; a manutenção de suas funções orgânicas, a produção do trabalho visando tudo isto é conservação da família, da raça e da espécie. É a chave da força física, da capacidade do trabalho, do ânimo para as lutas, do vigor e da boa disposição, da alegria e da vitória na batalha contra as doenças. Não há saúde sem boa alimentação porque a alimentação representa a própria vida. Ela é na sua extensão e no significado a mais preciosa força com que conta o organismo animal para desenvolver-se normalmente, para crescer e manter a saúde em seus níveis desejáveis. Só as populações com um coeficiente perfeito, sob o ponto de vista nutritivo, poderão sobreviver às contingências que naturalmente aparecem com os aspectos mais variados (SAPS, 1947:133).

Relatou os hábitos alimentares nas diversas regiões do mundo, finalizando com a situação do Brasil, onde a subfome crônica é permanente, enfatizando que, se esse estado não for corrigido, o povo será sempre econômica e socialmente debilitado, e que somente por meio da educação alimentar se poderia mudar o quadro no País. A importância da merenda escolar foi apresentada como o caminho adequado para a criança, na infância, adquirir bons hábitos alimentares, e também como poderia trazer outros benefícios, como melhorar o crescimento infantil, proporcionando um desenvolvimento físico adequado e melhoramento do rendimento escolar.

A **terceira**, proferida pela professora Conceição de Maria Lemos Bastos, sobre o tema *Educação das Mães*, alertava para o fato de que somente educando as mães se poderia educar as crianças; e de que a higiene pré-natal proporcionaria às mães crianças saudáveis, assim como a alimentação adequada durante a fase de crescimento. Nesse contexto, o papel da visitadora como educadora e incentivadora de hábitos alimentares racionais era fundamental, inclusive no que se refere ao crescimento do consumo de leite de vaca pelas famílias.

A **quarta** palestra, ministrada por João Cavalcante Figueiredo, sobre o tema *Psicologia da Criança*, mostrou a importância da disciplina Psicologia da Infância no currículo da Escola Agnes June Leith. Essa disciplina, ministrada no segundo trimestre do curso, tinha, segundo ele, importância fundamental no trabalho desenvolvido pelas visitadoras nos Clubes dos 4E, pois saber respeitar e lidar com personalidades diversas são fundamentos para se conseguir educar efetivamente crianças e pessoas de modo geral.

A **quinta** palestra, com o professor Walmir Farias Peixoto, sobre *Hortas Domésticas*, mostrou a utilidade da preparação das visitadoras para orientação às famílias sobre como semear e manter suas plantações, ensinamentos esses que eram difundidos aos frequentadores dos Clubes dos 4E e Clubes das Donas de Casa. Reportou-se também à importância da difusão da *fruticultura*, aconselhando a plantação de mamoeiros nas residências das famílias visitadas, já que ele é rico em vitaminas A e C, e também da bananeira, pelo fato de sua fruta ser mais popular do Brasil e frutificar o ano inteiro. Outro assunto por ele abordado foi a *avicultura*, argumentando que, ao criar galinhas poedeiras ou

de corte, as famílias teriam lucros imediatos e o consumo de ovos e galinha aumentaria. Por último, falou da importância de se incrementar o desenvolvimento da *apicultura*, a qual, além de também ser excelente fonte de renda para as comunidades, já que o mel além de ser reconstituente orgânico possui propriedades medicinais. Encerrou sua palestra dizendo que as visitadoras deveriam dar condições para que a comunidade fizesse uma criação de abelhas, instalasse horta doméstica, criasse tecnicamente galinhas e plantasse árvores frutíferas.

Após as palestras, a professora Maria Odete André Gomes proferiu discurso de paraninfo da 8ª Turma de Visitadoras de Alimentação, centrando seu pronunciamento na necessidade de formação de técnicos que pudessem proporcionar aos menos favorecidos conhecimentos de práticas alimentares saudáveis que pudessem melhorar a qualidade de vida destes.

Situou a Visitadora de Alimentação como trabalhadora social que procurava atuar junto à população carente, lutando contra a ignorância alimentar, melhorando o orçamento doméstico e contribuindo para a formação de um *novo brasileiro – saudável e produtivo*.

3.2 Relatos do I Congresso de Visitadoras de Alimentação no Ceará

No dia 17 de outubro de 1947, às 20h, no Theatro José de Alencar, foi realizada a sessão solene em comemoração ao 3º aniversário da Escola Agnes June Leith, instalando-se nessa ocasião o 1º Congresso, constando a programação de: abertura da sessão pelo representante do Sr. Governador; hino da Escola pelo Orfeon da Escola; saudação aos congressistas pela professora Maria Odete André Gomes; piano – 6ª Valsa de Chopin, pela aluna da Escola Mary Coelho Santos; Educação Alimentar para o Brasil – Conferência pelo professor Castro Barreto, Diretor do SESI; Canto – *Llama me* – bolero, pela aluna da Escola Norma Zuliani Rios; Orfeon da Escola – Cantar para Viver e Hino Nacional.

A organização do Congresso era composta de: Comissão de Honra; Comissão Executiva; Departamento Artístico; Comissão Científica; Comissão Social (organização e hospedagem); Comissão Patrocinadora e Comissão de Imprensa e Propaganda.

O Congresso de Visitadoras de Alimentação receberá, no dia 16, os primeiros convidados

Chegarão a esta capital, no próximo dia 15, os dois primeiros convidados para o Congresso de Visitadoras de Alimentação.

Trata-se dos drs. Castro Barreto – diretor do Serviço Social da Indústria e Armando Peregrino – chefe da seção Técnica do SAPS.

Realização oportuna

A realização do Primeiro Congresso Nacional de Visitadoras de Alimentação é por demais em nossa terra, uma autêntica cruzada em prol da melhoria das condições alimentares e do seu próprio nível de vida.

Foi durante a gestão da professora Maria Odete André Gomes que se realizou o I Congresso de Visitadoras da Alimentação (Fig. 29), em Fortaleza – Ceará, tendo suas atividades se desenvolvido nos dias 17 a 24 de outubro de 1947. Em 21 de abril de 1948, ela foi demitida, sendo nomeada então a Prof^a. Maria Gonçalves da Rocha Leal.

Fig. 29 – O I Congresso de Visitadoras de Alimentação
Fonte: Jornal Gazeta de Notícias (1947)

A saudação aos congressistas, feita pela professora Maria Odete André Gomes, enfatizou os problemas do Brasil, principalmente os desequilíbrios entre as várias classes sociais que repercutem na qualidade de vida da população. Solicitou a ajuda dos órgãos federais, estaduais e municipais para minorarem essa situação, destacando os problemas de subnutrição e desemprego comuns nas classes menos favorecidas. Nesse contexto, para ela que papel desempenhariam as visitadoras?

As Visitadoras de Alimentação que convivem mais de perto nos lares, que ajudam a vida destas criaturas, com o máximo que lhes é concedido, formarão na linha de frente, com o desassombro e honestidade características de suas atitudes. Nada temem porque vivem a procurar um meio para a salvação dos 2.000 inocentes que diariamente sucumbem em nossa terra (SAPS, 1947:21).

Em seguida, a professora disse que as visitadoras relatariam suas experiências no interior da Amazônia, Nordeste brasileiro e Distrito Federal, evidenciando assim o trabalho desempenhado por elas para minorar o problema da ignorância alimentar do povo brasileiro. Nesse Congresso, foram proferidas três conferências que evidenciavam a padronização do pensamento dominante da época – *proporcionar educação alimentar à população com a finalidade de formar trabalhadores saudáveis e produtivos*. A homogeneização das diretrizes seguidas pelo Governo Vargas era bastante evidente nos pronunciamentos tanto nas

conferências e palestras como também nos relatos de experiências das visitadoras do Ceará e demais estados participantes do evento.

O que esse Congresso trouxe de novidade, porém, foi o relato de experiências de várias Visitadoras de Alimentação – Iranildes A. Ferreira, Maria Eugênic Franco, Alice M. Silva, Nair Cruz, Maria G. B. Guerreiro e Nahide Ribeiro, apresentadas em quatro etapas: Atividades da Visitadora de Alimentação do Serviço Especial de Saúde Pública – SESP; Aspectos do problema alimentar na Amazônia; Cursos para donas de casa; e A Visitadora de Alimentação junto ao Clube de Saúde. Esses relatos estão também na íntegra nos Anais do I Congresso de Visitadoras de Alimentação.

1 Atividades da Visitadora de Alimentação do SESP – foi criado em 1942, o Serviço Especial de Saúde Pública – SESP, subordinado ao Ministério da Educação e Saúde. A sede do Programa da Amazônia ficava em Belém e era organizado em divisões, com dois setores – Pará e Amazonas – nos quais estavam localizados os distritos sanitários com postos de higiene, subpostos e hospitais. O pessoal técnico (médicos, engenheiros e enfermeiras) recebia treinamento nos Estados Unidos. Quando a Escola de Nutrição Agnes June Leith foi fundada, foram enviadas bolsistas para fazer o curso. Após o término, as visitadoras passaram a exercer suas atividades em diversos campos, todas relacionadas com a educação alimentar:

- a) *Execução do trabalho* – era formado um grupo de seis visitadoras de alimentação que se deslocavam para localidades que possuíam posto de higiene ou hospital (organização de cardápios) para difundir ensinamentos de boa alimentação.
- b) Já no *Curso de visitadora sanitária e de auxiliar hospitalar*, as visitadoras ficavam responsáveis pelas aulas teóricas e práticas de Nutrição, Horticultura, Fruticultura e Avicultura; também era realizada Educação Alimentar das alunas.
- c) No *Posto de Higiene* – o trabalho realizado era de cunho educativo, principalmente no que se referia à alimentação infantil, com palestras ministradas às mães e futuras mães, além de noções de como preparar as refeições das crianças. Eram ministrados ensinamentos de higiene e desmame.

Uma das funções das visitadoras era, uma vez por semana, educar as “curiosas” ou parteiras da região, procurando orientar no sentido de que a alimentação da gestante e da puérpera não deveria ser somente galinha durante quarenta dias após o parto.

- d) No que se refere à *Visitação Domiciliar*, era ensinada e estimulada a produção de alimentos por meio de hortas caseiras e criação de aves. Esse trabalho era realizado em parceria com a visitadora sanitária.

Os *Cursos para Donas de Casa* eram baseados no programa de *Home Demonstrations*, em outras palavras, era o preceito do *aprender a fazer fazendo*, preconizado pelos Estados Unidos, seguido pela Escola Agnes June Leith.

E, finalmente, no *Curso de educação sanitária para professoras primárias* nas escolas, eram realizados ensinamentos sobre noções de Enfermagem, Educação Sanitária, Higiene Pessoal, Saneamento e também era implantado o Clube da Saúde, que procurava organizar a cozinha e o refeitório da escola, incluindo a higiene dos utensílios da cozinha e do refeitório; ensinava como fazer canteiros e aviário (pequena criação de galinhas e outras aves para uso doméstico), principalmente nas escolas rurais, como atuar na merenda escolar, respeitando os hábitos culturais locais e orientando na preparação dos alimentos.

2 Aspectos do problema alimentar na Amazônia – os problemas relacionados com a deficiência de transportes e comunicações, falta de alimentos, endemias, atraso social e econômico da Amazônia foram apontados como entrave à educação alimentar a ser desenvolvida pelas visitadoras, entretanto, a ação dessas profissionais tinha que se pautar no respeito pelos tabus culturais alimentares tão comuns nessa região. Como os gêneros alimentícios na região eram caros, o trabalhador chegava a gastar 79% do seu salário com alimentação, por isso era importante alertar a população para a necessidade de cultivo de frutas e verduras da região e criação de aves para consumo diário.

3 Cursos para donas de casa – a organização desses cursos tinha três finalidades: despertar o interesse das donas de casa pelos problemas de arte culinária, ministrar ensinamentos elementares de Nutrição e estimular o gosto pela sociabilidade. Na seleção do grupo, havia de

se escolher pessoas da mesma condição social e econômica, para evitar constrangimentos e, normalmente, era constituído por oito pessoas. O programa constava de higiene pessoal, da cozinha e utensílios, valor das verduras e legumes na alimentação e os cuidados higiênicos para a conservação deles, valor do cultivo da terra, preparação de sopas, macarrão, feijão e arroz, valor das frutas, leite, valor na alimentação, ovos, como reconhecer se eram frescos ou velhos, carnes, cuidados higiênicos e diversos preparos e confecção de biscoitos e bolos. Era ainda realizada educação alimentar, por meio de palestras, que procuravam sempre adaptar os ensinamentos ao poder aquisitivo do grupo, e educação social, cuja finalidade era estabelecer laços de amizade entre as famílias, desenvolvimento da sociabilidade e da solidariedade.

4 A Visitadora de Alimentação junto ao Clube de Saúde – assemelhava-se aos Clubes dos 4H dos EEUU e aos Clubes dos 4E existentes em Fortaleza. Esse Clube era uma associação de escolares, que procurava ensinar Higiene, Educação Moral e Cívica, procurando cultivar hábitos higiênicos e solidariedade humana e amor à Pátria. A adesão era voluntária e os próprios participantes escolhiam seus líderes e decidiam o calendário das reuniões, que eram semanais. O símbolo era uma vitória régia. O lema era *Saúde, trabalho, alegria. Pra viver melhor dia a dia*. Esse Clube funcionava em parceria com o posto de higiene. O papel da visitadora nesse Clube era realizar educação alimentar dos escolares, incentivando projetos sobre alimentação, horticultura, fruticultura e avicultura; curso de Arte Culinária, merenda escolar – Organização e manutenção da cozinha, sendo que os cardápios eram baseados na alimentação racional.

Analiso, então, como foram proferidas as conferências a seguir indicadas, que tiveram como fonte os **Anais do I Congresso de Visitadoras de Alimentação** realizado em Fortaleza–CE pelo SAPS em outubro de 1947.

A **primeira** versou sobre *Educação alimentar para o Brasil*, com o Professor Castro Barreto, na qual foi relatada breve história da conquista das Américas pelos europeus, constante das condições geográficas, culturais e desníveis econômicos do País. O problema da posse de terra e a falta de conhecimento técnico para tirar o melhor proveito na agricultura foram relatadas como fatores de dificuldades de ascensão social do estrato socioeconômico mais baixo.

Essa conferência refere-se à interpretação que ligava alimentação e desenvolvimento social e econômico. Foi relatada a ideia de que a melhoria do padrão humano, no que se refere à educação, principalmente a alimentar, seria fator essencial para o desenvolvimento do Brasil, sendo que algumas deficiências nas práticas alimentares foram apontadas por ele, inclusive a grande extensão territorial do País, com poucos habitantes, o que dificultava a exploração agrícola. Além disso, a escolha de uma política de exploração colonial voltada para a exportação, em detrimento da produção para a subsistência do País, não atentava para o fato de que suprir as necessidades alimentares internas advindas do crescimento populacional era providência prioritária.

Já no que se refere às conclusões dos inquéritos, que viam erros na alimentação do brasileiro, a opção pelo trigo como alimento básico levava o País a importar esse bem, abandonando seu cultivo no solo pátrio. As práticas alimentares do brasileiro: cultivo do arroz despulpado, o que tornava o feijão única fonte proteica da população, os hábitos de comer carne em quantidades insuficientes e não beber leite, aliados a não-ingestão de frutas e verduras, levavam à conclusão de que, apesar de haver condições de ter uma boa alimentação, o brasileiro não sabia se alimentar.

Como resultado da revolução social que iria mudar essa situação alimentar, surgiram o serviço social e as visitadoras de alimentação, denominadas pelo palestrante de *anjo bom*:

Para melhorar as condições essenciais e elevar o nível de vida, que surgiu, atualizando, o novo “anjo bom” da assistência social, de educadora social, que sois vós, senhoras Visitadoras de Alimentação. É árdua e nobre a vossa missão, especializada, de educadoras. Sois as modestas obreiras das fundações; mergulhais a profundidade do sofrimento, enfrentais a ignorância e, os prejuízos, ides ao recesso das humildes famílias que sofrem na obscuridade e, para tanto, deveis, antes de tudo, estar preparadas, moral e psicologicamente, para vencer tantas dificuldades, para persuadir tantos infelizes, abismados na ignorância (SAPS, 1947:30).

Ele salientou, porém, que a educação alimentar deveria começar na escola elementar, pois assim, desde cedo, os preceitos da boa alimentação fariam parte dos hábitos das crianças. Enfatizou também que nem sempre a fartura significa boa alimentação.

As visitas domiciliares realizadas pelas visitadoras tinham um objetivo maior, pois, além de ensinar as noções do valor nutritivo dos alimentos e da composição de rações equilibradas, atuavam também nas bases econômicas da família, ensinando a melhor aplicação dos salários, baseando seus ensinamentos no *home economics* preconizado nos EEUU.

Salientou que seria difícil vencer os *mores, os costumes e os hábitos radicados no fundo substrato da população e que, afinal, representam verdadeiros fundamentos culturais de cada povo*. (IBIDEM:31). Nessa luta, estariam localizados os preconceitos contra o leite, frutas e verdura. Para vencê-los, as visitadoras deveriam usar de psicologia, paciência e bons argumentos, inclusive mostrando as vantagens do plantio de verduras e frutas e da criação de aves domésticas. Os ensinamentos de práticas alimentares saudáveis deveriam ser incorporados à cultura e à realidade local de cada comunidade, não se esquecendo de que a finalidade de tais medidas seria elevar o padrão alimentar da população.

A **segunda** conferência teve por tema o *Âmbito de ação social*, e foi proferida por Armando Peregrino. Para o palestrante, haveria necessidade de se conseguir equilíbrio entre os diversos estratos socioeconômicos, pois os poderosos seriam mais humanos e os pobres, menos miseráveis.

Essa tarefa de ação social seria de todos, com a finalidade de reduzir a penúria física, intelectual e também moral da população, trabalhando ao mesmo tempo para melhorar suas condições de vida. Na realidade, como bem especificou o palestrante, o objetivo era:

Cultivar no espírito daqueles que deteem o poder e a riqueza, mostrar-lhe que a restauração do bem-estar do camponês, e do operário se traduz pelo aumento da capacidade de trabalho, pela redução do absenteísmo, pelo acréscimo de produção, dos rendimentos e da prosperidade (SAPS, 1947:34).

O Palestrante finalizou sua explanação dizendo que a aplicação dessas medidas traria benefícios em curto prazo, contribuindo para constituir uma organização social que daria segurança a todos os que dela participassem.

A **terceira** e última conferência tratou da ignorância alimentar do povo, e o tema foi *Alimentemos os brasileiros*. Foi proferida pelo professor Luiz Cavalcante Sucupira, ao

ênfatizar que somente nos últimos tempos a alimentação passou a ser considerada um problema científico. As proibições impostas pelos usos e costumes, muitas vezes considerando alguns alimentos como impuros, foram relatadas por ele, inclusive a influência da alimentação no desenvolvimento da vida familiar.

As superstições e tabus alimentares, por exemplo – não comer manga com leite porque é venenoso, ou consumir essa fruta e beber cachaça seria sinônimo de morte, além de horror à ingestão de frutas durante a noite – são difundidas em todo o País, principalmente no Nordeste.

No que se refere à eugenia, foi expressa a ideia de que a importância da alimentação na fecundidade, capacidade de trabalho e energia nervosa foi pesquisada, inclusive o papel das vitaminas nas moléstias da carência. Saber se alimentar bem tinha para o palestrante diversas influências:

A alimentação estende seus efeitos não só ao corpo que a utiliza como energia. Influi nas organizações sociais, determinando a maior ou menor capacidade de realizações ou de eficiência do agrupamento humano, pois o todo será o que forem as suas partes. (SAPS, 1947:38).

Associou ainda o uso da carne ao vigor dos ingleses, e à falta de caráter, de músculos, de bom senso, de firmeza, de vontade e de opinião aos *lisboetas*, que não faziam uso da mesma.

Salientou, entretanto, que, com as pesquisas científicas efetuadas sobre o valor nutritivo da carne na alimentação humana, apesar de esse alimento conter proteínas em alta escala, que são indispensáveis à construção e reparação dos tecidos, ela é pobre em vitaminas e cálcio, além de ser fortemente ácido-formadora, o que reduz a alcalinidade do sangue.

A influência da dieta alimentícia foi descrita por ele da seguinte maneira:

A dieta alimentícia influi sobremodo no físico, na saúde e na energia de um grupo social. (...) A saúde geral das classes diminui à medida que se desce das mais altas para as mais baixas. (...) Um povo é, antes do mais, aquilo que come; boa alimentação significa supremacia econômica, política, moral; má alimentação tem como resultado a decadência geral e a ameaça de aniquilamento (SAPS, 1947:39–40).

Foi citado também o fato de que Gilberto Freyre já alertava para a ideia de a superioridade de eficiência econômica e eugênica dos negros com relação aos índios brasileiros ser consequência do regime alimentar dos primeiros, que era mais equilibrado e mais rico do que o dos silvícolas nacionais.

A herança cultural alimentar lusitana era rudimentar, já que primava pela quantidade e não pela qualidade dos alimentos, e que trouxe o costume de achar que a barriga cheia fazia o coração contente, isto é, que comer bem era comer muito, *daí porque o feijão com farinha é o prato de resistência em todas as mesas, seja a do pobre seja a do rico*. (IBIDEM:41). Quando se aliou à cultura alimentar dos negros africanos, foram sedimentados hábitos culturais alimentares que se disseminaram até hoje.

A correlação entre atividade e escolha de alimentos foi então estabelecida, sendo que se tornou imperativo implantar a educação alimentar do povo como parâmetro para melhorar e incrementar o desenvolvimento do País. O aproveitamento dos alimentos já incorporados ao consumo diário, como feijão, carne, arroz, farinha, banana, café, verduras e frutas, deveria ser devidamente distribuído em rações balanceadas para que o funcionamento harmônico da máquina humana fosse conseguido.

O conferencista enfatizou e apoiou as diretrizes seguidas pelo Estado Novo, no qual a ideia de alimentar racionalmente a população, baseada nos princípios de higienismo e eugenia, visava à melhoria da saúde da população brasileira e também contribuiria para formar um brasileiro forte, saudável e produtivo, como especificou o orador:

Aqui não só estamos prestando uma justa homenagem aos pioneiros do movimento em prol da melhoria racional da dietética brasileira, como estamos iniciando esse trabalho por todos os títulos dignos de aplausos e de apoio para corrigir a má alimentação da nossa gente, evitando, assim, que aumente cada vez mais esse cortejo desastroso e impressionante de enfraquecimento individual, de menor resistência às doenças de alta mortalidade, de decréscimo de população, de menor duração de vida e de escasso rendimento do trabalho a que todos assistem impassíveis, como, se, de fato, o Brasil fosse um vasto hospital (SAPS, 1947:42).

Para se conhecer, realmente, o trabalho das visitadoras de alimentação, é mister analisar os relatos de experiências dessas profissionais, apresentados durante o I Congresso Nacional da categoria e que estão, como já expresse, citados na íntegra nos Anais do referido Evento (SAPS, 1947).

3.2.1 Visitadoras de Alimentação: relatos de experiências

Após as conferências, a professora Maria Odete André Gomes falou do Plano para a melhor orientação do setor de visitação alimentar do Estado do Ceará e sua instalação em outros estados, pautando seu discurso por ter a Visitadora de Alimentação conhecimentos necessários para educar racionalmente o povo brasileiro na questão alimentar, inclusive aconselhando ao SAPS contratar as visitadoras para o quadro permanente da Instituição, proporcionando os mesmos direitos e deveres oferecidos aos servidores do SAPS. O número de profissionais contratadas seria, de início, de 24 visitadoras por ano.

As experiências das Visitadoras de Alimentação – dificuldades, sucessos e insucessos – foram relatadas durante o I Congresso de Visitadoras de Alimentação, constando de experiências de visitadoras do Ceará (que foram predominantes, talvez por este estado sediar o evento) dos municípios de Ipu – Lenira Frota Leitão, Iguatu – Maria Elza Campos Barbosa, Limoeiro do Norte – Maria José Gurgel Guedes, Sobral – Leilá Gomes e Solonópole – Maria Cirene Nogueira; do Maranhão – Maria da Glória Silva e Márcia Freire; do Piauí – Francisca Barbosa de Almeida e do Rio Grande do Norte – Domitília Mavignier de Noronha, Maria Francisca Tereza de Oliveira e Maria Batista Gurgel.

Dos depoimentos das **visitadoras do Ceará**, apenas um projeto, o de Ipu, ainda estava em fase de implantação, tendo sido, entretanto, já selecionado o bairro de Alagia por possuir água farta e abundante e terreno apropriado para as atividades a serem desenvolvidas, podendo ainda contar com a assistência de três médicos residentes na região.

Em Iguatu, a visitadora Maria Elza Campos Barbosa relatou que foram implantados cinco clubes: dois de donas de casa, dois de meninos e um de moças com reuniões bissemanais, com um número de 90 sócios. As hortas somente foram instaladas no período de inverno, por causa da escassez de água na região. As práticas executadas versaram sobre avicultura, preparo de alimentos, evitando seu desperdício, noções de higiene e implantação de hábitos saudáveis, principalmente orientações na criação dos filhos e Puericultura (rigorosa higiene, alimentação adequada e com horários predeterminados, asseios corporais e de vestuário), o que muito agradava às mães participantes do Clube das Donas de Casa.

O Clube das Moças contou com maior adesão, principalmente, por causa das enfermeiras da região. A formação espiritual foi fator considerado importante na orientação

dos participantes dos clubes, já que a Igreja Católica era a religião dominante na localidade e os preceitos religiosos inerentes a ela eram transmitidos aos participantes do Clube. As noções de Avicultura, Horticultura e Economia doméstica foram consideradas muito importantes para a administração do lar.

Maria José Gurgel Guedes, visitadora atuando em Limoeiro do Norte, ao terminar o Curso de Visitadoras da Alimentação, foi trabalhar na Escola Normal Rural de Limoeiro do Norte fundando, então, quatro clubes – dois de meninas e dois de moças. Essa atitude da visitadora indicava a sintonia dela com os propósitos gerais da política alimentar da época.

A finalidade dos clubes, segundo ela, era proporcionar conhecimentos práticos sobre a “boa e verdadeira” alimentação – conhecimento sobre o valor e a utilização dos alimentos. Logo após, fundou mais dois clubes para meninos. Os clubes chegaram a ter um total de 141 sócios. Neles eram ministradas as seguintes matérias: Arte Culinária, Economia Doméstica, Corte e Costura, Higiene Infantil, Horticultura, Educação Física e Religião.

Como resultados desses encontros, foram confeccionados Álbuns de Arte Culinária e Economia Doméstica, e álbum com amostras de tricô; foi também organizado um mostruário com os trabalhos de madeira produzidos nos Clubes dos Meninos e um plano de amostras de variados pontos de agulha. Todo esse material produzido visava ao aperfeiçoamento social, educativo e físico dos participantes. Nas datas comemorativas de significação nacional, eram organizadas festas, com músicas e apresentações, valorizando a cultura local.

Em Sobral, Leilá Gomes relata que o trabalho foi iniciado em 1946, com a criação de Clubes dos 4E e Clubes das Donas de Casa. Foi selecionado o bairro da Cadeia por ser o mais carente. Encontrou dificuldades de implantar os clubes por causa dos boatos de que o SAPS e o Serviço de Alimentação seriam chefiados por comunistas o que teria dificultado seu acesso às suas residências e impossibilitado a continuação do projeto. A visitadora procurou, então, o Patronato Maria Imaculada, no qual implantou três clubes: um de moças, um de meninos e outro de meninas.

Já em Solonópole, Maria Cirene Nogueira relatou que houve grande interesse do povo na implantação de atividades de educação alimentar na região, tanto do estrato socioeconômico alto quanto do médio e baixo. Organizou oito Clubes 4E, com 100 sócias, além de um Clube de Donas de Casa, com dez participantes. As reuniões ocorriam uma ou duas vezes por semana. Os cursos ministrados foram: Economia Doméstica, Arte Culinária,

Corte e Costura, Trabalhos Manuais, Desenho, Horticultura, Educação Física e Pequenos Jogos. Todos os clubes funcionavam na sede dos Círculos de Operários.

As **visitadoras do Maranhão** – Maria da Glória Silva e Márcia Freire – relataram que o projeto da região ainda se encontrava em fase de planejamento. Desenvolver-se-ia no bairro Areal, escolhido por se situar em região que facilitaria a expansão para outros bairros proletários e fabris. O espaço para implantação das hortas, construção de cozinha rústica e salas de aulas fora financiado pelo Governo do Estado. Sobre as práticas alimentares da população, afirmavam que as refeições eram realizadas pela manhã – café e pão, sem leite ou manteiga, e, algumas vezes, café e farinha de mandioca. O almoço constava de arroz, feijão, farinha, algumas vezes carne seca, camarão seco, sururu e caranguejo. No jantar, quase sempre se utilizam as sobras do almoço ou arroz temperado com toucinho. Planejavam ministrar aulas abordando temas relacionados com Nutrição, Culinária, Puericultura, Horticultura, além de noções de Moral e Sociabilidade, o que, na opinião delas, elevaria o nível educacional do povo, melhorando concomitantemente suas condições físicas.

Observo no depoimento dessas visitadoras o intento de adaptação dos princípios da alimentação racional e harmônica à realidade local, principalmente no que diz respeito ao hábito de incluir a farinha de mandioca na primeira refeição do dia.

No **Piauí**, a visitadora Maria Francisca Barbosa de Almeida relatou que a criação de clubes proporcionaria reajustamento das crianças, das donas de casa e dos próprios maridos, além de concorrer para fortalecer as famílias, contribuindo assim para o reajustamento social das sociedades menos favorecidas, aumentando suas redes sociais e melhorando suas relações familiares. O projeto seria implantado no bairro da Vermelha, por ter terreno adequado para a ação e água em abundância. A dificuldade encontrada seria a localização do bairro que estava situado muito distante do centro da Cidade, o que poderia influir no deslocamento das pessoas, e, conseqüentemente, na frequência dessas aos cursos.

Sobre a alimentação da população local, afirma que era suficiente em quantidade e em qualidade, entretanto, a população não sabia se alimentar, o que demonstrava ignorância aos princípios racionais de aproveitamento dos alimentos locais. As refeições eram divididas da seguinte maneira: pela manhã, café com pão ou beiju (feito de farinha); no almoço, arroz, farinha e feijão. Não existia o hábito de consumir frutas ou verduras. As condições

socioeconômicas eram baixas, o que efetivamente demonstrava a necessidade da implantação do projeto de educação alimentar na região.

O último relato de experiência foi das **visitadoras do Rio Grande do Norte** – Domitília Mavignier de Noronha, Maria Francisca Tereza de Oliveira e Maria Batista Gurgel. O projeto ainda não tinha sido implantado. Seria desenvolvido no bairro Tirol, em Natal, escolha decorrente do fato de ser o único que tinha um prédio disponível para se realizarem as ações educativas, apesar de não ser muito populoso, não ser um bairro proletário e as casas serem bem distanciadas umas das outras. Por outro lado, teria como vantagens a proximidade aos bairros das Rocas e Praia do Meio, e vários chafarizes que forneciam água à população.

No relato de experiências das visitadoras de alimentação, quatro projetos teriam sido implantados, enquanto quatro ainda estavam na fase de planejamento. O discurso de justificativa da criação dos clubes era sempre baseado na ignorância alimentar da população e na necessidade de se constituir uma nação de pessoas fortes, saudáveis e produtivas. Esse era o discurso nacionalista e higienista proposto pela Era Vargas e que encontrou terreno fértil na mente dessas profissionais.

O que se observava nos depoimentos apresentados era que a alimentação seria a base da fortaleza orgânica das pessoas e as ações para melhorar o quadro da subalimentação crônica do brasileiro se constituíam em ação de patriotismo e desvelo. Os discursos mostram a influência de ideias eugênicas, correntes na época, que consideravam a função de educação alimentar como dever patriótico de todos e sua importância para o aumento da produtividade, sendo este o caminho mais adequado para a formação e progresso da nova civilização brasileira. Demonstrem, também, a inculcação do discurso das disciplinas aprendidas no curso, do pensamento higienista, nacionalista, que exacerbava o papel da alimentação.

A evolução que sacode o mundo moderno, imprimindo-lhe um novo sentido de vida social, impõe-nos a obrigação de encarar o problema alimentar, como base fundamental de uma raça forte e capaz de preparar o soerguimento da Pátria, profundo anseio de quem realmente estremece a sua terra natal. Uma mente sã, um corpo são, já era o lema Romano antigo, e agora, mais do que nunca em que os povos disputam na arena da competência, a segurança e garantia de seus direitos, precisamos preparar uma geração forte e sadia, num ambiente higiênico e salutar, do contrário ficaremos na estagnação e inércia, o que não se pode compreender nem explicar. (...) O progresso da humanidade depende da maneira como os homens se alimentam. (SAPS, 1947:112).

Para as depoentes, o povo desconhecia completamente as noções de Higiene de uma boa alimentação, não se nutrindo bem, o que diminuía a sua resistência e defesa orgânica, sendo que a visão deles era a de que, somente formando uma raça sadia e resistente, o Brasil poderia prosperar. Esse discurso também se apoiava na concepção higienista e de “medicalização” da raça/individualização de um problema social. A concepção de que *o povo é ignorante, então, não tem boa alimentação*, assim, não contribuindo para o aumento da produtividade e com o progresso do País, era evidente no discurso proferido.

O papel das visitadoras era *procurar alevantar o espírito do nosso povo, abatido pelas incertezas da vida, assegurando-lhe um futuro mais tranqüilo e feliz* (SAPS, 1947:61); e que seu trabalho educativo deveria começar na infância, acompanhar os adolescentes e desenvolver atividades de práticas alimentares racionais com eles e também com os adultos.

Houve aceitação da prática de plantação de hortas caseiras, motivada pelas palestras sobre a importância das verduras na alimentação humana. Foram plantados diversos canteiros de alface, tomate, pimentão e cebola. Ocorreram, contudo, problemas na época do verão, decorrentes do clima seco e abrasador, o que ocasionava falta de água para irrigação das verduras, e as chuvas ocorridas durante o período de inverno dificultavam, sobremaneira, a realização das reuniões; além disso, faltavam recursos para aquisição de material e gêneros para as aulas práticas. Os hábitos alimentares da região mostravam que, na rotina alimentar, constavam feijão, farinha e rapadura, e que o leite, apesar de abundante, não era consumido e, ainda que as superstições culturais atrapalhavam a aprendizagem dos participantes dos clubes. Outra atividade que teve boa adesão popular foi a prática de Educação Física, apesar de o local não permitir jogos que exigissem espaços maiores.

A metodologia empregada também era baseada em *aprender a fazer fazendo*, ideia defendida pela Escola Nova aprendida na Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith. As ações desenvolvidas nos clubes baseavam-se nos princípios dos 4E: espírito, educação, esforço e êxito.

Nas reuniões, eram realizadas demonstrações de Culinária, Trabalhos Manuais, aulas de Higiene e Puericultura. Relataram que a alimentação na região era deficiente e constava de: desjejum – café simples, algumas vezes com cuscuz; almoço – feijão cozido na água e no sal, farinha, peixe seco ou fresco, às vezes com carne seca assada na grelha, verduras e frutas em pequenas quantidades, especialmente abóbora e banana; jantar – café. As práticas alimentares locais não eram baseadas na alimentação racional preconizada na época,

entretanto, por se tratar de região pobre, com salários baixos, sendo que as casas não tinham a mínima condição higiênica. Apesar de a população ter poucos recursos, houve adequação das práticas existentes a uma dieta harmônica, que contivesse equilibradamente glicídios, lipídios e proteínas, além de frutas e verduras, que foram incorporadas após a orientação sobre como construir hortas caseiras.

Foi também relatada a situação moral das famílias – promiscuidade, pessoas legalmente casadas ou ilegalmente unidas e existia um grande número de mães solteiras; as crianças ficavam abandonadas nas ruas; o povo era deprimido e sem incentivo para realizar alguma atividade. O relato da visitadora é indicativo da invasão da privacidade, de tratamento preconceituoso e tentativa da gestão até mesmo das alcovas do povo. Isto remonta aos conhecimentos adquiridos na formação da VA, no que se refere à eugenia, ao melhoramento da raça, à valorização da família e das relações constituídas na constância do casamento, em detrimento daquelas que não seguem os preceitos da religião católica predominante na época.

O tipo de alimentação encontrada primava pela quantidade e não pela qualidade, o que resulta em famílias mal alimentadas, trazendo como consequência “raça decadente e estacionária”. Essa expressão utilizada pela visitadora demonstra, mais uma vez, a formação higiênica e eugênica, bem como a utilização dos fundamentos dessas teorias na interpretação dos problemas sociais, evidenciando, mais uma vez, tratamento preconceituoso da depoente.

As pessoas que possuem terra se alimentam melhor do que aquelas que não têm. A incorporação de frutas e verduras à alimentação, como fonte vitamínica, seria necessária, pois não era hábito do sertanejo consumi-las às refeições.

As visitadoras chegaram às seguintes conclusões: o Serviço de Visitação Alimentar deveria desenvolver mais atividades no meio rural; o Governo do Estado deveria colaborar com as atividades para que elas se tornassem mais eficientes e também deveria especializar professora em cada grupo do Estado sobre educação alimentar.

Não se pode, entretanto, desconsiderar o trabalho das visitadoras na difusão dos princípios de hábitos higiênicos e alimentares da população. Após a extinção do SAPS, contudo, não houve substituição do trabalho que elas realizavam, sendo que atualmente existe a nutricionista denominada *personal diet*, que visita a casa das pacientes, ensinando preceitos de boa alimentação, higiene e práticas salutaras de vida. É analisado atualmente o fato de que as profissionais que poderiam realizar o trabalho desenvolvido pelas visitadoras seriam as

agentes comunitárias de saúde – ACS, se tivessem treinamento adequado para exercer adequadamente a função daquelas (MARTINS, 2008).

3.3 Espaços de atuação

O campo de ação das visitadoras, tanto durante sua formação como depois da conclusão do Curso, era bastante diversificado: restaurantes populares, difundindo fundamentos de alimentação racional e organizando cardápios; creche do SAPS; serviço de visitação alimentar nas casas das famílias de trabalhadores, transmitindo noções de alimentação adequada e de higiene alimentar e geral; orçamento doméstico, puericultura, cuidados com a casa e crianças; nos Clubes 4E, realizando palestras e ministrando cursos para donas de casa, jovens e adolescentes, com o fim de promover qualificação mínima que contribuísse no aumento da renda familiar e, conseqüentemente, melhoria das condições de alimentação.

3.3.1 Restaurante do SAPS–CE

Os restaurantes do SAPS ofereciam ao operariado cardápio baseado na alimentação racional e harmônica, e em princípios de moralidade e higiene, proporcionando aos trabalhadores uma dieta incluindo legumes e verduras, fruta na sobremesa e copo de leite ou suco como acompanhamento, o que fornecia as calorias necessárias para o desenvolvimento de seu trabalho e contribuía para consolidar uma Nação forte, saudável e produtiva.

O acesso à leitura, música e palestras com divulgação de hábitos alimentares saudáveis no horário do almoço, serviço realizado pela biblioteca e discoteca, além da distribuição de cartilhas, folhetos e panfletos sobre alimentação, contribuía para a educação alimentar do operariado que frequentava o restaurante.

Os princípios do higienismo e eugenia praticados pelo governo Vargas tiveram repercussões nas orientações das escolas de visitadoras e nas práticas alimentares adotadas pelos restaurantes do SAPS. Esta educação alimentar tinha continuidade nas visitas domiciliares realizadas pelas alunas da Escola na residência dos trabalhadores, baseadas que eram na concepção de que a desnutrição era oriunda da ignorância alimentar por parte do povo, sendo necessárias ações de caráter intervencionista por parte do Estado, que poderiam solucionar este problema.

No restaurante, as visitadoras faziam a distribuição de material didático – cartilhas, panfletos e materiais de educação alimentar – produzidos pela Divisão de Propaganda do SAPS, no Rio de Janeiro. Além disso, o restaurante oferecia a lista dos trabalhadores que receberiam a visita familiar dessas profissionais.

As visitadoras proferiam palestras e organizavam peças teatrais, sempre enfocando a educação alimentar, além de serem veiculadas mensagens educativas pelo serviço de alto-falante durante as refeições oferecidas aos operários. Um chefe da administração do SAPS–CE (entrevista realizada em 18/02/2009) relata que

(...) Sobre distribuição de cartilhas, panfletos, materiais de educação alimentar. Essa parte aí era com a Escola de Nutrição que ficava vizinho ao restaurante do SAPS. Essa escola formava nutricionista e distribuía esse material; mas era independente, outra administração; lembro-me de uma das diretoras a Dona Maria Gonçalves. Tinha o serviço de irradiadora com palestras para as pessoas no refeitório, mas disso não tenho conhecimento porque a gente era isolada.

Uma funcionária que trabalhou no SAPS–CE (entrevista realizada em 22/08/2008) desde a inauguração até a extinção exprime que

*O restaurante era freqüentado além dos trabalhadores das indústrias, por estudantes e pela comunidade em geral. Havia palestras sobre hábitos alimentares saudáveis com um alto-falante durante as refeições. O material didático vinha do Rio de Janeiro. **A Central de Abastecimento**, que também era aberta ao público em geral, e vendia alimentos baratos e de qualidade e contava com um armazém distribuidor e **A Escola de Nutrição Agnes June Leith** que formava*

Visitadoras da Alimentação que eram aproveitadas pelo próprio SAPS–CE, pelas escolas, restaurantes e hospitais da cidade e que tinha intercâmbio com diversos países, além de preparar Visitadoras para o Norte e Nordeste do País. Durante as refeições aconteciam palestras e distribuição de cartilhas pelas visitadoras. (Funcionária do SAPS–CE).

Outro setor de atuação das visitadoras era constituído pelos Clubes, que serão relatados a seguir.

3.3.2 Clubes

As VA desempenhavam atividades baseadas na implementação de práticas alimentares saudáveis. Realizavam palestras que tinham por fim melhorar o nível de higiene das residências, inclusive no que se refere à preparação dos alimentos e asseio das casas e cuidados com as crianças. Suas palestras sobre relacionamentos familiares e sociais repercutiram de maneira significativa na vida familiar e comunitária das pessoas visitadas. O campo de atuação para essas atividades eram os Clubes dos 4Es, de Donas de Casas, de Adolescentes e Crianças.

Exerciam papéis diferenciados – educadora, psicóloga, enfermeira, assistente social, nutricionista, administradora e também confidente – pois deveriam estar prontaa para ouvir os problemas domésticos e pessoais das donas de casa visitadas. O trabalho realizado junto às comunidades, com palestras e trocas de experiências, principalmente culinárias, tinha bastante aceitação na comunidade, porque a visitadora tentava melhorar as condições de vida das pessoas.

Considerando as práticas alimentares locais, inteirando–se da capacidade de produção de bons alimentos de acordo com a cultura e com as possibilidades ecológicas de cada região, seu trabalho era realizado de modo que fosse possível, *dentro da melhor utilização de cada meio ecológico, modificar a dieta no sentido do seu aperfeiçoamento, mas sem a desfiguração que gera a repulsa, e o aniquilamento do esforço.* (SAPS, 1947:32).

Nesse sentido, as palestras eram programadas considerando as condições econômicas da comunidade.



Fig. 30 – 1949 – Clube das Donas de Casa
Fonte: Arquivo pessoal de Maria do Socorro Monteiro

Uma das atividades com as pessoas da comunidade era o Clube de Donas de Casa, que funcionava na própria Escola. Quando as visitadoras detectavam que a família tinha alguém desempregado, ou que havia necessidade de melhorar o orçamento doméstico, convidavam as donas de casa para cursos de Artesanato ou de Economia Doméstica (Fig. 30).

Os cursos davam direito a certificado, que tinha bom conceito no comércio local e facilitava a colocação dos participantes nos empregos oferecidos pelos comerciantes. Eram realizadas feiras na própria Escola, nas quais esses artesanatos eram expostos à venda, ocasião essa difundida nos meios de comunicação de massa e no serviço de propaganda e divulgação do SAPS–CE, durante as refeições do restaurante e por meio de cartazes na comunidade, comércio local e anúncios nos jornais de maior circulação da cidade.

Nas atividades de ensino, também predominava a metodologia *aprender a fazer fazendo*, a exemplo de como haviam aprendido. Esta metodologia, segundo Saviani (2008), teve início com a educação jesuítica e foi posteriormente defendida pelo movimento Escola Nova, principalmente com Anísio Teixeira. Isto vinha do pragmatismo do filósofo americano John Dewey (1978). Apesar de utilizar esta nova filosofia, no entanto, a Escola de Visitadoras de Alimentação dependia de uma estrutura centralizada, do SAPS, na Capital Federal – Rio de Janeiro – incluindo seu currículo que adaptava o saber teórico ao conhecimento prático, e também fazia a adaptação das atividades a serem desenvolvidas à realidade local e às condições socioeconômicas da comunidade.



Fig. 31 – 1946 – Símbolo do Clube dos 4H dos Estados Unidos
 Fonte: Wikipédia (2009)

O Clube 4E – espírito, educação, esforço e êxito, foi baseado no Clube dos 4H – *Head, Heart, Hands, and Health* (cabeça, coração, mãos e saúde), como já referido, que tinha por símbolo um trevo de quatro folhas com cada uma de suas ações representada em uma delas (Fig. 31). Tanto no Brasil, quanto nos Estados Unidos da América do Norte, esse clube era voltado para a educação dos jovens, procurando incentivar a prática do *aprender a fazer fazendo*. O símbolo americano não foi reproduzido no Brasil, nem foi criado nenhum símbolo específico para o Clube dos 4E.

O que realmente significa os 4E? Como já foi especificado, o **Espírito** – criar, elevar e orientar; a **Educação** – preparar, formar e ilustrar; o **Esforço** – amar, estimular e desenvolver; e o **Êxito** – vencer, progredir e brilhar (SAPS, 1947).

As atividades desenvolvidas nos Clubes 4E tinham como objetivos: desenvolvimento da autoestima, melhoria dos relacionamentos e comunicação públicos e interpessoais, interação positiva com adultos e jovens, responsabilidade e contribuições para o grupo e a comunidade, desejo e habilidade de adquirir conhecimentos que possam beneficiar a si mesmo e à comunidade, melhoria do relacionamento familiar, capacidade de adaptação às mudanças do mundo globalizado, exploração das possibilidades de uma carreira profissional, capacidade de liderança e decisão. A preocupação era a preparação de uma nova geração forte e sadia, que vivesse em ambiente higiênico e salutar.

Em Fortaleza, em 1947, já havia 11 clubes, com um total de 228 sócios nos bairros de Moura Brasil, Jacarecanga, Brasil Oiticica e Monte Castelo, sendo distribuídos em quatro Clubes de Meninos, três Clubes de Meninas e quatro Clubes de Moças. O depoimento de uma aluna da Escola em 1951 (entrevista realizada em 23/07/2008) relata a experiência no Clube dos 4E (SAPS, 1947).

3.3.3 Comunidade – visitas domiciliares

O Serviço de Visitação Alimentar se iniciava com um *Inquérito Social*, cuja finalidade era investigar, junto às famílias atendidas, problemas para propor soluções e desenvolver atividades que pudessem melhorar a qualidade de vida da comunidade estudada. Eram feitos diagnóstico, julgamento e tratamento, isto é, depois de detectados os problemas, eram realizadas reuniões com a supervisora para que fossem julgadas as condições, havendo, neste momento, priorização dos problemas que necessitavam de ação mais urgente, e, somente em seguida, era realizado o tratamento, ou seja, as ações condizentes com as necessidades. Não existem dados referentes à tabulação de tais inquéritos.

Era o primeiro indício de poder – intervenção/apropriação do lar, o que denotava uma política de domesticação e não de transformação cultural, na qual se observavam diversos aspectos, como educação, conscientização, formação e esclarecimento no que se relacionava a hábitos alimentares saudáveis.

É justamente nesse espaço familiar que se desenvolvem os *habitus primários*, daí a importância da atuação das visitadoras, já que, normalmente, os conceitos e hábitos adquiridos na infância perpassam a vida toda dos indivíduos (SILVA, 2008).

O espírito deste Inquérito não era o de ser burocrático, mas sim utilizar a informação como meio de impulsionar a ação. Suas vantagens eram: proporcionar senso de comunidade; realizar trabalho de forma metódica; educar o senso de julgamento; despertar a faculdade de observação; e estimular a capacidade de ação (CARMO, 1937).

Algumas condições eram exigidas para o Inquérito. Na preparação, deveriam ser elaboradas perguntas claras, precisas, limitadas e adequadas às condições de vida da população. Para tanto, havia um momento de teste que era feito na forma de uma visitadora entrevistando a outra. Durante sua realização, deveria a visita ser realizada em local adequado, isto é, com pouco barulho, tendo-se o cuidado nas entrevistas com os *inibidos* e os *ladinos* (as pessoas inibidas eram aquelas tímidas e as ladinas eram as que sabiam tudo, tinham sempre a resposta “na ponta da língua”). A apresentação da visitadora era de importância fundamental durante a visita: o vestuário deveria ser o mais simples possível, haver adaptação da inquiridora ao meio, o horário da visita seria determinado pelos

entrevistados e era necessário que fosse realizado um contato inicial antes da entrevista, de preferência intermediado por alguém da comunidade.

Durante as visitas domiciliares, após a análise do Inquérito, eram repassadas noções de higiene, valores morais, como se relacionar bem com a família, vizinhos e comunidade em geral, além de aulas de Culinária, nas quais eram ensinados preceitos de alimentação racional, e como as donas de casa poderiam aproveitar melhor os recursos e alimentos, além de noções também de Enfermagem, Puericultura, Horticultura (horta caseira), e aulas sobre como melhorar o orçamento doméstico, inclusive com aulas de artesanato (SAPS, 1947).

Os preceitos trabalhados durante as visitas domiciliares, no que se refere às finalidades da boa alimentação, foram referidos no livro *Alimentação e Progresso*, de Dante Costa (1951:12):

1. favorecer o nascimento normal;
2. assegurar o crescimento e o bom desenvolvimento das crianças;
3. formar ossos e dentes normais, músculos fortes e sangue bom;
4. evitar o raquitismo, o escorbuto, o beribéri, a pelagra, o bócio e outras doenças que só existem por deficiências de alimentação;
5. garantir a vitalidade e o prazer de ser ativo;
6. aumentar, nas crianças escolares, a capacidade de aprender;
7. manter, no adulto, a constante substituição dos tecidos gastos e a normalidade físico-química corporal;
8. realizar uma população forte, resistente à fadiga e à doença, apta ao trabalho e capaz de compreender, estimar e realizar o progresso.

Como é possível observar, são os preceitos higienistas e higiênicos que constituíam uma opção do Estado e que eram um reflexo do espírito da época; ou seja, desenvolver população forte, robusta, com a capacidade produtiva aumentada por meio de

alimentação adequada, provida pelo sentimento de nacionalidade, de respeito e estima pelo progresso do País.

A importância da alimentação racional, nesse sentido, era evidente, como consta no juramento de formatura das visitadoras (Fig. 32). No anexo H, figuras 22 e 23, é mostrado o convite da turma de VA de 1966, com a relação de suas alunas.

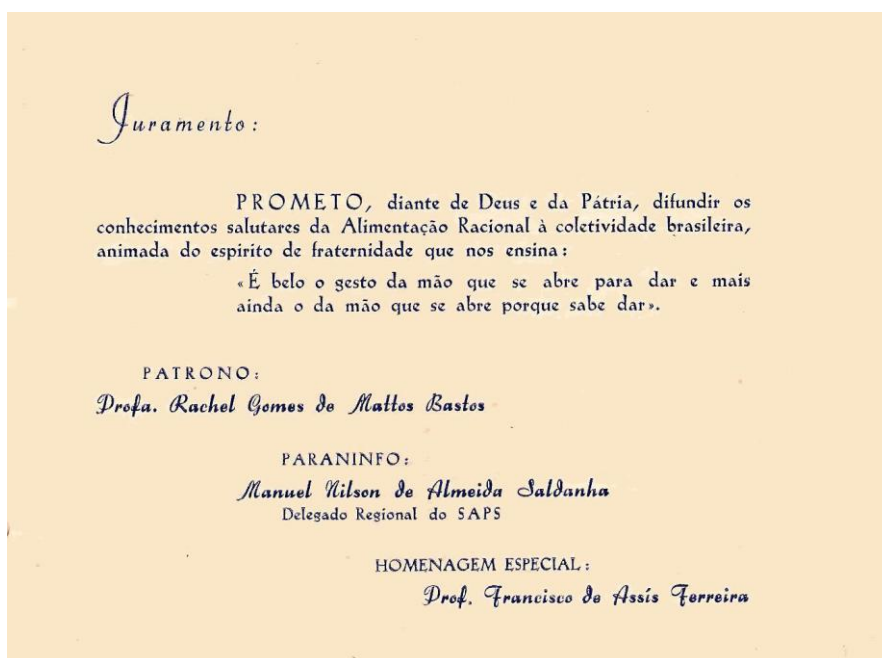


Fig. 32 – 1966 – Juramento das Visitadoras de Alimentação

Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora

De posse do Inquérito Social ou Domiciliar, eram analisadas as condições econômicas das famílias e se os ensinamentos transmitidos eram adequados a esta realidade. Após a visita, era tudo registrado em fichas que ficavam no SAPS–CE e que poderiam servir de guia para as atividades desenvolvidas naquela comunidade.

O acompanhamento das famílias era sempre guiado pelas fichas que eram preenchidas durante o Inquérito Social, o que auxiliava sobremaneira a verificação da aplicação dos preceitos higiênicos e nutricionais. O aproveitamento e a utilização de alguma pessoa de influência na comunidade eram aconselhados, pois facilitaria a aceitação das visitadoras e contribuiria para a valorização das habilidades dos líderes comunitários. Algumas vezes, as visitadoras falavam com o padre da região e faziam as reuniões na Igreja, facilitando a inserção da VA no espaço de ação.

Duas estratégias tinham grande aceitação durante as ações das visitadoras cearenses pela comunidade. A primeira era que elas levavam ingredientes para fazer a refeição com as famílias. Segundo uma visitadora do SAPS–CE (entrevistada em 13/02/2008), *eles se sentiam atraídos em ficar conosco porque no fim tinham uma refeição para comerem. E a gente motivava para terem horta em casa, a terem o seu canteirinho; às vezes algumas verduras que eles até desconheciam e a gente ensinava a cuidar*. A socialização de refeições é referida por Flandrin e Montanaro (1998:108):

O elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros (que estão eles próprios ainda próximos do estado animal) é a comensalidade: o homem civilizado come não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar esta ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação. “Nós não nos sentamos à mesa para comer– lemos em Plutarco – mas para comer junto”.

A segunda era levar para a comunidade o conjunto musical que tocava músicas típicas ou as que eram mais executadas nas rádios, o que facilitava o entrosamento e a comunicação. Era também elaborada paródia utilizando o valor dos alimentos, principalmente das frutas e vegetais. Cada vez que ia à casa de uma família, a visitadora procurava levar um prato pronto, de fácil preparação, elaborado com os gêneros existentes na residência, que tinham sido relacionados no Inquérito Social (Fig. 33).



Fig. 33 – 1950 – Conjunto Visitadoras da Alimentação

Fonte: Arquivo pessoal de Maria Iracema Sá

(...) Nas comunidades nas quais começávamos a tocar, sempre tinha morador que tocava algum instrumento, principalmente violão. Então, estava feita a festa. Ficávamos tocando e a comunidade cantava junto, sempre músicas do cancionário popular. Era um sucesso. Na reunião do Clube das Donas de Casa, sempre começávamos a reunião com música. Inclusive os conselhos alimentares eram transformados em música, o que facilitava os ensinamentos. (Aluna da Escola, entrevista realizada em 30/10/2008).

Outro fator abordado pelas visitadoras era aquele relacionado com a armazenagem dos alimentos, que, segundo Carmo (1937:20), se for feita de forma

inadequada, a armazenagem é um fator de alteração natural que rouba aos produtos alimentares a sua frescura e acarreta a perda parcial ou total de vitaminas que é função daquela primeira qualidade. Neste momento da visita, era necessário plantar a semente da elaboração de uma horta doméstica – produção caseira de alimentos – pois as donas de casa poderiam ter em casa legumes saudáveis.

As noções de Avicultura que as visitadoras tinham aprendido também neste momento eram acionadas na orientação da criação de aves e animais domésticos, que pudessem melhorar a alimentação das famílias, sem alterar o orçamento da casa.

Havia ainda o problema oriundo da concepção cultural de que, para estar bem alimentada, a pessoa deveria comer muito, e é nesse momento que a ingestão de alimentos deveria ser realizada de maneira racional, isto é, deveria suprir as necessidades de energia de cada pessoa e não proporcionar a sensação de *empachamento* (sensação de que comeu demais e que o estômago está “cheio”) que acompanha as refeições copiosas. Para isso, a refeição deve ser balanceada, contendo proteínas, lipídios, glicídios, sais minerais e vitaminas em quantidades dosadas de acordo com as necessidades calóricas de cada um.

(...) A gente dava aula de arte culinária; instruía bem a família sobre o valor dos alimentos, o cuidado com os alimentos e preparava refeição com elas. Não, a gente sentia que era uma pobreza muito grande, como sempre, uma pobreza gritante. Mas a gente aproveitava e trazia para elas essa instrução e até ajudava na aquisição dos alimentos que a gente preparava. Tinha uma ficha para cada visita nossa, que ficava na Escola. Tinha a programação das visitas. A gente ia a um lugar, a outro, em vários trechos. Visitávamos uma família mais de uma vez, visitávamos várias; era um acompanhamento. A gente levava material para fazer flores, ensinava as pessoas bordarem; essas coisas simples; e também a gente ensinava a parte de alimentação. Tinha uma líder comunitária, bem experiente, ela que gostava de tomar a frente e a gente achava muito bom porque era uma pessoa com mais capacidade. A gente levava receitas; era muito agradável; a gente fazia muitas novas amizades. E o companheirismo transmitia e recebia também; sabe como é comunidade. A gente tanto leva como e recebe também. Hoje a gente ainda se encontra com o pessoal da época que a gente dava administração do lar, flores, culinária a esse pessoal. Era um trabalho assim assistencial de elevação de cultura, de pensamento sobre a família. Agora para os pobres era mais essa instrução de como tratar os filhos, de cuidar da alimentação principalmente; de

um modo especial à alimentação. (Visitadora da Alimentação, entrevista realizada em 03/10/2008).

Era a adequação dos ensinamentos da alimentação racional às práticas locais. Neste momento, eram ensinadas práticas de educação alimentar, como visto a seguir, e também o pensamento difundido por Dante Costa (1938:22), para quem *a alimentação é a vida. A alimentação racional é a vida em condições magníficas.*

Não se pode esquecer, entretanto, de que o *alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudança dos hábitos e práticas alimentares têm referências na próxima dinâmica social* (SANTOS, 2005b:12). Essa dinâmica deveria merecer intervenção desde a infância, pensamento este corroborado pela coordenadora da Creche do SAPS–CE (entrevista realizada em 19/02/2009); esta educação deveria começar na infância e o papel da visitadora na creche

(...) Era mais sobre como cuidar de criança. Com relação à alimentação, não era somente educação alimentar, mas educação como um todo; como melhorar a situação da família. Na época todas as famílias que tinham menino na creche eram atendidas com visitas domiciliares, com consumo mais em relação à alimentação.

No que se refere às práticas alimentares, as aulas de Psicologia eram de grande ajuda durante as visitas domiciliares, pois o conhecimento do campo de atuação, no caso, a residência das famílias dos operários, alunos da creche do SAPS–CE e comunidade em geral eram importantes no momento do primeiro contato com as pessoas que participariam do Inquérito Social; além disso, nesse momento, se deveria levar em consideração o capital social, cultural e econômico dos entrevistados no sentido dado por Bourdieu (1988), além de desenvolver relações de cordialidade, que facilitariam, sobremaneira, o desenvolvimento da pesquisa.

Era um momento delicado, pois, pela primeira vez, a visitadora penetrava a intimidade do lar, a cozinha, onde na maior parte das residências se faziam as refeições principais. Mesmo como representantes do Estado, imbuídas de atividades que visavam a

melhorar a vida e o padrão alimentar das pessoas visitadas, era necessário que antes se estabelecessem *pontes*: no caso da creche, eram as crianças; das comunidades, eram as líderes locais – o que facilitava sobremaneira o trabalho das visitadoras. A primeira visita domiciliar era realizada sempre com o acompanhamento da líder comunitária, que se apresentava e explicava o trabalho a ser desenvolvido pela visitadora.

(...) As Visitadoras faziam um trabalho de visitar as famílias dos operários e davam informações sobre alimentação, higiene, comportamento e cursos para donas de casas, noivas, palestras, corte e costura, como educar os filhos, como se relacionar melhor com a família e os vizinhos, e qualquer outra orientação que pudesse melhorar a situação econômica da família – costurar, bordar, pintar. As famílias eram visitadas uma vez por mês. Eu visitava as famílias das crianças das creches, que eram 30: 15 meninos e 15 meninas (eram escolhidos de acordo com a demanda). (Coordenadora da creche do SAPS–CE, entrevista realizada em 12/09/2008).

A formação do gosto alimentar, no entanto, envolve, além de valores nutricionais e biológicos, os valores culturais, *como mentalidades, ritos, valor das mensagens que são trocadas quando se está diante da mesa e da comida, os valores éticos e religiosos.* (SANTOS, 2005b:15).

Na cozinha, prevalece a arte de elaborar os alimentos e de lhes dar sabor e sentido. Nela, há a intimidade familiar, os investimentos afetivos, simbólicos, estéticos e econômicos. Em seu interior, despontam as relações de gênero, de geração, a distribuição das atividades que traduzem uma relação de mundo, um espaço rico em relações sociais, fazendo com que a mesa se constitua efetivamente, num ritual de comensalidade. A cozinha é, portanto, um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, é a sua imagem. (IBIDEM:21).

É complicado, porém, penetrar a intimidade domiciliar das famílias, porque, querendo ou não, era realizado um tipo de *violação*, de entrada de um estranho no ambiente sagrado do lar. Sobre esse aspecto, Carmo (1937:163) alertava:

A psicologia do povo não permite intromissões na sua vida íntima. As pessoas recebem os inquéritos com prevenção, supondo tratar-se de um meio indireto para aumento de impostos. Vai daí que, ou não respondem terminantemente os questionários ou o fazem incompletamente, silenciando sobre salário, aluguel de casa, dados estes cruciais para o trabalho de crítica das fórmulas. Aqui é que cumpre ao especialista armar-se de toda habilidade. Deve anteceder o inquérito fazendo uma palestra ilustrativa, em linguagem bem simples e acessível, dando a conhecer a necessidade de serem fornecidos dados exactos para que seja possível, em troca, apontar conselhos e esclarecimentos sobre as melhores normas de alimentação sadia e barata. Vale a pena, neste momento, falar da mortalidade infantil que todos já se habituaram a responsabilizar a má alimentação. Condenar o desperdício em bebidas alcoólicas com prejuízo da alimentação e aconselhar o emprego deste dinheiro em frutas, verduras e leite.

Havia dificuldades no trabalho de busca de modificação de práticas alimentares, fato este verificado tanto no restaurante quando nas residências. A adoção do copo de leite acompanhando as refeições foi baseada no pressuposto de que o leite é alimento indispensável a uma boa alimentação, com efeito protetor, contendo proteínas valiosas, gordura finamente emulsionada, bastante quantidade de glicídio sob a forma de açúcar (lactose), além de boa quantidade de fósforo, cálcio e vitaminas A, B, C, D, e E (BOTELHO, 1937).

O leite é o único alimento específico preparado pela natureza para nutrir os filhos dos mamíferos e é a forma mais barata de energia, pois todos os equivalentes são mais caros. O leite encerra quase todos os elementos necessários ao corpo: proteínas para construção dos músculos e tecidos; assucar, fonte de energia e calor; a gordura que coadjuva a manutenção térmica; sais minerais para o arcabouço ósseo e os dentes; as vitaminas estimulantes e protetoras do organismo. O leite é uma das mais importantes fontes de vitamina A que escasseia em outros alimentos e tem papel destacado na nutrição. A tudo isto se junta sua fácil digestibilidade (CARMO, 1937:103).

Houve, no princípio, resistência dos trabalhadores, relativamente à adoção de leite e frutas às refeições, pois, segundo superstição popular, essa associação poderia causar mal-estar às pessoas, principalmente quando a fruta servida era manga. O relato de uma nutricionista do SAPS-CE (entrevista realizada em 17/02/2009), responsável pela elaboração do cardápio diário, exemplifica muito bem isso:

(...) Certa vez, chegou uma pessoa e disse: Doutora, eu vim aqui porque a senhora fez uma coisa que eu não acho certo. Eu disse: o que foi? Ela responde: como é que a senhora dá leite e bota como sobremesa uma manga? Eu disse: não tem problema não! Ela respondeu: só se a senhora for lá e tomar, é que eu tomo. Eu disse: pois não, vou pegar a minha bandeja. Mande preparar a minha bandeja, sentei, comi, bebi o leite intercalando; depois chupei a manga. A pessoa disse: olha eu vou chupar porque eu acho que senhora não é doida não. Esse aí aprendeu isso.

Antes das palestras e da transmissão de conhecimentos sobre Nutrição e aproveitamento dos recursos alimentares, havia necessidade de se examinar atentamente o Inquérito Social, para que fossem respeitados os hábitos culturais e a disponibilidade de alimentos na região. Feito o diagnóstico, eram escolhidas as ações prioritárias e, então, a visitadora passava a atuar nos problemas. É evidenciado, no Anexo E, o modelo de Inquérito Social utilizado pelas visitadoras (CARMO, 1937:165–166).



Fig. 34– 1952 – Palestra de Visitadora de Alimentação na comunidade

Fonte: Arquivo pessoal Maria Iracema Sá

As visitadoras da alimentação proporcionavam às famílias dos trabalhadores condições de aprenderem novas maneiras de melhorar a renda familiar, como já expressei, por meio de aulas de corte e costura, bordado, pintura e diversas outras atividades. Na fig. 34, vê-se Maria Iracema Sá ministrando palestra na comunidade.

Sabendo que a dieta alimentar influi tanto no físico quanto na saúde, além de contribuir para melhorar a energia de um grupo social, as visitadoras começavam suas palestras e conversas comunitárias enfatizando o conceito de que, para viver bem, o homem precisa ter equilíbrio entre o calor que gasta e o que recebe dos alimentos e também enfatizava a diferença entre apetite – força instintiva, um desejo determinado de comer e alimentação – na qual existe seleção dos alimentos adequados para proporcionar calorias

necessárias para as atividades diárias; (...) *Comer não é um gesto inconseqüente: tem uma significação rara na intimidade de nosso corpo, influido no desenvolvimento, crescimento, conservação e funcionamento do organismo.* (COSTA, 1938:23–25).

3.3.4 Escolas e Creche do SAPS–CE

No que se refere à educação alimentar, o SAPS tinha ações voltadas para as crianças. Houve nas **escolas** e na **creche** o desenvolvimento de ações voltadas para a alimentação racional e implantação de hábitos saudáveis, que deveriam, como acentua Costa (1999:175), atentar para o fato de que *a formação dos bons hábitos na criança deveria começar pela renovação dos costumes alimentares*. Era ainda a ótica capitalista dominando e orientando as ações, pois, ao intervir desde cedo junto às crianças, posteriormente formaria adultos fortes, saudáveis e mais produtivos.

É nesse momento que se desenvolviam ações que iriam interferir na formação dos *habitus secundários*, incutidos nas escolas, o que caracterizava a necessidade de outro campo de ação das visitadoras, porque as crianças poderiam aprender desde cedo como incorporar hábitos alimentares saudáveis na sua rotina:

Os indivíduos iriam desde cedo apreendendo o que é possível ou mesmo desejável para alguém de sua posição social. Portanto, as ações dos agentes são produtos da interiorização das estruturas desse campo e de outros de que venham participar. (SILVA, 2008:96).

Teóricos como Carmo (1937) e Costa (1938) pensaram a alimentação brasileira em termos racionais e suas produções intelectuais se caracterizaram pela indicação de ações para solucionar o problema da alimentação no Brasil, muitas delas postas em prática pelo Estado da época, sendo que o papel da criança nos destinos do País é descrito da seguinte maneira:

A criança que aprende a se alimentar certo, que forma o seu espírito encarando com seriedade os problemas alimentares, na sua expressão social e individual, será um adulto sempre atento a essa questão e já irá trabalhando, mesmo durante a infância, para os melhores destinos do país, pela influencia sadia e pelos conselhos úteis que levará, da escola ao espírito dos pais (COSTA, 1938:12).

Essa qualificação da mão de obra nacional iria contribuir para a consolidação de um Brasil capitalista, preparado para atuar nas lides econômicas, sem se sentir inferiorizado. O caminho encontrado pelo Governo, porém, para melhorar a alimentação e, conseqüentemente, a produtividade do trabalhador teve que ser pensado racionalmente, isto é, começar a educação alimentar pelas crianças e famílias da classe operária, não se esquecendo de que

A boa alimentação popular repousa numa adequada produção de gêneros alimentícios, bem como na capacidade de os escolher acertadamente, e está na razão direta da abundância com que os alimentos surjam no mercado e na razão inversa da escassez e da usura (COSTA, 1938:24).

O controle *das crianças* objetivava a moralização do indivíduo urbano para integrá-lo ao sistema produtivo. Não bastava proporcionar alimentação saudável aos trabalhadores, mas era preciso também educar as crianças desde cedo para que fossem formados *habitus* salutareos relativos à higiene pessoal e como se comportar à mesa e no convívio com as pessoas (Fig. 35, 36 e 37). Para tanto, havia as visitas familiares, pois, além de orientação, eram oferecidos cursos para que as esposas dos operários auferissem alguma renda extra. O trabalho de visita à casa dos operários era realizado pelas visitadoras e, também, pela Coordenadora (entrevista realizada em 12/09/2008).

(...) Voltei para o Ceará como Técnica e Visitadora da Alimentação, tendo sido lotada na creche. Havia uma professora que era cedida pelo Estado, Maria Semíramis de Oliveira Costa, que ensinava as primeiras letras para as crianças; trabalhávamos juntas coordenando as atividades da creche e visitando as famílias das crianças da creche e famílias dos operários que freqüentavam o restaurante do SAPS-CE. A creche funcionou sobre minha orientação de 1949 até 1964, quando começaram a pensar em extinguir o SAPS.

Nas escolas, a visitadora organizava os cardápios da merenda escolar, orientava como melhorar a higiene da cozinha e como as crianças poderiam ajudar a manter a escola limpa e agradável. As crianças da pré-escola recebiam, assim como suas mães, orientações sobre higiene pessoal, incluindo asseio e higiene oral, além de serem alertadas para os benefícios oriundos da vacinação na época correta.

Já a creche funcionava da seguinte maneira: as funcionárias chegavam às 6 horas de segunda a sexta-feira para esperar as crianças que as mães traziam às 7 horas, permanecendo na Escola professoras, funcionários e crianças até as 17 horas. O sábado era dedicado a visita às famílias das crianças da creche. A idade das crianças variava de cinco até sete anos (pré-escolar). O cardápio da merenda constava de frutas, leite, mingau, pão e manteiga. Às 9 horas, havia um lanche com suco, leite e biscoitos; às 12 horas, era servido o almoço, com arroz, feijão, verduras, frutas, leite ou suco e carne, peixe ou frango, dependendo do cardápio que era feito diariamente pela visitadora. Era também proporcionada assistência médica para as crianças.



Fig. 35 – 1952 – Creche do SAPS – Maria do Socorro Monteiro e Maria Semíramis de Oliveira Costa

Fonte: Arquivo pessoal Maria do Socorro Monteiro



Fig. 36 e 37 – 1953 – Creche do SAPS-CE – atividades recreativas

Fonte: Arquivo pessoal de Maria do Socorro Monteiro

Sobre a ideia de educação alimentar, os alimentos eram distribuídos de acordo com a alimentação que eles tinham em casa, o que causava dificuldades para equilibrar a dieta, já que, por exemplo, o leite era caro e não constava da alimentação diária das crianças em suas residências, como atesta uma diretora da creche do SAPS–CE (entrevista realizada em 19/02/2009):

(...) Era difícil principalmente distribuir os valores dos alimentos de acordo com a alimentação que eles tinham. Por exemplo, o café da manhã que deveria ter uma fruta; como era feito o café da manhã, se era só o pão e café, se tinha leite. Geralmente era muito difícil ter o leite porque eles não tinham condições financeiras muito boas. O almoço, por exemplo, distribuir, colocar verduras, frutas, principalmente em relação à alimentação das crianças. Amamentação: orientar para a que a criança fosse amamentada na época. Elas davam trabalho porque elas não queriam amamentar, não queriam amamentar; ficava difícil. Orientava sobre até que época, recomendada pelo médico, deveriam amamentar para somente depois passar para outro alimento; como passar para esse outro alimento, que alimento seria; sobre a mãe que estava amamentando, como ela devia se alimentar para conservar o leite. Nesse ponto, da amamentação, precisava de uma orientação muito forte. Até certo ponto, elas tinham uma resistência em alimentar; talvez embelezamento, ignorância, dizer que não tinha nada a ver.

As crianças eram inscritas nos Clubes dos 4Es. Elas vinham e ficavam na Escola uma ou duas vezes por semana. Recebiam aula de arte, de agricultura, artesanato, preenchendo o seu tempo. Havia o cuidado de saber como eles estavam na escola, verificar se estavam assistindo às aulas etc. Era um acompanhamento. Os meninos maiores trabalhavam na carpintaria, enquanto os menores aprendiam pintura, artesanato e a fazer brinquedos educativos.

Outro campo de atuação das visitadoras era a ANCAR, que procurava fixar o homem no campo, evitando assim que ele emigrasse para as grandes cidades, inflando a periferia destas com a proliferação de favelas, sem as condições sanitárias e higiênicas necessárias para uma vida com qualidade.

3.3.5 ANCAR

O Serviço Brasileiro de Assistência Técnica e Extensão Rural foi criado em 1948, e as atividades, desenvolvidas com agricultores, começaram no Estado de Minas Gerais, com a denominação de Associação de Crédito e Assistência Rural – ACAR, sendo, que logo em seguida, foi criada a Associação Nordestina de Crédito e Assistência Rural – ANCAR. No Ceará, o Serviço de Extensão Rural foi criado, em 16 de fevereiro de 1954, iniciando seus trabalhos nos Municípios de Maranguape, Redenção e Quixadá (CEARÁ, 2009).

O serviço procurava proporcionar aos trabalhadores rurais novas tecnologias agropecuárias, gerenciais, alimentares e sanitárias, tendo, então, a finalidade de aumentar a produção e também a produtividade das lavouras, melhorando consequentemente a vida das famílias rurais. Já que tanto a ANCAR quanto o SAPS tinham o mesmo objetivo – melhorar as condições higiênicas e alimentares da população brasileira – uma parceria foi criada entre as duas entidades, sendo que a ANCAR passou a contratar as visitadoras de alimentação que mais se destacavam no curso da EVA.

Em 1976, a ANCAR foi substituída pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Ceará – EMATERCE, que atualmente presta assistência a 181 municípios do Ceará.

Consoante Souza e Caume (2008), o objetivo dessa associação era “ajudar o homem do campo a ajudar a si mesmo”, desenvolvendo com ele ações cooperativas, educacionais, repasse de conhecimentos sobre agricultura, pecuária e economia doméstica. Trabalhava com o conceito do Clube dos 4-S – saber, sentir, saúde e servir.

A Associação Nordestina de Crédito e Assistência Rural – ANCAR realizava trabalho de assistência no Estado do Ceará, inclusive assistência alimentar. Após o término de cada turma da Escola de Visitadoras de Alimentação, essa Associação contratava as alunas que mais se destacavam para atuar, juntamente com os agrônomos, nos municípios cearenses. As visitadoras visitavam as famílias interioranas, difundindo noções de higiene, dando palestras sobre Horticultura, Trabalhos manuais, Economia doméstica, Arte culinária, Puericultura, Corte e costura, e orientavam também as donas de casa sobre o orçamento doméstico. As palestras no interior do Estado, desenvolvidas pelas visitadoras contratadas

pela ANCAR, tinham grande adesão por parte da população rural, como se pode verificar na Fig. 21 (Anexo H).

Nas viagens à zona rural do Ceará, a visitadora, sempre que possível, contatava com o vigário local, que a acompanhava nas visitas domiciliares, por não ser aconselhável na época que uma moça de família viajasse sozinha com um homem, no caso, o agrônomo (Fig. 38 e 39).



Fig. 38 e 39– 1954 – Visitadora da Alimentação viajando com um padre em Coité (Aratuba)

Fonte: Arquivo pessoal Maria Iracema Sá

Com a extinção do SAPS e da Escola no início de 1967, os funcionários foram transferidos para outros órgãos federais e a Escola de Nutrição Agnes June Leith ficou sendo administrada pela Secretaria de Educação do Estado do Ceará, passando a ministrar outros cursos, inclusive o de merendeira (JORNAL GAZETA DE NOTÍCIAS, 19/10/1966:8; BRASIL, 1967).

A Escola não terminou, porém ela passou por modificação em sua estrutura e deixou de ser denominada Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith, e voltou a ser chamada de Escola de Nutrição Agnes June Leith. Em 27 de setembro de 1996, Diário Oficial ano LXII, n. 16.890 (Anexo B), a Escola de Nutrição Agnes June Leith passou a se denominar **Centro de Preparação para o Trabalho Agnes June Leith** (Anexo B).

No prédio no qual funcionava a Escola, atualmente, funciona o Colégio Militar dos Bombeiros. A estrutura original foi mantida, entretanto o prédio foi revestido de pastilhas e foi colocado um toldo azul na frente, como se pode verificar no Anexo H, na figura 28.

A Escola de Nutrição Agnes June Leith, depois denominada Escola de Visitadoras de Alimentação Agnes June Leith e, posteriormente, Centro de Preparação para o Trabalho

Agnes June Leith, e, novamente Escola de Nutrição Agnes June Leith (nome pelo qual ficou reconhecida pela população), plantou sementes que frutificaram na merenda escolar e na criação do curso de Nutrição na Universidade Estadual do Ceará – UECE, em 18 de maio de 1977, que teve à frente Rachel Gomes de Mattos, que havia sido professora da Escola.

Havia, porém, grandes dificuldades na implantação deste Curso, em nível superior, por existirem apenas cinco nutricionistas em Fortaleza, valendo salientar que, dentre estas, duas delas – Adalgisa Ciarlini Sales (sobrenome de solteira de Melo, professora da Escola e Nutricionista do Restaurante do SAPS), Natalina Philomena Assumpta Odísio de Sá (professora da Escola de Nutrição Agnes June Leith e da Escola de Enfermagem São Vicente de Paulo), haviam sido professoras da EVA e fizeram parte da criação do Curso, e também Rachel Gomes de Mattos, que era enfermeira, mas esta já é uma outra história...

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A emergência das ideias sobre nutrição em nosso País está associada à discussão do processo de racionalização e cientificação ocorrido, sobretudo, no ocidente, em especial após a Revolução Industrial. Esse processo se confunde com a própria noção de Modernidade e continua ainda nos dias atuais, principalmente depois do advento do Higienismo e da Medicina Social, ainda no século XIX. Nessa época, racional e científico passaram a ser palavras sinônimas: racional é aquilo que é fruto de investigações e pesquisas que utilizem o método científico. Portanto nada mais lógico do que houvesse conceitos racionais e adequados também quanto à alimentação. Era a concretização do célebre *slogan* iluminista: as luzes da razão contra as trevas da ignorância.

A criação da Escola de Visitadoras de Alimentação na Era Vargas foi um reflexo do período histórico pós-Movimento de 1930, que não podia imaginar uma sociedade que não exercesse um mínimo controle ou disciplina sobre o comportamento dos indivíduos.

O caráter pedagógico da Escola de Visitadoras de Alimentação transmitido pelos agentes – representantes do saber científico constituído – possibilitavam o acesso a estes saberes, bem como a sua mediação para a classe trabalhadora, as massas.

Conforme dito ao longo deste trabalho, as visitadoras respeitavam as práticas alimentares provenientes da cultura popular, apesar do seu caráter assistencialista, entretanto seu teor pedagógico foi perdido ao longo dos tempos, em razão do contratempo das políticas públicas, gradativamente sendo substituído por práticas, além de assistencialistas, paternalistas e de natureza mercadológica.

Na Era Vargas eram formadas pessoas disciplinadas e obedientes que difundiam preceitos de boa nutrição e alimentação racional, diferentemente dos dias atuais, quando o Governo está mais preocupado em ser fonte de dinheiro e não em formar profissionais que possam melhorar ou mudar o quadro nutricional e de hábitos alimentares do brasileiro.

O regime da época procurava investir na formação e preparação de profissionais no campo da nutrição que pudessem melhorar o povo, tornando-o mais produtivo e saudável. Hoje ninguém desempenha o papel que as visitadoras faziam – trabalhar na intimidade dos lares dos trabalhadores e escolas, procurando melhorar a higiene, alimentação, comportamentos, educação à mesa e como viver melhor em comunidade. Questiona-se se

esse papel poderia ser desenvolvido pela agente comunitária de saúde, se houvesse melhoria no seu nível de escolaridade e treinamento adequado para que ela pudesse realizar a mesma função que as visitadoras.

O currículo adotado pela Escola Agnes June Leith visava à formação das visitadoras, que teriam o papel de melhorar a qualidade de vida e alimentação da população, não fazendo, entretanto, estas alunas a análise crítica do conteúdo aplicado. Tinha um caráter intervencionista e as cartilhas e diretrizes já vinham prontas da Administração Central do SAPS. Existia um pressuposto de que a missão de visitadora era um apostolado, não cabendo a elas questionar as práticas curriculares adotadas.

Com sua prática, buscavam uma mediação entre teoria e prática do saber que difundiam, adaptando-o às práticas alimentares da população. A ação das visitadoras se dava nos seguintes espaços: restaurantes populares, onde difundiam fundamentos de alimentação racional e organizavam cardápios; na creche do SAPS, que atendia filhos de trabalhadores; no Serviço de Visitação Alimentar, nas casas das famílias de trabalhadores, transmitindo noções de alimentação adequada e de higiene alimentar e geral, de orçamento doméstico, de puericultura, cuidados com a casa e com as crianças, princípios morais sobre a família e criação dos filhos; nos Clubes 4Es, onde realizavam palestras e promoviam cursos (costura, bordado, artesanato, carpintaria, pintura etc.) para donas de casa, jovens e adolescentes, com o fim de promover uma qualificação mínima que contribuísse para aumentar a renda familiar e, consequentemente, melhorar das condições de alimentação.

Essas ações eram avaliadas a cada três meses, para verificar se, efetivamente, estavam funcionando. Os resultados encontrados serviam de base para o planejamento das atividades da visitadora.

As visitadoras de alimentação, no âmbito do corpo de profissionais que passaram a integrar o campo de conhecimento em Alimentação e Nutrição que então emergia, exerciam a função de educadoras em alimentação, difusoras dos princípios da alimentação racional, contribuindo, nos limites do conhecimento que tinham, para o processo de busca de representação social desse saber.

Ao migrar para a Secretaria de Educação, a Escola mudou, passando a oferecer 32 cursos, dentre eles o de merendeira. É interessante notar que o perfil das pessoas que faziam este treinamento era bastante diferenciado daquele exigido para as visitadoras de alimentação, que tinham que ter o Curso Normal e boa base cultural. Nesta fase da Escola, as participantes

que faziam o curso de merendeiras eram mulheres oriundas dos estratos sociais mais pobres, e o nível de escolaridade era baixo, assim como a qualificação exigida. É interessante verificar que a merendeira não era formada para ter a polivalência das visitadoras de alimentação.

Em 27 de setembro de 1996, a referida Escola passou a se denominar Centro de Preparação para o Trabalho Agnes June Leith – descaracterizada de seus objetivos iniciais – formação das visitadoras de alimentação. O trabalho das visitadoras, porém, não terminou com a extinção da Escola, elas continuaram como professoras do referido Centro (as tituladas em Nutrição), contribuindo para a criação do Curso de Nutrição da Universidade Estadual do Ceará.

Atualmente, a desnutrição reduzida assim como a obesidade aumentada são partes do cenário nacional, evidenciando que, pobres ou ricos, as pessoas ainda não conseguem se alimentar bem, apesar dos ensaios corajosos das políticas sociais atuais instituídas pelos governantes.

O impacto das ações das visitadoras nunca foi completamente avaliado, inclusive por causa da perda de documentos. Outra indagação é saber se atualmente há espaço para esta profissional? De que tipo seria a atuação dela? Como seria sua formação? Essas indagações poderiam ser objeto de outra pesquisa.

Conclui-se que a Escola exerceu ação político-cultural no campo do saber em Alimentação e Nutrição no Ceará e no Brasil, contribuindo para a formação de recursos humanos engajados na luta contra a fome e a desnutrição, e que as visitadoras de alimentação exerciam a função de educadoras em alimentação e difusoras dos princípios da alimentação racional, contribuindo no processo de busca de representação social desse saber.

REFERÊNCIAS

- ABN. Associação Brasileira de Nutrição. **Histórico do Nutricionista no Brasil – 1939 a 1989**: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991.
- ALBERTI, Verena. **Ouvir contar**: textos em História Oral. Rio de Janeiro: FGV, 2004.
- ALVES, Helena Xavier Alves; GUIMARÃES, Wilma de Barros; FIGUEIREDO, Maria Ignez. **Manual da Merendeira**. Rio de Janeiro: Ministério da Educação e Cultura. Departamento Nacional de Educação. Campanha Nacional de Alimentação Escolar, 1967.
- AMARAL, F. Pompêo. **Para melhorar a alimentação da população paulista**. São Paulo: Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio de São Paulo, Diretoria de Publicidade Agrícola, 1941.
- ANTUNES, José Leopoldo Ferreira Antunes. **Medicina, Leis e Moral**: pensamento médico e comportamento no Brasil (1870–1930). São Paulo: UNESP, 1999. (Prismas).
- ARAÚJO, Ricardo Benzaquen de. **Totalitarismo e revolução**: o integralismo de Plínio Salgado. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1988.
- BARROSO, Olga Monte. **Quem são elas**. Fortaleza, CE: IOCE, 1992.
- BAUER, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa Qualitativa com texto, imagem e som**. Um manual prático. 2 ed. Trad. de Pedrinho A. Guareschi. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.
- BEZERRA, José Arimatea Barros. A alimentação torna-se ciência: os caminhos de um saber em busca da autonomia. In: VASCONCELOS, J. G.; GERMANO, A.; FONTELES, J. M. (Orgs.). et al. **Ditos (mau) ditos**. Fortaleza, CE: LCR, 2001, p. 198–206.
- _____. **Comer na Escola**: significado e implicações. Tese de Doutorado. Faculdade de Educação. Programa de Pós-Graduação em Educação Brasileira. Fortaleza, CE: UFC, 2002.
- _____. Eugenia, Nacionalismo e Higienismo: as bases do Discurso sobre a alimentação da criança na Escola. In: VASCONCELOS, José Gerardo; MAGALHÃES JÚNIOR, Antônio Germano. **Linguagens da História**. Fortaleza, CE: Impreco, 2003, p. 132–143.
- _____. et al. Fontes para a História da Educação: considerações acerca da sistematização dos documentos do Fundo da Instrução Pública do Ceará. Documentos. **Revista do Arquivo Público do Ceará**: História e Educação, n. 2. Fortaleza, CE: Arquivo Público do Estado do Ceará, 2006, p. 9–20.
- _____. **Gênese do saber em alimentação e nutrição**: emergência, divulgação e aplicação social. Trabalho de estágio de pós-doutorado. Curitiba, PR: UFPR, 2009.
- BOFF, L. **Saber cuidar**: ética do humano – compaixão pela terra. 9 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 1999.
- BLOCH, Marc. **Apologia da História**: ou, o ofício dos historiadores. Trad. André Teller. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.
- BONNEWITZ, Patrice. **Primeiras lições sobre sociologia de P. Bourdieu**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.
- BOSI, Alfredo. **História concisa da Literatura Brasileira**. 2 ed. São Paulo: Cultrix, 1972.

BOSI, Alfredo. A arqueologia do Estado Providência: sobre um enxerto de ideias de longa duração. In: _____. **Dialética da Colonização**. 4 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2009. Cap. 9, p. 273–307.

BOTELHO, Thalino. **Os pequenos fundamentos da boa alimentação**. Rio de Janeiro, DF: Ministério da Educação e Saúde, Serviço Nacional de Educação Sanitária, 1937. (Coleção Serviço de Propaganda e Educação Sanitária, n. 2).

BOURDIEU, Pierre. **Sobre a televisão**. Trad. Maria Lúcia Machado. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

_____. Introdução a uma sociologia reflexiva. In: _____. **O poder simbólico**. Trad. Fernando de Souza. 2 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998. Cap. II, p. 17–50.

_____. O capital social – notas provisórias. In: NOGUEIRA, M. A.; CATÂNIO, A. **Pierre Bourdieu: escritos de educação**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1999. Cap. 3, p. 67–69.

_____. **A Distinção: a crítica social do julgamento**. Trad. Daniela Kern; Guilherme J. E. Teixeira. Porto Alegre, RS: Zouk, 2007.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Crenças de uso e restrições de consumo? A ideologia das relações entre o consumidor e o alimento. In: _____. **Plantar, colher, comer, ideologia e práticas alimentares de camponeses: um estudo sobre o campesinato goiano**. Rio de Janeiro: Graal, 1981.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. 2 ed. Brasília, DF: MS, 2003.

_____. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Ciência e Tecnologia. **Capacitação para Comitês de Ética em Pesquisa – CEPs/Ministério da Saúde/Ministério da Saúde, Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos, Departamento de Ciência e Tecnologia**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006a, v. 1. (Série F: Comunicação e Educação em Saúde).

_____. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Ciência e Tecnologia. **Capacitação para Comitês de Ética em Pesquisa – CEPs/Ministério da Saúde/Ministério da Saúde, Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos, Departamento de Ciência e Tecnologia**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006b, v. 2. (Série F: Comunicação e Educação em Saúde).

BRASIL. Presidência da República. **Decreto-Lei 2.478, de 05 de agosto de 1940**. Cria o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS). Brasília, DF: Presidência da República, 1940.

BRASIL, Presidência da República. **Decreto-Lei 3.709 de 14 de outubro de 1941**. Reestruturação do SAPS. Brasília, DF: Presidência da República, 1941.

_____. **Decreto-Lei de 21 de outubro de 1942**. Cria a Seção de Subsistência. Brasília, DF: Presidência da República, 1942.

_____. Conselho de Comércio Exterior. **Decreto-Lei n. 7.328 de 17 de janeiro de 1945**. Rio de Janeiro, DF: Presidência da República, 1945.

_____. **Decreto-Lei 224, de 28 de fevereiro de 1967**. Extinção do SAPS. Brasília, DF: Presidência da República, 1967.

BRAVO, Maria Inês Sousa; PEREIRA, Potyara Amazoneira (Orgs.). **Política Social e Democracia**. São Paulo: Cortez; Rio de Janeiro: UERJ, 2001.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **Antologia da Alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

_____. Superstições alimentares. In: _____. **História da Alimentação no Brasil**. V. 2. Belo Horizonte, MG: Itatiaia: EDUSP, 1983a, p. 791–802.

_____. Folclore da alimentação. In: _____. **História da Alimentação no Brasil**. V. 2. Belo Horizonte, MG: Itatiaia: EDUSP, 1983b, p. 881–890.

CANEN, Abache; MOREIRA, Antônio Flávio Barbosa. Reflexões sobre o multiculturalismo na escola e na formação docente. In: _____. (Orgs). **Ênfases e omissões no currículo**. Campinas, SP: Papirus, 2001. Cap. 1, p. 15–44. (Coleção Magistério: Formação e Trabalho Pedagógico).

CAPRA, Fritjof. **O Ponto de Mutação: a Ciência, a Sociedade e a Cultura emergente**. 27 ed. Trad. Álvaro Cabral. São Paulo: Cultrix, 2006.

CARMO, J. Messias do. **Política alimentar brasileira**. Rio de Janeiro, DF: Gráfica Typographia, 1937. (Coleção Biblioteca da Sociedade Brasileira de Nutrição, v. 1).

CARNEIRO, Henrique Soares. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

_____. ... e no começo era a fome: três movimentos da dietética na criação do homem. **Revista Latinoamericana Psicopatologia Fundação**, III, 2005, n. 2, p. 42–60.

CARVALHO, Maria Alice Pessanha de; ACIOLI, Sonia; STOTZ, Eduardo Navarro. O processo de construção compartilhada do conhecimento: uma experiência de investigação científica do ponto de vista popular. In: VASCONCELOS, Eymar Mourão (Org.) **A saúde nas palavras e nos gestos: reflexões da rede Educação Popular e Saúde**. São Paulo: Hucitec, 2001. Cap. 4, p. 101–114. (Saúde em Debate; 140).

CARVALHO, Maria Vicentina Campos. **Programa de Educação Alimentar para o Curso Primário**. Ministério da Educação. Campanha Nacional de Alimentação Escolar. Brasília, DF: IBGE, 1965.

CASTRO, Josué Apolônio de. **O Problema Fisiológico da Alimentação no Brasil**. Recife, PE: Imprensa Industrial, Recife, 1932.

_____. **O Problema da Alimentação no Brasil**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1933. (Coleção Brasileira).

_____. **Geopolítica da fome: ensaio sobre os problemas de alimentação e de população do mundo**. 6 ed. São Paulo: Brasiliense, 1961, v. 2.

_____. **Sete palmos de terra e um caixão: ensaios sobre o Nordeste, área explosiva**. Lisboa: Seara Nova, 2004a.

_____. **Geografia da Fome: o dilema brasileiro: pão ou aço**. 4 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2004b.

CAVALCANTE, Maria Juraci Maia. O jornal como fonte privilegiada de pesquisa histórica no campo educacional. **Anais do II Congresso Brasileiro de História da Educação**. Natal, RN, 3 de novembro de 2002, p. 26–28.

CEARÁ, Governo do Estado do. **Serviço Brasileiro de Assistência Técnica e Extensão Rural**. Disponível em www.25.ceara.gov.br. Acesso 13 ag. 2009.

CIDRACK, Marlene Lopes. **Caderno de anotação de aulas do Curso de Visitação Alimentar**. Fortaleza, CE: Escola de Nutrição Agnes June Leith, 1966.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Restaurantes de comida rápida, os *fast-foods*, em praças de alimentação de *shopping centers*: transformações no comer. In: **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, janeiro–junho de 2004, p. 116–135.

CONTRERAS HERNANDEZ, Jesús; ARNÁIZ, Mabel Garcia. **Alimentación y Cultura: perspectivas antropológicas**. Barcelona: Ariel, 2004.

COSTA, Dante. **Bases da alimentação racional**: orientações para o brasileiro. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1938.

_____. **Alimentação e Progresso**. Rio de Janeiro: SAPS, 1951. (Biblioteca Brasileira de Nutrição).

COSTA, Jurandir Freire. **Ordem Médica e Norma Familiar**. 4 ed. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1999. (Biblioteca de Filosofia e História das Ciências, v. n. 5).

COUTINHO, Antônio Osvaldo Nunes. Alimentação do brasileiro “uma visão histórica”. **Saúde em Debate**, dezembro de 1988, p. 32–39.

COUTINHO, Ruy. **Valor social da alimentação**. Rio de Janeiro, DF: Civilização Brasileira, 1937. (Coleção Bibliotheca de Divulgação Científica, v. VIII).

DAMATTA, Roberto. Sobre comidas e mulheres. In: _____. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1997a, p. 49–64.

_____. **A casa e a rua**. Rio de Janeiro: Rocco, 1997b.

_____. **Carnavais, malandros e heróis**. Rio de Janeiro: Rocco, 1997c.

D’ARAÚJO, Maria Celina. **A Era Vargas**. São Paulo: Moderna, 2004.

DECCA, Edgar Salvadori de. **1930 O silêncio dos vencidos**: Memória, história e revolução. 6 ed. São Paulo: Brasiliense, 1997.

DELGADO, Lan. **História oral**: memória, tempo, identidades. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2006. (Leitura, escrita e oralidade).

DEMO, Pedro. Pesquisa qualitativa. Busca do equilíbrio entre forma e conteúdo. **A. Latino-americana enfermagem**. Ribeirão Preto, v. 6, abril 1998. P: 89–104.

DEWEY, John. **Vida e Educação**. São Paulo: Melhoramentos, 1978.

DIAS, Ana Maria Iório; BRANDÃO, Maria de Lourdes Peixoto. Descortinando o cenário: a Segunda República... ou a “A Era Vargas” – 1930–1945. **Educação em Debate**. Fortaleza, CE: Universidade Federal do Ceará, 1998, ano 20, n. 36, p. 25–41.

ESCUADERO, Pedro. **Alimentação**. Tradução de Helion Póvoa e Waldemar Berardinelli. Rio de Janeiro: Scientifica, 1934.

EVANGELISTA, Ana Maria da Costa. **Sede de Leitura**: memórias da Biblioteca Popular do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) no cotidiano de Juiz de Fora. Dissertação (Mestrado em Educação) 80f. Faculdade de Educação de Juiz de Fora, Minas Gerais, 2007.

_____. A gente quer comida diversão e arte: revisitando o Serviço de Alimentação da Previdência Social, um legado varguista. **XIII Encontro de História da ANPUH**. Rio de Janeiro, 4 a 7 de agosto de 2008.

FAUSTO, Boris. **História do Brasil**. 2 ed. São Paulo: USP. Fundação do Desenvolvimento da Educação, 1995. Cap. 7, p. 329–394. (Coleção Didática, 1).

_____. (Org.) **O Brasil republicano**, v. 10: sociedade e política (1930–1964). 9 ed. Ângela Maria de Castro Gomes et al. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007a. (História geral da civilização brasileira; t. 3, v. 10).

_____. (Org.). **O Brasil republicano**, v. 11: economia e cultura (1930–1964). Direção de Boris Fausto. 4 ed. Antônio Flávio de Oliveira Pierucci et al. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2007b. (História geral da civilização brasileira; t. 3, v. 11).

FERREIRA, Marieta de Moraes; AMADO, Janaína (Orgs.). **Usos & Abusos da História Oral**. Rio de Janeiro: FGV, 1996.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIRE, Paulo. **Educação e mudança**. 24 ed. São Paulo: Paz & Terra, 2001.

FREYRE, Gilberto. **Casa-Grande & Senzala**: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51 ed. São Paulo: Global, 2006. (Introdução à história da sociedade patriarcal no Brasil: 1).

FREITAS, Sônia Maria de. **História Oral**: possibilidades e procedimentos. São Paulo: Humanitas/FFLCH/USP: Imprensa Oficial do Estado, 2002.

GALBRAITH, Jonh Kenneth. **O Novo Estado Industria**. Tradução Leônidas Gontijo de Carvalho. São Paulo: Nova Cultural, 1985.

GARCIA MARQUEZ, Gabriel. **Cem anos de solidão**. 45 ed. Rio de Janeiro: Record, 2000.

GARCIA, Richard L. Currículo emancipatório e multiculturalismo: reflexões de viagem. In: SILVA, Tomaz T. da; MOREIRA, Antônio Flávio (Orgs.). **Territórios Contestados**: o currículo e os novos mapas políticos e culturais. Petrópolis, RJ: Vozes, 1995a. Cap. 5, p. 114–143.

GARCIA, Rosa Wanda Diez. Notas sobre a origem da culinária: uma abordagem evolutiva. Campinas, SP: PUCCAMP. **Revista de Nutrição**, 1995b, n. 8, v. 2, p. 231–44.

GONÇALVES, Adelaide (Org.). **Ceará Socialista**: Anno 1919. Edição Fac-Similar. Florianópolis, SC: Insular, 2001.

HAGUETTE, Teresa Maria Frota. **Metodologias qualitativas na Sociologia**. 19 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

JUCÁ, Gisafran Nazareno Mota. **A oralidade dos velhos na polifonia urbana**. Fortaleza, CE: Imprensa Universitária, 2003.

_____. Fortaleza: cultura e lazer (1945–1960). In: SOUZA, Simone de (Org.) et AL. **Uma nova História do Ceará**. Fortaleza, CE: Edições Demócrito Rocha, 2004. Parte II: Cidade, Cultura e Poder, p. 192–214.

LAGO, Mário. **Na Rolança do Tempo**. 3 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1977. (Coleção Tempo e Contratempo).

LEAL, Sandra Maria Cezar. A ênfase higienista da educação e saúde na sala de aula. In: MEYER, Dagmar E. Estermann. **Saúde e Sexualidade na Escola**. 2 ed. Porto Alegre, RS: Mediação, 1998. Cap. 5, p. 69–84. (Cadernos Educação Básica; 4).

LBA. Legião Brasileira de Assistência. BARBOSA, José João (Org.). **Curso de Alimentação**: sob os auspícios do *Institute of Inter American Affairs*. Fortaleza, CE: Fortaleza, 1943.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. 3 ed. Trad. Bernardo Leitão et al. Campinas, SP: UNICAMP, 1994.

_____. **A História Nova**. Trad. Eduardo Brandão. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

LIMA, Eronildes da Silva. **Mal de Fome e não de Raça**: gênese, continuação e ação política da educação alimentar. Brasil – 1934–1946. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2000.

LIMA, Eronildes da Silva; OLIVEIRA, Celina Szchmacher; GOMES, Maria do Carmo Rebello. Educação nutricional: da ignorância alimentar à representação social na pós-graduação do Rio de Janeiro (1980–198). **História, Ciências, Saúde**: Manguinhos. Rio de Janeiro: Fundação Oswaldo Cruz, maio/ago., 2003, v. 10, n. 2, p. 603–636.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à gaúcha. **Horizontes Antropológicos – comida**. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, ano 01, n. 04. Porto Alegre, RS: UFRS/IFCH, 1995, p. 34–48.

_____. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos – Alimentação**. Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea do Brasil da Fundação Getúlio Vargas, jan./jun. 2004, n. 33, p. 25–29.

MALINOWSKI, Bronislaw. Objetivo, método e alcance desta pesquisa. In: ZALUAR, Alba Guimarães. **Desvendando máscaras sociais**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1990.

MARQUES, Vera Regina Beltrão. **A Medicalização da Raça**: médicos, educadores e o discurso eugênico. Campinas, SP: UNICAMP, 1994.

MARTINS, Ana Cristina Wolf. **Cozinha da Dieta Antiinflamatória**. São Paulo: Qualynutre, 2008.

MINAYO, Maria. Cecília de Sousa. **Pesquisa Social**: teoria, método e criatividade. 5 ed. Petrópolis, RJ: Vozes. 1996.

MOORE, Rob; YOUNG, Michael. O conhecimento e o currículo na sociologia da educação: em busca de uma resignificação. In: MOORE, Bob; MOREIRA, Antônio Flávio Barbosa (Orgs). **Ênfases e omissões no currículo**. Campinas, SP: Papirus, 2001. Cap. 8, p. 195–228. (Coleção Magistério: Formação e Trabalho Pedagógico).

MOREIRA, Antônio Flávio; SILVA, Thomas Tadeu da. Crítica do currículo: uma introdução. In: _____. (Org.) **Currículo, cultura e sociedade**. São Paulo: Cortez: 1995. Cap. 1, p. 7–37.

MOSCOSO, Alexandre. **Alimentação do trabalhador**. Rio de Janeiro: Indústria Tipográfica Italiana, 1939. (Coleção Serviço de Propaganda e Educação Sanitária (SPES), n. 6).

NEGREIROS, Gilberto. Na década de 20, a agonia do Regime. Depoimento de Barreto Leite Filho. **Folha de São Paulo**, sexta-feira, 5 de janeiro de 1979, p. 6.

PARAHYM, Orlando. **O problema alimentar no sertão**. Recife, PE: Imprensa Industrial, 1940.

PEREGRINO JÚNIOR. **Alimentação, problema nacional**. Rio de Janeiro: Oficina Gráfica Mauá, 1941.

PEREGRINO, Umberto. **À margem do problema alimentar brasileiro**: tarefas e realizações do SAPS. Rio de Janeiro: SAPS, 1940.

- PEREGRINO, Umberto. **Ideias sobre Assistência e Educação Alimentares no Brasil**. Rio de Janeiro: SAPS, 1950.
- PEREIRA, Bresser, L. C. **Desenvolvimento e crise no Brasil: 1930–1967**. Rio de Janeiro: Zahar, 1968.
- PEREIRA, Potyara Amazoneida Pereira. Estado, Regulação Social e Controle Democrático. In: BRAVO, Maria Inês Souza; PEREIRA, Potyara Amazoneida Pereira. **Política Social e Democracia**. São Paulo: Cortez; Rio de Janeiro: UERJ, 2001, p.25–42.
- PINSKY, Carla Bassanezi (Org.). **Fontes Históricas**. São Paulo: Contexto, 2005.
- RANGEL, Mario. **Cartilha de alimentação do Brasil**. Rio de Janeiro: Gráfica Irmãos di Giorgio & Cia, 1938.
- RIBEIRO, Maria Luísa Santos. **História da educação brasileira – a organização escolar**. São Paulo: Moraes, 1981.
- RODRIGUES, José Honório. **História e Historiografia**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.
- ROMANELLI, Otaíza Oliveira. **História da educação no Brasil (1930–1073)**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1978.
- SAMBAQUY, Clara. **Soja, carne vegetal**. Rio de Janeiro: SAPS. Biblioteca Brasileira de Nutrição, 1957.
- SANTOS, Antônio César de Almeida. Fontes Oraís: trajetórias de vida e história. **Sesquicentenário do Arquivo Público do Paraná**. Curitiba, PR, abril de 2005a.
- SANTOS, Carla Inês Costa dos; BRASIL, Eliete Maria Doncato. **Elaboração de Trabalhos Técnico–Científicos**. São Leopoldo, RS: Universidade do Vale do Rio dos Sinos – UNISINOS, 2007.
- SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. História: **Questões & Debates**, Curitiba, PR: UFPR, 2005b, n. 42, p. 11–31.
- SAPS. Serviço de Alimentação da Previdência Social. **Saúde e Alimentação**. Rio de Janeiro: SAPS, 1944.
- _____. **Anais do I Congresso de Visitadoras de alimentação**. Fortaleza, CE: SAPS, outubro de 1947.
- SAVIANI, Dermeval. **História das Ideias Pedagógicas no Brasil**. 2 ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2008. (Coleção memória da educação).
- SCHWARCZ, Lília Moritz. **O espetáculo das raças: cientistas, instituições e questões raciais no Brasil 1870–1930**. 8 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2008.
- SCHWARTZMAN, Simon; BOMENY, Helena Maria Bousquet; COSTA, Vanda Maria Ribeiro. **Tempos de Capanema**. São Paulo: Paz & Terra, 2000.
- SILVA, Hélio. **História da República Brasileira**. São Paulo: Editora Três, 1975, v. 5, 6 e 7.
- SILVA, Maria Aparecida de Souza. A utilização do conceito de *habitus* em Pierre Bourdieu para a compreensão da formação docente. **Revista Extra–Classe**, agosto de 2008, n. 1, v. 2, p. 90–105.

SILVEIRA, Flávio Leonel Abreu da. Da Etnografia como experiência à Antropologia Histórica e por imagens. In: MARTINS, José de Souza; ECKERT, Cornélia; NOVAES, Sylvia Caiuby. (Orgs.). **O imaginário e o poético nas Ciências Sociais**. Bauru, SP? Edusc, 2005. Cap. 9, p. 255–270.

SKIDMORE, Thomas. **Brasil: de Getúlio a Castelo (1930–1964)**. 4 ed. Rio de Janeiro: Paz & Terra, 1975.

SOUZA, Cleonice Borges de; CAUME, David José. **Crédito Rural e Agricultura Familiar no Brasil**. Trabalho apresentado no XLVI Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural. Rio Branco, AC, no período de 20 a 23 de julho de 2008.

THOMPSON, Paul. **A Voz do Passado**. História Oral. 3 ed. São Paulo, SP, Paz e Terra, 1988.

TRONCA, Ítalo. **Revolução de 30: a dominação oculta**. São Paulo: Brasiliense, 2004. (Tudo é História; 42).

UFC. Universidade Federal do Ceará. **Guia para normalização de trabalhos acadêmicos de acordo com a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)**. Fortaleza, CE: UFC, 2003.

VARGAS, Getúlio. **Carta testamento – 1954**. Disponível em: www.unificado.com.br/calendario/08/carta.htm. Acesso 18 jun. 2009.

VELOSO, Iracema Santos; SANT’ANA, Vilma Sousa. Impact of the worker food program in Brazil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, 2002, vol.11, n. 1, p. 24–31.

VIEIRA, Sônia; HOSSNE, William Saad. **A ética e a metodologia**. São Paulo, SP: Pioneira, 1998.

WIKIPEDIA. **Getting Started in 4-H**. What is 4-H? Disponível em: <http://en.wikipedia.org/wiki/4-H#History>. Aceso 13 maio 2009.

REFERÊNCIAS HEMEROGRÁFICAS

ARAÚJO, Raimundo. O SAPS e os trabalhadores. **Jornal Gazeta de Notícias**. Ano XX, n. 5.781, sexta-feira, 25 de janeiro de 1946, p. 5.

JORNAL GAZETA DE NOTÍCIAS. Inauguração da “Escola Agnes June Leith”. Ano XVII, n. 5.390, quarta-feira, 18 de outubro de 1944, p. 7.

JORNAL GAZETA DE NOTÍCIAS. Funcionará em março o Curso de Visitação Alimentar: inscrições, até 2ª feira, na Escola de Nutrição. Ano XVIII, n. 5.478, sábado, 27 de janeiro de 1945, p. 4.

JORNAL GAZETA DE NOTÍCIAS. Decorre, hoje, o 1º aniversário da Escola de Nutrição “Agnes June Leith”: Homenagem à Dra. Clara Sambaquy – em dezembro será diplomada a primeira turma de Visitadoras de alimentação. Ano XVIII, n. 5.701, quarta-feira, 17 de outubro de 1945. p. 1.

JORNAL GAZETA DE NOTÍCIAS. I Congresso Brasileiro de Nutrição. Ano XX, n. 5.920, quinta-feira, 09 de julho de 1946, p. 4.

JORNAL GAZETA DE NOTÍCIAS. Restaurante do SAPS. Ano XXIV, n. 7.436, sábado, 9 de setembro de 1950, p. 3.

JORNAL GAZETA DE NOTÍCIAS. Escola de Nutrição. Ano XL, n. 11437, quarta-feira, 19 de outubro de 1966, p. 8.

BIBLIOGRAFIA

- ABDALA, Mônica Chaves. **Receitas de Mineiridade**: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. Uberlândia, MG: EDFU, 2007.
- ABRAMOVAY, Ricardo. **O que é fome**. 5 ed. São Paulo: Brasiliense, 1989. (Coleção Primeiros Passos n. 102).
- ABRANDH. Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos. **Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o Direito Humano à Alimentação Adequada**. Boston, Estados Unidos: ABRANDH, 2007.
- ABREU, Edeli Simioni de; et al. Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história. **Saúde e Sociedade**. São Paulo, ago./dez. 2001, v. 10, n. 2, p. 3–14.
- ADERALDO, Mozart Soriano. **Velhas receitas da cozinha nordestina**. 2 ed. Fortaleza, CE: Edições UFC, 1981.
- ALA FEMININA da Casa de Juvenal Galeno. **Mulheres do Brasil**: pensamento e ação. Fortaleza, CE: Casa de Juvenal Galeno, 1993, v. 4.
- ALBERTI, Verena. **História Oral**: a experiência do CPDOC. Rio de Janeiro: Centro de Pesquisa e Documentação de História Contemporânea no Brasil, 1989.
- ALGRANTI, Leila Mezan. Famílias e vida doméstica. In: SOUZA, Laura de Mello e (Org.). **História da vida privada no Brasil**: cotidiano e vida privada na América portuguesa. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.
- ALVES, Nilda. **O Espaço escolar e suas marcas**: o espaço como dimensão material do currículo. Rio de Janeiro: DP & A, 1998.
- AMADO, Jorge. **Dona Flor e seus dois maridos**. 27 ed. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1977a.
- _____. **Gabriela, cravo e canela**. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1977b.
- AMORIM, Suely Teresinha Schmidt Passos de. **Alimentação infantil e o marketing da indústria de alimentos. Brasil, 1960–1988**. Tese (Doutorado em História). Universidade Federal do Paraná. Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Programa de Pós-Graduação em História, 2005.
- APPLE, Michael W. **Ideologia e Currículo**. Madrid: Madrid, 1996.
- ARRUDA, Bertoldo Kruse Grande de; ARRUDA, Ilma Kruse Grande de. Marcos referenciais da trajetória das políticas de alimentação e nutrição no Brasil. **Revista Brasileira de Saúde Materno-Infantil**, Recife, PE, jul./set. 2007, n. 7, v. 3, p. 319–326
- AUDREY, Richards. **Hunger and work in a savage tribe**. Glencoe, Illinois: Free Press, 1948.
- BAIÔCO, Helena Maria; MARTINS, Ricardo Souza. **Guia para elaboração de trabalhos científicos**. 2 ed. Fortaleza, CE: Brasil Tropical, 2004.
- BARBOSA, Maria de Oliveira. **As Representações da Alimentação no Ensino Fundamental**. Tese (Doutorado em Educação Brasileira). Universidade Federal do Ceará. Fortaleza, Ceará, 2007.
- BARBOSA, Vitoriano. Antunes. Música, elemento de socialização. **Tribuna Rotatória**. Ano 1, n. 48, 26 de março de 1997.

BERMAN, Marshall. **Tudo que é sólido desmancha no ar**: a aventura da modernidade. Trad. Carlos Felipe Moisés e Ana Maria L. Ioriatti. 2 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.

BEZERRA, José Arimatea Barros. Fome: alimento em tempo de guerra. **Jornal O Povo**. Fortaleza, CE: Fundação Demócrito Rocha, 21 de outubro de 2001, p. 07.

_____. Do Programa Nacional de Merenda Escolar (1954) ao Programa Fome Zero (2003): rastros do itinerário da política de alimentação escolar no Brasil. In: CAVALCANTE, Maria Juraci Maia; BEZERRA, José Arimatea Bezerra (Orgs.). **Biografias, Instituições, Ideias, Experiências e Políticas Educacionais**. Fortaleza, CE: UFC, 2003, p. 449–467.

_____. Acesso, práticas e rotinas alimentares – formas de expressão das condições de vida de uma população. In: BEZERRA, José Arimatea Barros; OLIVEIRA, Catarina Tereza Farias; RIBEIRO, Rosa Maria Barros (Orgs.). **Saberes populares e práticas educativas**. Fortaleza, CE: UFC, 2004.

_____. O Estado da Arte dos estudos sobre merenda escolar no Brasil. In: CAVALCANTE, Maria Juraci Maia; BEZERRA, José Arimatea Barros et al (Orgs.). **História da Educação**: instituições, protagonistas e práticas. Fortaleza, CE: LCR, 2005, p. 440–453.

BEZZON, Lara Crivelaro (Org.). **Guia prático de monografias, dissertações e teses**: elaboração e apresentação. 3 ed. Campinas, SP: Alínea, 2005.

BOSI, Ecléa. **Cultura de Massa e Cultura Popular**: leituras de operárias. Petrópolis, RJ: Vozes, 2000.

_____. **O Tempo vivo da Memória**: Ensaios de Psicologia Social. 2 ed. São Paulo, SP: Atelier Editorial, 2003.

_____. **Memória e Sociedade**: lembranças de velhos. 12 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

BOSI, Maria Lúcia Magalhães. **Profissionalização e Conhecimento**: a nutrição em questão. A trajetória profissional do nutricionista no Brasil. São Paulo: Hucitec, 1996, p. 57–65. Cap. 2.

BOURDIEU, Pierre. **Razões práticas**: sobre a teoria da ação. Campinas, SP: Papirus, 1997.

_____. **Os usos sociais da ciência**: por uma sociologia clínica do campo científico. Trad. Denice Barbosa Catani. São Paulo: UNESP, 2004.

_____. **A produção da crença**: contribuição para uma economia dos bens simbólicos. Trad. Guilherme João de Freitas Teixeira. 3 ed. Porto Alegre, RS: Zouk, 2006.

_____. **O Poder Simbólico**. 10 ed. Trad. Fernando Tomaz. Rio de Janeiro: Bertand Brasil, 2007.

BOURDIEU, Pierre; PASSERON, Jean–Claude. **A Reprodução**: elementos para uma teoria do sistema de ensino. Trad. Reinaldo Barão; revisão Pedro Benjamin Garcia e Ana Maria Baeta. Petrópolis, RJ: Vozes, 2005.

BRASIL, Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**: promovendo a alimentação saudável. Brasília, DF: Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política da Alimentação e Nutrição, 2006.

BRASIL, Presidência da República. Senado Federal. **Decreto–Lei 5.443, de 30 de abril de 1943**. Amplia a estrutura e finalidades do SAPS. Brasília, DF: Senado Federal, 1943.

BRASIL, Presidência da República. **Decreto n. 37.106, de 31 de março de 1955**, que criou o Programa Nacional de Merenda Escolar; Lei n. 8.913, de 12/06/1994. Brasília, DF: Presidência da República, 1955.

_____. **Decreto 4.582, de 30 de janeiro de 2003**. Criação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA. Brasília, DF: Presidência da República, 2003.

BRASIL, Tribunal de Contas da União. **Cartilha para conselheiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. 4 ed. Brasília, DF: TCU, 2006.

BRILLART–SAVARIN, Jean Anthelme. **A Fisiologia do Gosto**. Trad. Pulo Neves. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

BRITO, Jussara et al. O trabalho das merendeiras e serventes das escolas públicas do Rio de Janeiro: um debate sobre saúde e gênero. In: _____. **Saúde e Trabalho na escola**. Rio de Janeiro: CESTEH/ENSP/Fiocruz, 1998, p. 7–21.

BUARQUE DE HOLANDA, Sérgio. **Raízes do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

CÁCERES, Juanjo. **La incidencia de la preocupación por la imagen corporal en las elecciones alimentarias de los jóvenes**. *Observatori Permanent dels Comportaments Alimentaris* – OPCA. Disponível em: www.observatori.info. Acesso em: 15 out. 2008.

CÂMARA CASCUDO, Luís da. **Prelúdio da Cachaça**: etnologia, história e sociologia da aguardente no Brasil. Rio de Janeiro: IAA, 1968.

_____. **Antologia da alimentação no Brasil**. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 1977.

_____. **Superstição no Brasil**. Belo Horizonte, MG: Itatiaia, 1985.

_____. **História da Alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004.

CAMPOS, Marta Silva. **Poder, saúde e gosto**: um estudo antropológico acerca dos cuidados possíveis com a alimentação e o corpo. São Paulo: Cortez, 1982.

CAMPOS, Eduardo. **A gramática do paladar**: antepasto de velhas receitas. Fortaleza, CE: UFC, Casa de José de Alencar, 1996.

_____. **O lugar da cozinha**. Fortaleza, CE: LCR, 2007.

CASTRO, Ana Maria (Org.). **Fome**: um tema proibido – últimos escritos de Josué de Castro. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

CASTRO, Josué Apolônio de. O Serviço Técnico da Alimentação Nacional e os Arquivos Brasileiros de Nutrição (Editorial). **Arquivos Brasileiros de Nutrição**. Maio de 1944, n. 1, v. 1, p. 3–6.

_____. **Condições de Vida das Classes Operárias do Recife**. Recife, PE: Departamento de Saúde Pública, 1935a.

_____. **Alimentação e Raça**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1935b.

_____. **Documentário do Nordeste**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio, 1937a.

_____. **A Alimentação Brasileira à Luz da Geografia Humana**. Rio de Janeiro: Livraria do Globo, 1937b.

_____. **Fisiologia dos Tabus**. Rio de Janeiro: Nestlé, 1939a.

_____. **Geografia Humana**. Rio de Janeiro: Livraria do Globo, 1939b.

CASTRO, Josué Apolônio de. **Ensaio de Biologia Social**. São Paulo: Brasiliense, 1957a.

_____. **Homens e Caranguejos**. Brasília, DF: Porto, 1967.

_____. **Ensaio de Geografia Humana**. 5 ed. São Paulo: Brasiliense, 1969.

_____. **O Livro Negro da Fome**. São Paulo: Brasiliense, 1957b.

CAVICCHIOLI, Marina Regis. Comer, beber e viver: festa e êxtase alimentar. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabrielli. **Cultura e Alimentação**: saberes alimentares e sabores culturais. Parte I: Comida e Festa: Antropologia e História da Alimentação. São Paulo: SESC, 2007, p. 50–57.

CEARÁ, Governo do Estado do. **Portal de Serviços e Informações do Estado do Ceará**. Disponível em: www.25.ceara.go.v.b/noticias/noticias_detalhes.asp?nCodigoNoticia=11066. Acesso 08 maio 2009.

CHAVES, Fátima Machado. **O trabalho feminino e doméstico na escola pública carioca**: serventes e merendeiras. In: BRITO, Jussara et alii. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1998, p. 55–61.

CHAVES, Nelson Ferreira de Castro. **Problema alimentar do Nordeste brasileiro**. Recife, PE: Livraria Editora Médico–Científica, 1946.

_____. **Alimentação e Saúde Pública**: mortalidade infantil, tuberculose, estatura, cárie dentária. Recife, PE: Imprensa Oficial, 1948.

_____. **A subalimentação no Nordeste Brasileiro**. Recife: Imprensa Oficial, 1948b. Trópico, Nutrição e Desenvolvimento. Recife, PE: Imprensa Universitária da UFPE, 1965.

_____. A Nutrição, o Cérebro e a Mente. Rio de Janeiro: **O Cruzeiro**, 1971a, p. 32.

_____. A Desnutrição no Nordeste brasileiro. In: Seminário sobre Centros de Educação e Recuperação Nutricional (CERNs). **Anais**. Recife, PE: NUFEPE, 1971b, p. 23–38.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez. (Orgs.). **Antropologia e Nutrição**: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005. Cap. 7, p. 129–145. (Coleção Antropologia e Saúde).

CORNELLI, Gabriele. De Palavras e Fomes. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabrielli. **Cultura e Alimentação**: saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: SESC, 2007a. Cap. 1, p. 15–18.

_____. Os sentidos da alimentação: para uma Antropologia Filosófica da Alimentação. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELI, Gabriele. (Org.) **Cultura e Alimentação** – saberes e sabores culturais. Parte I. São Paulo: SESC, 2007b, p. 25–34.

COSTA, Ester de Queirós; LIMA, Eronildes da Silva; RIBEIRO, Vitória Maria Brant. O treinamento de merendeiras: análise do material instrucional do Instituto de Nutrição Annes Dias – Rio de Janeiro (1956–94). **História, Ciências, Saúde**: Manguinhos. Rio de Janeiro: Casa de Oswaldo Cruz, jul./ago., 2002, v. 1, n. 1, p. 535–560.

COSTA, Marisa Vorraber. (Org.). **O currículo bons limiares do contemporâneo**. 4 ed. Rio de Janeiro: DP & A, 2005.

COUNIHAN, Carole. Food, sex and reproduction: penetration of gender boundaries. In: MACIEL, Maria Eunice; TEIXEIRA, S. Adriana. (Orgs.). **Horizontes Antropológicos – Comida**. Programa de Pós–Graduação em Antropologia Social. Porto Alegre, RS: UFRS/IFCH, 1995, ano1, n. 4, p. 104–117.

CUNHA, Euclides da. (1866–1909). **Os Sertões**: campanha de Canudos. São Paulo: Abril Cultural, 1979. (Coleção Obras–Primas).

DEMO, Pedro. **Avaliação qualitativa**: polêmicas do nosso tempo. Campinas, SP: Autores Associados, 1994. (Coleção Polêmicas do nosso tempo, v. 25).

DOMENE, Semíramis Martins Álvares et al. Experiências de políticas em alimentação e nutrição. **Estudos avançados**. São Paulo maio/ago. 2007, v. 21, n. 60, p. 161–178

ECO, Umberto. **Como se faz uma tese**. 15 ed. São Paulo: Perspectiva, 2000.

ESPEITX, Elena. Alimentos, *alimentación y cocina*. Su papel como eje o pretexto em discursos contrastados y ajenos. **Cultura & Política**. Actas del IX Congresso de Antropologia FAAEE. Observatori Permanent dels Comportaments Alimentars – OPCA. Barcelona: OPCA, junio de 2002.

FARIAS, Maria Helena Carvalhêdo; NÓBREGA, Paula Pinheiro da; MARTINS, João Araújo Santiago. **Manual para normalização bibliográfica de trabalhos acadêmicos**. Fortaleza, CE: Escola de Saúde Pública do Ceará, 2004. (Série Desenvolvimento Institucional).

FISCHLER, Claude. A “McDonalização dos costumes”. In: FLANDRIN, Jean–Louis.; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. Trad. Luciano Vieira Machado; Guilherme João de Freitas Teixeira. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 841–862.

FRAGA, Nelci Soares. **Os problemas da má alimentação e a educação alimentar no Brasil**. Dissertação de mestrado. Rio de Janeiro: Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 1984.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5 ed. São Paulo: Global, 2007.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de. **Agonia da Fome**. Salvador, BA: EDFUBA, FIOCRUZ, 2003. 281p.

_____. Segurança Alimentar e Nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. **Revista de Nutrição**. Campinas, SP, jan./fev. 2007, n. 20, v. 1, p. 69–81.

FROTA, Mirna; BARROSO, Grasiela. **Desnutrição Infantil na Família**: causa obscura. Sobral, CE: UVA, 2003.

GIROUX, Henry A. **Cruzando as fronteiras do discurso educacional**: novas políticas em educação. Porto Alegre, RS: Artes Médicas Sul, 1999.

GIZBURG, Carlo. **O queijo e os vermes**: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição. Trad. Maria Betânia Amoroso. Trad. Do poema José Paulo Paes. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.

GOMES, Laura Graziela; BARBOSA, Livia. Culinária de papel. **Estudos Históricos**. Alimentação. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, jan./jun. 2004, n. 33, p. 3–24.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. **Estudos Históricos**. Alimentação. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, jan./jun. 2004, n. 33, p. 40–55.

GOODY, Jack. **Cooking, cuisine and class**: a study in comparative sociology. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

GUIMARÃES, Flávio Romero. **Como fazer?** Diretrizes para a Elaboração de Trabalhos Monográficos. 2 ed. Campina Grande, PB: EDUEP, 2003.

- HECK, Marina de Camargo. Comer como atividade de lazer. **Estudos Históricos. Alimentação**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas, jan./jun. 2004, n. 33, p. 136–146.
- HELMAN, Cecil G. Dieta e Nutrição. In: _____. **Cultura, Saúde & Doença**. 4 ed. Trad. Cláudia Buchweitz; Pedro M. Garcez. Porto Alegre, RS: Artmed, 2007. Cap. 3, p. 50–70.
- JORGE, Maria Salete Bessa. **Indo em busca de seu plano de vida**: a trajetória do estudante universitário. Florianópolis, SC: Papa-Livros, 1997.
- L'ABBATE, Solange. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil, I. Período de 1940 a 1964. **Revista Nutrição PUCAMP**, jul.–dez. 1988, n. 1, v. 2, p. 87–138.
- _____. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil, II. A partir dos anos setenta. **Revista Nutrição PUCAMP**, jan.–jun. 1989, n. 2, v. 1, p. 7–54.
- LAMARE, Rinaldo de. **Manual de alimentação escolar**. Rio de Janeiro: Victor Publicações, 1968.
- LEME, Maria José Paes; PERIM, Maria da Luz Fernandes. **1, 2... Feijão com arroz!** Educação Alimentar. Campinas, SP: Mercado de Letras, 1996.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. Tradução Beatriz Perrone-Moisés. São Paulo: Brasiliense, 1971.
- LEONARD, H. Jeffrey. **Meio ambiente e pobreza**: estratégias de desenvolvimento para uma agenda comum. Rio de Janeiro, Zahar, 1992.
- LIMA, Nei Clara de. A festa de Babette: consagração dos costumes. **Horizontes Antropológicos – comida**. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, ano 01, n. 04. Porto Alegre, RS: UFRS/IFCH, 1995, p. 71–83.
- MACLAREN, Peter. **A vida nas escolas**: uma introdução à pedagogia crítica nos fundamentos da educação. Porto Alegre, RS: Artes Médicas, 1997.
- MAGALHÃES, Antônio Carlos de Melo. Comida, festa e religião no Brasil. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabrielli. **Cultura e Alimentação**: saberes alimentares e sabores culturais. Parte I: Comida e Festa: Antropologia e História da Alimentação. São Paulo: SESC, 2007, p. 58–67.
- MALUF, Renato Sérgio Amil. **Segurança Alimentar e Nutricional**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.
- MARUCCI, Maria de Fátima Nunes. Alimentação e hidratação: cuidados específicos e sua relação com o contexto familiar. In: DUARTE, Yeda Aparecida de Oliveira; DIOGO, Maria José D'Elboux. **Atendimento Domiciliar**: um enfoque gerontológico. São Paulo: Atheneu, 2005, p. 223–247.
- MATTOS, Simone Lopes de. et al. A segurança alimentar e a saúde bucal dos manipuladores de alimentos. **Higiene alimentar**, mar. 2008, n. 22, v. 159, p. 42–45.
- MAZZILLI, Rosa Nilda. *Nutritional value of the school lunch and its contribution to nutritional recommendations for preschool children, enrolled in the Center for the Education and Feeding of the Preschool Child*. **Revista de Saúde Pública**, 1987, v.21, n.3, p. 246–254.
- MENEZES, Francisco. O Brasil na vanguarda do tema alimentação. In: MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELI, Gabriele. (Org.) **Cultura e Alimentação** – saberes e sabores culturais. São Paulo: SESC, 2007, p. 19–25.
- MESQUITA, Vianney. **Repertório Transcrito**. Sobral, CE: Edições UVA, 2002, p.12.

- MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 7 ed. São Paulo: Hucitec, 2002.
- MINTZ, Sidney. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**. São Paulo, 2001, v. 16, n. 7, p. 31–41.
- MIRANDA, Danilo Santos de; CORNELLI, Gabrielli. **Cultura e Alimentação: saberes alimentares e sabores culturais**. São Paulo: SESC, 2007.
- MONLEVADE, João Antônio Cabral de. Técnico em alimentação escolar: um novo profissional para a educação básica. In: _____. **Aberto–Merenda Escolar**. Brasília, DF: MEC/SEDIA/INEP, 1995, p. 124–128.
- MONTANARI, Massimo. **A fome e a abundância: história da alimentação da Europa**. Bauru, SP: EDUSC, 2003.
- MONTEIRO, Carlos Augusto. Fome e Desnutrição In: ESTUDOS AVANÇADOS. **A dimensão da pobreza, da desnutrição e da fome no Brasil**. Universidade de São Paulo. Instituto de Estudos Avançados. São Paulo: IEA, 1987. Cap. 1, p. 7–20.
- MORAES, Deodato de. **Vida Hygienica**. Alimentação. São Paulo: Melhoramentos, 1933.
- MOREIRA, Antônio Flávio; CANDAU, VERA Maria. (Orgs.) **Multiculturalismo: diferenças culturais e práticas pedagógicas**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.
- MOREIRA, Antônio Flávio; SILVA, Tomaz Tadeu da. Sociologia e Teoria Crítica do Currículo: uma introdução. In: _____. (Orgs.). **Currículo, cultura e sociedade**. São Paulo: Cortez, 1995. Cap. 1, p. 7–37.
- NAJAS, Myrian; PEREIRA, Frances Aparecida Illes. Nutrição. In: In: FREITAS, Elizabeth Viana de. (org.) **Tratado de Geriatria e Gerontologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002. Cap. 101, p. 839–865.
- MUSGROVE, Phillip. *Do nutrition programs make a difference? The case of Brazil*. **Int. J. Health Service**, 1990, v.20, n.4, p.691–715,
- NOGUEIRA, Maria Alice; CATANI, Afrânio (Orgs.). Pierre Bourdieu. **Escritos de Educação**. 9 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.
- NOGUEIRA, Maria Alice; NOGUEIRA, Cláudio M. **Bourdieu & a Educação**. 2 ed. Belo Horizonte, MG: Autêntica, 2006.(Pensadores & Educação, v. 4).
- OLIVEIRA, César. **Antologia, imprensa operária portuguesa (1837–1936)**. Lisboa: UGT/Perspectivas & Realidades, 1984.
- OLIVEIRA, Manfredo Araújo de. **Ética e Racionalidade Moderna**. São Paulo, SP: Loyola, 1993.
- OMETTO, Ana Maria Holland et al. Programa Nacional de Alimentação Escolar: principais componentes dos custos e seus determinantes. **Nutrire**, 2003, v. 26, p.19–36
- ONFRAY, Michel. **A Razão Gulosa: Fisiologia do gosto**. Trad. Ana Maria Scherer. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.
- _____. O problema alimentar no sertão nordestino: A eugenia através da alimentação racional **Arquivos Brasileiros de Nutrição**, maio 1944, n. 1, v. 1, p. 23–26.
- PANEGASSI, Rubens Leonardo. Alimentação no Brasil Colonial: economia, sociedade e cultura. **Revista de Economia Política História Econômica**, agosto de 2008, n. 14, p. 121–148.

PARAHYM, Orlando da Cunha. **O problema alimentar no sertão**. Recife: Imprensa Industrial, 1940.

_____. O problema alimentar no sertão nordestino: A eugenia através da alimentação racional **Arquivos Brasileiros de Nutrição**, maio 1944, n. 1, v. 1, p. 23–26.

PARENTE, Francisco Josênio C. O Ceará dos “coronéis” (1945–1986). In: SOUZA, Simone de. **Uma nova História do Ceará**. Fortaleza, CE: Edições Demócrito Rocha, 2000, p. 287–316. Parte III. Sociedade e Política.

PELTO, Pertti J. **Iniciação ao Estudo da Antropologia**. 5 ed. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.

PESSOA, Simone. **Dissertação não é bicho-papão**: desmitificando monografias, teses e escritos acadêmicos. Rio de Janeiro: Rocco, 2005.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. História: **Questões & Debates**, Curitiba, PR: UFPR, 2005, n. 42, p. 53–69.

PINSKY, Carla Bassanezi. **Fontes Históricas**. 2 ed. São Paulo: Contexto, 2006.

PINTO E SILVA, Paula. **Farinha, feijão e carne-seca**: um tripé culinário no Brasil colonial. São Paulo: SENAC, 2005.

POPKEWITZ, Thomas S. **Lutando em defesa da alma**: a política do ensino e a construção do professor. Porto Alegre, RS: Artmed, 1998.

PRADO JÚNIOR, Caio. **Formação do Brasil Contemporâneo**. Colônia. São Paulo: Brasiliense, 1963.

QUEIROZ, Raquel de. **O Quinze**. São Paulo: Siciliano, 1996.

REZENDE, Marcela Torres. A alimentação como objeto histórico complexo: relações entre comidas e sociedades. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, jan./junho de 2004, p. 175–179.

RIBEIRO JUNIOR, José Raimundo Sousa. **O movimento da obra de Josué de Castro**: uma releitura crítica a partir da Geografia e da Fome. Monografia (Graduação). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas – USP. São Paulo, 2004.

RIOS, Clauberson Sales do Nascimento. **A relação demanda** – resposta no espaço dietético educacional infantil. Pesquisa elaborada com o apoio do Programa de Iniciação Científica – PIBIC/CNPq. Fortaleza, CE: Universidade de Fortaleza, 2002.

ROCHA, Marlene da. (Org.). Segurança Alimentar Um desafio para acabar com a fome no Brasil. **Cadernos da Fundação Perseu Abramo**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2004, p. 21–24. (Coleção Cadernos da Fundação Perseu Abramo).

ROMANOWSKI, Joana Paulin. Os processos de pesquisa e a formação docente. In: _____; MARTINS, Pura Lúcia Oliver; JUNQUEIRA, Sérgio Rogério Azevedo (Orgs.) **Conhecimento local e conhecimento universal**: pesquisa, didática e ação docente. V. 1. Curitiba, PR: Champagnat, 2004. Cap. XIV, p. 193–204.

SACRISTÁN, José Gimeno. Currículo e Diversidade Cultural. In: SILVA, Tomaz Tadeu da; MOREIRA, Antônio Flávio (Orgs.). **Territórios Contestados**: o currículo e os novos mapas políticos e culturais. Petrópolis, RJ: Vozes, 1995. Cap. 4, p. 82–113.

SANDRONI, Paulo. **Novíssimo Dicionário de Economia**. São Paulo: Nova Cultural, 2000.

SANTOMÉ, Jurjo Torres. As culturas negadas e silenciadas no currículo. In: SILVA, Thomas Tadeu. (Org.). **Alienígenas na sala de aula: uma introdução aos estudos culturais em Educação**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1995.

_____. A Instituição Escolar e a compreensão da realidade: o currículo integrado. In: SILVA, Luiz Heron da; AZEVEDO, José Clóvis de.; SANTOS, Edmilson Santos dos. (Orgs.). **Novos Mapas Culturais, novas perspectivas educacionais**. Porto Alegre, RS: Sulina, 1996. Cap. 3, p. 58–74.

SILVA, Alberto Carvalho da. De Vargas a Itamar: políticas e programas de alimentação e nutrição **Estudos avançados**. São Paulo jan./abr. 1995, vol. 9, n. 23, p. 87–107.

SILVA, Maria José Araújo da. **Currículo e Multiculturalismo no Brasil: uma discussão sem fronteiras?** Tese de Doutorado. Fortaleza, CE: UFC, 2000.

SOARES, Sheila Denize. **Semana do Gosto no Brasil**. Curitiba, PR: UFPR, 2007.

SOUZA, Simone de. Da “Revolução de 30” ao Estado Novo. In: _____. **Uma nova História do Ceará**. Fortaleza, CE: Edições Demócrito Rocha, 2000, p. 287–316. Parte III. Sociedade e Política.

TEÓFILO, Rodolfo. (1890). **A fome – violação**. Rio de Janeiro: Livraria José Olympio Editora, 1979.

TURATO, Egberto Ribeiro. **Tratado da Metodologia da Pesquisa Clínico–Qualitativa: construção teórico–epistemológica discussão comparada e aplicação nas áreas da saúde e humanas**. 2 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2003.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck. Fome, desnutrição e cidadania: inclusão social e direitos humanos. **Saúde e Sociedade**, jan./jun. 2003, v.12, n.1, p.51–60.

_____. A evolução da promoção da realização do direito humano à alimentação adequada. In: RECH, Daniel et al. (Coord.). **COLETÂNEA CERIS**. Direitos Humanos no Brasil 2: diagnóstico e perspectivas. Rio de Janeiro: CERIS/Maud, 2007, ano 2, n. 2. Cap. IX, p. 307–334.

VALENTE, Flávio Luiz Schieck, et al. **Direito humano à alimentação adequada**. Rio de Janeiro: Lumen Juris, 2007.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. A Política Social de Alimentação e Nutrição no Brasil. **Saúde em Debate**, dezembro de 1988, p. 42–49.

_____. Os Arquivos Brasileiros de Nutrição: uma revisão sobre produção científica em nutrição no Brasil (1944 a 1968). **Cadernos de Saúde Pública**, abr./jun. 1999, n. 15, v. 2, p. 303–316.

_____. **Como nasceram meus anjos brancos: a Constituição do Campo da Nutrição em Saúde Pública em Pernambuco**. Recife, PE: Bagaço, 2001a.

_____. Fome, eugenia e constituição do campo de nutrição em Pernambuco: uma análise de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Nelson Chaves. **História, Ciências, Saúde: Manguinhos**. Rio de Janeiro: Casa de Oswaldo Cruz, jul./ago., 2001b, v. 1, n. 1, p. 315–340.

_____. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**, maio/ago. 2002, v.15, n.2, p.127–138.

_____. Combate à fome no Brasil: uma análise histórica de Vargas a Lula. **Revista de Nutrição**, jul./ag. 2005, v. 18, n. 4, p. 439–457.

VASCONCELOS, Gilberto Felisberto. Um ensaio sobre o “gastrocolonialismo”. **Logos:** comunicação e universidade. Rio de Janeiro: UERJ, Faculdade de Comunicação Social, 1990, v. 1, n. 1, p. 11–13.

VIANA, Solange. Veloso. **Nutrição, trabalho e sociedade**. Salvador, BA: UFBA, 1995.

APÊNDICES

APÊNDICE A
Entrevista semiestruturada
Escola de Visitadoras até 1966

- 9 Nome: _____
- 10 Idade: _____
- 11 Sexo
- 12 Masculino ()
- 13 Feminino ()
- 14 Qual a sua função na Escola de Nutrição? _____
- 15 Qual o período em que estudou na Escola? _____
- 16 Como era o processo de seleção?
- 17 Qual o regime?
- 18 Internato ()
- 19 Semi-internato ()
- 20 Como eram as aulas?
- 21 Que matérias estudou quando aluna?
- 22 Lembra-se do nome dos professores e colegas?
- 23 Após a conclusão do Curso de Visitadora da Alimentação, você exerceu a profissão?
- 24 Como foi sua volta à escola como professora e diretora? Que matéria ensinou?
- 25 Descrever a rotina da escola: de alunos – de professores – da diretora – a relação com o Programa de Merenda escolar. (duração das aulas – prioridades de conhecimentos – as práticas etc.)
- 26 Qual caminho profissional as moças formadas pela escola seguiam: onde trabalhavam – a aceitação da sociedade – a aplicação prática do conhecimento adquirido.
- 27 Houve alguma resistência de pessoas ou grupos em relação ao conhecimento que as nutricionistas tentavam repassar à sociedade? Se houve, quais foram e como enfrentavam?
- 28 Houve algum caso específico de tentativa de substituição, pelas visitadoras, de práticas alimentares de algum grupo ou da população em geral? Quais?
- 29 Opinião sobre o papel da Escola de Nutrição no Ceará e Norte-Nordeste.
- 30 Descrever algum fato intrigante e/ou pitoresco que aconteceu: quando era aluna – quando era diretora/professora.

APÊNDICE B
Entrevista semiestruturada
Escola de Visitadoras pós-1967

- 3 Nome:
- 4 Idade:
- 5 Sexo:
- 6 Qual a sua função na Escola de Nutrição?
- 7 Qual o período em que atuou na Escola?
- 8 Como era o processo de seleção?
- 9 Qual o regime?
- 10 Como eram as aulas?
- 11 Quem era a diretora da Escola?
- 12 Quem era o secretário de Educação?
- 13 Lembra-se do nome dos professores e colegas?
- 14 Descrever a rotina da escola: de alunos – de professores – da diretora – a relação com o Programa de Merenda escolar. (duração das aulas – prioridades de conhecimentos – as práticas etc.)
- 15 Houve alguma resistência de pessoas ou grupos em relação ao conhecimento que as nutricionistas tentavam repassar à sociedade? Se houve, quais foram e como enfrentavam?
- 16 Opinião sobre o papel da Escola de Nutrição no Ceará e Norte-Nordeste.
- 17 Opinião sobre o papel do SAPS no Ceará e Norte-Nordeste.
- 18 Descrever algum fato intrigante e/ou pitoresco que aconteceu: quando era aluna – quando era diretora/professora ou funcionário (a).

APÊNDICE C
Entrevista semiestruturada
Funcionários do SAPS–CE

- 12 Nome: _____
- 13 Idade: _____
- 14 Sexo: _____
- 15 Qual a sua função no SAPS–CE? _____
- 16 Qual o período em que trabalhou lá? _____
- 17 Quem era o Diretor–Geral do SAPS nessa época?
- 18 Quem era o Delegado–Regional no Ceará?
- 19 Como eram as atividades desenvolvidas pelo SAPS–CE?
- 20 Lembra do nome das Visitadoras de alimentação e colegas?
- 21 Após a extinção do SAPS–CE onde você foi trabalhar?
- 22 Descrever a rotina da escola: do SAPS–CE – funcionários (as) e delegados – a relação com o programa que atendia trabalhadores no restaurante e alunos nas escolas.
- 23 Qual a aceitação da sociedade às atividades desenvolvidas pelo SAPS–CE?
- 24 Houve alguma resistência de pessoas ou grupos em relação ao conhecimento que as nutricionistas tentavam repassar à sociedade? Se houve, quais foram e como enfrentavam?
- 25 Houve algum caso específico de tentativa de substituição, pelas visitadoras, de práticas alimentares de algum grupo ou da população em geral? Quais?
- 26 Opinião sobre o papel da Escola de Nutrição no Ceará e Norte–Nordeste.
- 27 Opinião sobre o papel do SAPS no Ceará e Norte–Nordeste.
- 28 Descrever algum fato intrigante e/ou pitoresco que aconteceu: quando trabalhava no SAPS–CE.

APÊNDICE D
TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE

Você está sendo convidado a participar de uma pesquisa. Sua participação é importante, porém, você não deve participar contra a sua vontade. Leia atentamente as informações abaixo e faça qualquer pergunta que desejar, para que todos os procedimentos desta pesquisa sejam esclarecidos. A pesquisa terá como tema reconstruir a trajetória da Escola de Visitadoras de alimentação Agnes June Leith e do Serviço de Alimentação e Previdência Social – SAPS–CE. Se o senhor (a) consentir na entrevista será utilizado gravador para melhor compreensão dos dados coletados. Informamos que: garantimos o segredo quanto às informações prestadas; – não divulgaremos qualquer informação que esteja relacionada à sua intimidade. Caso aceite participar, não haverá qualquer prejuízo para você em face das informações fornecidas.

Durante o andamento da pesquisa, se por qualquer motivo resolver desistir, tem toda liberdade para retirar seu consentimento. Em caso de dúvidas, favor contatar a pesquisador a Marlene Lopes Cidrack por meio dos telefones 32461750 e 99472066. Ou no Comitê de Ética e Pesquisa da Universidade Federal do Ceará, Rua Coronel Nunes de Melo 1127, telefone – 33668338.

Responsável pela pesquisa
Nome: Marlene Lopes Cidrack
Instituição: Universidade Federal do Ceará – Faculdade de Educação – Doutorado
Endereço: Rua Waldery Uchoa, 1
Bairro: Benfica – CEP 60.020.110 – Fortaleza – Ceará
Telefone: 33667680

ATENÇÃO: Para informar ocorrências irregulares ou danosas durante a sua participação no estudo, dirija-se ao: Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Ceará
Rua Coronel Nunes de Melo, 1127 – Rodolfo Teófilo – Telefone: 33668338

Tendo compreendido perfeitamente tudo o que me foi informado sobre a minha participação no mencionado estudo e estando consciente dos meus direitos, das minhas responsabilidades, dos riscos e dos benefícios que a minha participação implicam concordo em dele participar e para isso eu DOU O MEU CONSENTIMENTO SEM QUE PARA ISSO EU TENHA SIDO FORÇADO OU OBRIGADO.

Fortaleza,

_____ Assinatura voluntário (a)	_____ Nome e assinatura do responsável pelo estudo
Nome do (a) participante; Endereço do (a) participante–voluntário (a) Domicílio (rua, praça, conjunto): Bloco: Nº, complemento Bairro: CEP/Cidade/Telefone: Ponto de referência	

ANEXOS

ANEXO A

Aprovação do Projeto pelo Comitê de Ética e Pesquisa da UFC



Universidade Federal do Ceará
Comitê de Ética em Pesquisa

Of. Nº 490/08

Fortaleza, 22 de agosto de 2008

Protocolo COMEPE nº 129/ 08

Pesquisador responsável: Marlene Lopes Cidrack

Deptº./Serviço: Universidade Federal do Ceará

Título do Projeto: "Escola de nutrição Agnes June Leith- Histórias e práticas curriculares (1944-1966)"

Levamos ao conhecimento de V.Sª. que o Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Ceará – COMEPE, dentro das normas que regulamentam a pesquisa em seres humanos, do Conselho Nacional de Saúde – Ministério da Saúde, Resolução nº 196 de 10 de outubro de 1996 e complementares, aprovou o projeto supracitado na reunião do dia 21 de agosto de 2008.

Outrossim, informamos, que o pesquisador deverá se comprometer a enviar o relatório final do referido projeto.

Atenciosamente,

Mirian Parente Monteiro

Mirian Parente Monteiro
Coordenadora Adjunta do Comitê
de Ética em Pesquisa
COMEPE/UFC

ANEXO B
Diário Oficial da Mudança do nome da Escola de Visitadoras de alimentação Agnes June Leith para Centro de Preparação para o Trabalho Agnes June Leith

 CEARÁ DIÁRIO OFICIAL	
FORTALEZA, 27 DE SETEMBRO DE 1996	
PODER EXECUTIVO	
DECRETO Nº 24.226, DE 23 DE SETEMBRO DE 1996 CRIA O CENTRO INTEGRADO DE EDUCAÇÃO ESPECIAL, QUE INDICA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 83, incisos IV e VI, da Constituição do Estado, e, CONSIDERANDO a necessidade de desenvolver uma política social integrada e abrangente, que contribua para a mobilização e emancipação da comunidade, visando o resgate dos DIREITOS da Criança e do Adolescente, incluindo a garantia do atendimento especializado ao portador de deficiência, no município de FORTALEZA; CONSIDERANDO a possibilidade de desenvolver uma ação crítico-criativa, comprometida com a transformação da realidade, a aprendizagem significativa, o sucesso escolar, a avaliação diagnóstica, o exercício da cidadania e o respeito ao outro e a natureza; CONSIDERANDO, finalmente, ser necessária a consecução plena do PROJETO - "TODOS PELA EDUCAÇÃO DE QUALIDADE PARA TODOS". DECRETA: Art. 1º - Fica criado na estrutura organizacional do ENSINO FUNDAMENTAL da Secretaria da Educação Básica, o Estabelecimento de Ensino, localizado no município de FORTALEZA - CEARÁ, com a denominação CENTRO INTEGRADO DE EDUCAÇÃO ESPECIAL DO CEARÁ. Art. 2º - Este Decreto terá vigência, a partir da sua publicação, revogadas as disposições em contrário. PALÁCIO DO GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, aos 23 de setembro de 1996. TASSO RIBEIRO JEREISSATI ANTENOR MANOEL NASPOLINI *** DECRETO Nº 24.227, DE 23 DE SETEMBRO DE 1996 CRIA O CENTRO DE PREPARAÇÃO PARA O TRABALHO, QUE INDICA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 83, incisos IV e VI da Constituição do Estado, e, CONSIDERANDO a necessidade de desenvolver uma política social integrada e abrangente, que ofereça oportunidade de preparação para o trabalho, a alunos da Escola Pública, no município de FORTALEZA; CONSIDERANDO a possibilidade de expansão de iniciativas concernentes à preparação para o trabalho, no atendimento à comunidade estudantil, em outros municípios;	
CONSIDERANDO, finalmente, ser necessária a consecução plena do PROJETO "TODOS PELA EDUCAÇÃO DE QUALIDADE PARA TODOS". DECRETA: Art. 1º - Fica criado na estrutura organizacional do ENSINO FUNDAMENTAL da Secretaria da Educação Básica, o Estabelecimento de Ensino, localizado no município de FORTALEZA - CEARÁ, com a denominação CENTRO DE PREPARAÇÃO PARA O TRABALHO - AGNES JUNE LEITH. Art. 2º - Este Decreto terá vigência, a partir da sua publicação, revogadas as disposições em contrário. PALÁCIO DO GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, aos 23 de setembro de 1996. TASSO RIBEIRO JEREISSATI ANTENOR MANOEL NASPOLINI *** DECRETO Nº 24.228, DE 23 DE SETEMBRO DE 1996 CRIA A ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL QUE INDICA, E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS. O GOVERNADOR DO ESTADO DO CEARÁ, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 83, incisos IV e VI, da Constituição do Estado, e, CONSIDERANDO o "déficit" na oferta de vagas para o ensino fundamental, no município de CASCAVEL; CONSIDERANDO a necessidade de atender a comunidade estudantil, no que concerne ao ensino fundamental, aumentando a possibilidade de universalização deste ensino; CONSIDERANDO, finalmente, ser necessária a consecução plena do PROJETO "TODOS PELA EDUCAÇÃO DE QUALIDADE PARA TODOS". DECRETA: Art. 1º - Fica criado na estrutura organizacional do ENSINO FUNDAMENTAL da Secretaria da Educação Básica, o Estabelecimento de Ensino, localizado no município de CASCAVEL - CEARÁ, com a denominação ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL - JOSÉ CORREIA PINTO. Art. 2º - Este Decreto terá vigência, a partir da sua publicação, revogadas as disposições em contrário. PALÁCIO DO GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ, em Fortaleza, aos 23 de setembro de 1996. TASSO RIBEIRO JEREISSATI ANTENOR MANOEL NASPOLINI	

ANEXO C

DIRETORES-GERAIS DO SAPS

1940 – Helion Póvoa
1942 – Cel. Benedito Martins
1946 – Miguel Lupi Martins
1946 – Evangelista Nascimento
1947–1951 – Umberto Peregrino
1952 – 1957 – Diretor-Geral substituto – Luiz Gonzaga de Paiva Muniz
1952 – 1953 – Edson Pitombo Cavalcante
1953 – Luís Gonzaga de Paiva Muniz
1954 – Luiz Correa
1955 – Ciro Carvalho de Abreu
1956 – Cerynes Pereira Franco
1956 – Manoel Francisco Lopes Meirelles
1956–1957 – Gabriel Vivacqua
1958–1961 – Benedito Alcântara da Costa Gama
1959 – Afonso José Coelho César
1960 – Pierrô Domenico
1960 – Diretor-Geral Interino – Ubiratan Pinto da Costa
1961 – Archibal Estellita Cavalcanti Pessoa
1961 – Interventor do SAPS – Américo Vespúcio de Moraes Forjaz
1961 – Luís Uchoa Cintra
1963 – Alberto Carneiro
1963 – Luiz Uchoa Cintra
1964 – Interventor Federal do SAPS – General Francisco de Assis de Oliveira
1965 – Presidente da Junta Interventora – René Amiel
1965 – Ciro Carvalho de Abreu
1966 – Presidente da Junta Interventora – Renato Coelho Falcão
1967 – Alcebíades Frutuoso de Araújo
1967 – Presidente da Junta Interventora do Conselho Administrativo do SAPS – extinto – Almirante Boris Markenson.

ANEXO D
DELEGADOS-REGIONAIS DO SAPS-CE

1946 – Péricles Moreira da Rocha
1947 – Dr. Alfredo Gondim
1947 – Dr. Virgílio Gonçalves Ledo
1948 – Dr. Gilson Leite Gondim
1949 – Dr. Oscar Gomes de Souza
1950 – Dr. Aldenor Nunes Freire
1955 – José Bonifácio de Oliveira
1956 – José Osmar Carneiro
1957 – Dr. José Almir Costa Leite
1961 – Tenente Ivo Gaspar de Oliveira
1962 – Waldehye Furtado do Nascimento (Delegado substituto – José Gilson Sales)
1963 – Luís Carlos Barreto
1963 – Antônio Alderi dos Santos
1964 – Interventor – Capitão Luciano Moreira de Sousa
1964 – Almirante Antônio Lisboa de Freitas Diniz
1964 – Hélio Passos Guimarães
1965 – Manoel Nilson de Almeida Saldanha
1967 – Tenente Ivo Gaspar de Oliveira
1967 – Chudleigh de Campos Leiros – delegado SAPS em extinção

ANEXO E

INQUÉRITO SOCIAL

SOCIEDADE BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO

O presente inquérito, feito com toda discreção, tem por fim orientar uma campanha pela boa alimentação do povo brasileiro. Pede-se a melhor boa vontade nas respostas:

Nome: _____
 Idade: _____ Profissão: _____
 Naturalidade: _____ Naturalidade da esposa: _____
 Ordenado mensal: _____ Aluguel da casa: _____
 Residência: _____

NÚMERO DE PESSOAS DE FAMÍLIA

Crianças de peito (de 1 a 6 meses) _____
 Outras crianças de _____ anos _____
 „ „ de _____ anos _____
 „ „ de _____ anos _____
 „ „ de _____ anos _____
 „ „ de _____ anos _____
 Adultos _____

Mencionar com exatidão as compras que costuma fazer diária ou semanalmente, dos gêneros abaixo ou de outros do consumo em casa:

ALIMENTOS	QUANTIDADE		Preço de unidade	Preço total	Observações
	diária	Semanal			
Assucar					
Pão					
Carne verde					
Carne seca					
Bacalhau					
Outras carnes					
Peixe					
Feijão					
Arroz					
Batatas					
Massas					
Farinha de mandioca					
Legumes					
Manteiga					
Frutas					
Banha					
Azeite					
Temperos					
Combustível					
Outros alimentos					

A alimentação sadia e adequada é à base da saúde e um fator para o prolongamento da existência. Da nutrição do povo depende o aperfeiçoamento da raça.

Já se alimentou só de vegetais: _____ Porque deixou?

Só para a Comissão: Ordenado _____ Percentagem: _____
Despendido c/alimentação _____
„ c/a casa? _____
Saldo (economia e conforto)

PESSOAS DA FAMÍLIA	ALTURA	COR	PESO	Sofre? De quê?	Faleceu? De quê?
Chefe da família					
Esposa					
Outras pessoas mencionadas					

Alguém de sua família sofre de diabetes? _____ Obesidade? _____ Beri-beri? _____

Seria possível manter no quintal de sua casa uma horta? _____ Porque não?
Qual a razão de não ser maior o consumo de leite e frutas?

Fale de suas observações pessoais:

Não quer fazer sugestões?

ANEXO F
1ª Turma de Visitadoras de alimentação



Fig. 1 – Primeira turma de Visitadoras da Alimentação
Fonte: Jornal Gazeta de Notícias, (1946)

ANEXO G

Fotos Entrevistados



Fig. 2 – 1951 – Maria Iracema Sá com farda da EVA

Fonte: Arquivo pessoal Maria Iracema Sá



Fig. 3 – 1950 – Iraci Caola

Fonte: Arquivo pessoal de Iraci Caola



Fig. 4 – 1954 – Lucimar Lustosa

Fonte: Arquivo pessoal de Lucimar Lustosa



Fig. 5 – 1950 – Elmar Farias

Graduação em Odontologia

Fonte: Arquivo pessoal de Elmar Farias



Fig. 6 – Vicente Idalino Farias

ajudante de cozinha do SAPS (1944–1967)

Fonte: Arquivo pessoal de Vicente Idalino Farias



Fig. 7 – Maria do Socorro Monteiro Vasconcelos

Diretora da Creche do SAPS–CE

Fonte: Arquivo pessoal de Maria do Socorro Monteiro Vasconcelos

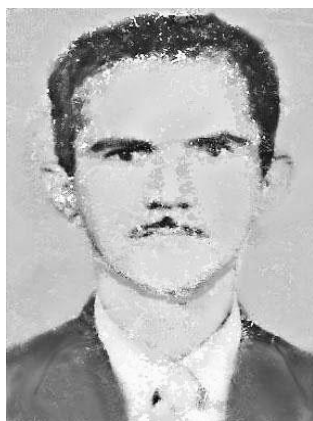


Fig. 8 – Francisco Sizesnando Marques
 Administrador do Restaurante (1951–1955)
 Fonte: Arquivo pessoal de Francisco
 Sizesnando Marques



Fig. 9 – Conceição de Maria Lemos Bastos
 Profª de Puericultura
 Fonte: Arquivo pessoal de Conceição de
 Maria Lemos Bastos



Fig. 10 – José Gilson Sales
 Diretor de Administração do SAPS–CE
 Fonte: Arquivo pessoal José Gilson Sales



Fig. 11 – Maria Carmem Campelo
 Funcionária do SAPS–CE
 Fonte: Arquivo pessoal Carmem Campelo



Fig. 12 – Rachel Gomes de Mattos
 Professora de Enfermagem
 Fonte: Arquivo pessoal Rachel Gomes de Mattos

ANEXO H

Fotos SAPS e EVA



Fig. 13 – 1954 – Foto dos funcionários do SAPS–CE em frente à sua sede
Fonte: Arquivo pessoal José Gilson Sales



Fig. 14 – Aula sobre hábitos saudáveis para funcionários do SAPS
Vista interna do Restaurante do SAPS–CE
Fonte: Arquivo pessoal Maria Iracema Sá

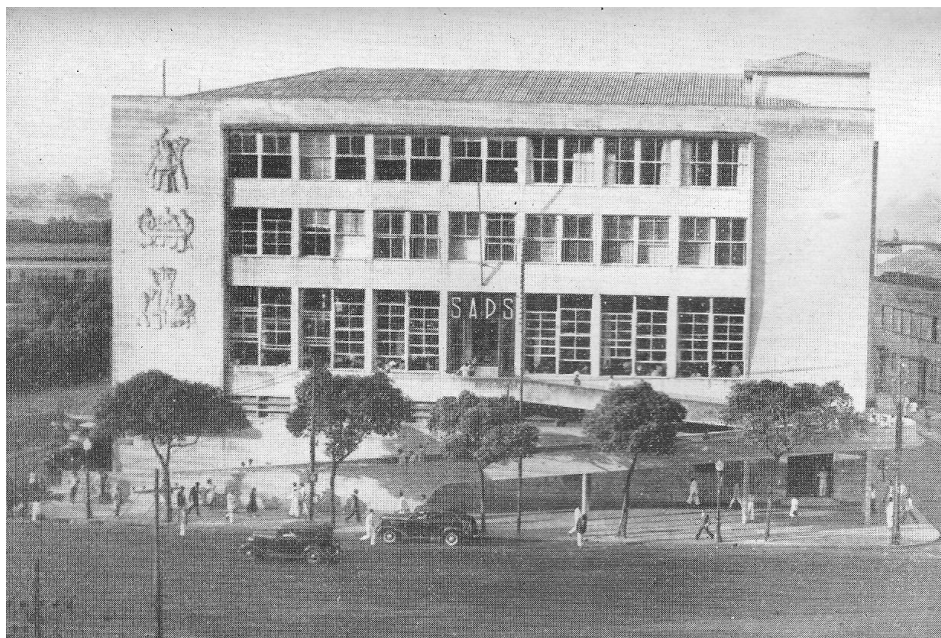


Fig. 15 – 1950 – Restaurante do SADS na Praça da Bandeira – Rio de Janeiro
Fonte: Peregrino (1940)

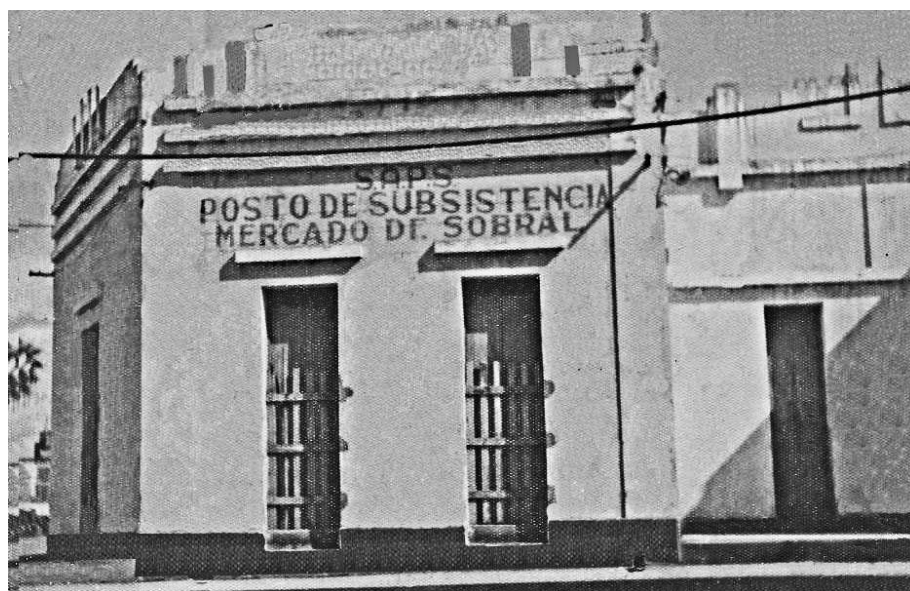


Fig. 16 – Posto de Subsistência do SAPS em Sobral – 1959
Fonte: Arquivo pessoal de Francisco Sizesnando Marques



Fig. 17 – Carteira do Restaurante do SAPS

Fonte: Arquivo pessoal de Francisco Sizesnando Marques



Fig. 18 – 1953 – Almoço no refeitório da Escola de Visitadoras de alimentação Agnes June Leith

Fonte: Arquivo pessoal de Lucimar Lustosa



**Fig. 19 e 20 – Umberto Peregrino – Diretor-Geral do SAPS e sua esposa
Eunice Peregrino – Coordenadora Geral da parte social do SAPS**
Fonte: Arquivo pessoal de Maria do Socorro Monteiro Vasconcelos



Fig. 21 – Palestra sobre educação alimentar no meio rural
Fonte: Arquivo pessoal Maria Iracema Sá



Fig. 22 – Convite e das alunas da Turma de Visitadoras da Alimentação de 1966
Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora

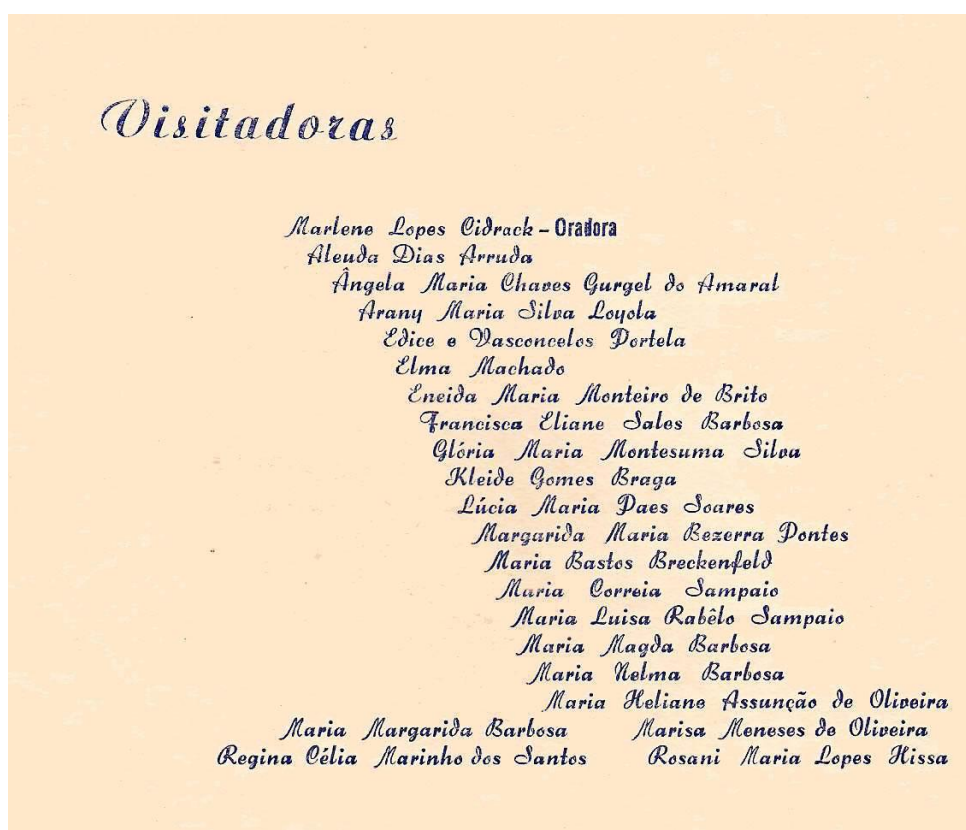


Fig. 23 – Relação das alunas da Turma de Visitadoras da Alimentação de 1966
Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora



Fig. 24 – 1970 – Escola de Nutrição Agnes June Leith – fachada e pátio interno
Fonte: Arquivo pessoal Zélia Fonteles



Fig. 25 – 1970 – Escola de Nutrição Agnes June Leith – pátio interno
Fonte: Arquivo pessoal Zélia Fonteles



Fig. 26 – 1973 – Aula de Corte Costura e Bordado para a comunidade
Fonte: Arquivo pessoal Zélia Fonteles



Fig. 27 – 2009 – Depósito do Corpo de Bombeiros construído no local do antigo SAPS
Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora



Fig. 28 – 2008 – Colégio Militar dos Bombeiros
Antigo prédio da Escola Agnes June Leith
Fonte: Arquivo pessoal da pesquisadora