

DESENVOLVIMENTO DO PROJETO DE ENSINO SOBRE PRÁTICAS ALTERNATIVAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

KATERIN MILENA GALLEGOS SOSA¹; LETÍCIA RIBEIRO²; MARIANA
GONÇALVES XAVIER³; SÔNIA TERESINHA De NEGRI⁴;

¹Universidade Federal de Pelotas – katerinmgs72@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – leti.nutri@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – marixavier07@hotmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas – soniadenegri@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para cursos superiores de graduação em Nutrição, a formação de nutricionistas deve ser generalista, humanista e crítica. A atuação profissional visa à segurança alimentar e nutricional, a indivíduos e coletividades, em campos sociais onde os conhecimentos em alimentação e nutrição estejam inseridos (BRASIL, 2001). As ações, visando à formação ampliada, precisam extrapolar o setor saúde, alcançando um caráter intersetorial, sobretudo no que diz respeito à produção e a escolha dos alimentos a serem consumidos (MENASCHE; ALVAREZ; COLLAÇO, 2012).

Em um passado distante, a humanidade vivia em contato com a natureza e alimentava-se de tudo que ela lhes oferecia. Com a evolução agrícola e mecanizada, o Brasil passou a produzir alimentos de forma rápida, tornando o padrão alimentar menos variado em alimentos, impondo novo estilo de vida e de consumo alimentar, em sociedade (FRANÇA et al., 2012).

Atualmente, vê-se a preocupação, em sociedade e no campo da Nutrição, sobre o cenário da produção agroindustrial de alimentos. O uso de agrotóxicos, em expansão na produção agrícola de larga escala, se contrapõe à crescente preferência por uma parcela da população, por alimentos frescos e sazonais, geralmente cultivados de forma agroecológica (LIPS; BRUIL; RENTING, 2015).

Acompanhando esse movimento, observa-se adesão aumentada por antigas práticas alimentares, como o vegetarianismo. É uma dieta baseada em produtos de origem vegetal, onde podem ser incluídos alguns grupos específicos de alimentos de origem animal, como os laticínios e ovos. As maiores justificativas para a adoção do vegetarianismo têm sido a preocupação com a saúde, a ética associada ao bem-estar animal e, a responsabilidade ecológica (ROLA; SAMPAIO; VAZ, 2015).

A ciência da Nutrição demanda novos conceitos, políticas, princípios orientadores e ampliação de seus domínios, para além da sua essência biologicista, passando a englobar questões sociais, ecológicas éticas e culturais (MATUK; TOLEDO, 2015). Por conseguinte, o acadêmico de Nutrição deverá receber em sua formação os conhecimentos em nutrição e saúde que o preparem à atuação profissional, de maneira qualificada e voltada às demandas da sociedade.

O seminário é uma das possíveis técnicas de ensino coletivo, que tem como método a interação, o diálogo e a parceria entre alunos, enfatizando a troca de conhecimentos e a discussão como meta para atingir vários níveis cognitivos (RODRIGUES; CUNHA; BRUNO, 2015). Na condução desse método, se ensina, aprende, pesquisa e avalia considerando o saber prévio de cada participante, buscando articulá-los a novos saberes e práticas, oportunizando ainda uma melhora na relação aluno-professor (ALTHAUS, 2011).

O presente trabalho visa relatar atividades realizadas no desenvolvimento do projeto de ensino intitulado Seminários sobre Práticas Alternativas em Alimentação e Nutrição, da Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas.

2. METODOLOGIA

As atividades do Projeto foram estruturadas para ocorrerem em encontros semanais, presenciais, na modalidade de seminários, por meio da leitura e debates sobre artigos científicos e capítulos de livros.

A cada encontro está previsto o estudo de um texto previamente selecionado pela professora coordenadora, ou pela estudante bolsista ou, outro participante. O texto é enviado ao grupo com antecedência, para a leitura prévia e, por conseguinte, facilitar o debate. A cada semana um participante fica encarregado da condução do seminário.

A escolha de texto deve pautar os temas norteadores do Projeto, ou seja, alimentos orgânicos, vegetarianismo, plantas alimentícias não convencionais/PANC e outras formas alternativas de alimentação, não tradicionais em nossa sociedade.

O Projeto está aberto a alunos do curso de Nutrição e de Gastronomia de diferentes semestres, bem como a alunos de outros cursos, inclusive de pós-graduação.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

As atividades do Projeto, iniciado em maio de 2019, vêm ocorrendo semanalmente, em uma sala de aula da UFPel. O número de participantes é flutuante a cada encontro, sendo que há aqueles assíduos e já vinculados ao Projeto. Cada encontro tem duração de duas horas.

No decorrer das atividades houve desdobramentos das ações previstas inicialmente, mantendo-se a fidelização aos temas de estudo.

Para fins de exposição das atividades realizadas até o momento, organizaram-se quatro categorias, descritas a seguir.

Primeira categoria: representada pelos seminários de artigos científicos, sobre os seguintes temas: agroecologia; alimentos orgânicos e a promoção da saúde no Brasil; agrotóxicos em contraponto à agricultura sustentável, familiar e agroecológica. Sobre o vegetarianismo, até o momento foram abordados o padrão alimentar, fatos e contradições da dieta vegetariana; valor nutricional de dieta vegetariana.

Segunda categoria: representada por uma atividade realizada na comunidade durante a “Semana do Alimento Orgânico”, no dia 04 de junho e, ocorreu em parceria com a Cooperativa Sulecológica de Pelotas/RS. A ação foi realizada no Mercado Central de Pelotas e contou com a participação de alunos, que difundiram a importância de consumo de alimentos orgânicos, frescos e da região, às pessoas interessadas que frequentaram o Mercado Público, naquele dia. As intervenções foram interpessoais, pelo diálogo entre estudantes e a comunidade.

Terceira categoria: realização de uma pesquisa pelo método denominado revisão integrativa, sobre o valor nutricional de alimentos orgânicos visando a comparação aos alimentos produzidos convencionalmente.

Quarta categoria: realização de evento aberto à comunidade acadêmica e interessados em geral, em comemoração ao Dia do Nutricionista (31 de agosto), intitulado “Alimentação e Nutrição: atualidades em saúde e sustentabilidade”. O

evento, ocorrido nas dependências da UFPel, foi idealizado e organizado pelos alunos participantes do Projeto em parceria com o Diretório Acadêmico de Nutrição (DAN). Contou com cinquenta participantes, sendo a maioria estudantes universitários. As palestras foram ministradas por profissionais de diferentes áreas, sob os seguintes títulos: Frutas, legumes e verduras nas feiras livres de Pelotas; Alimentos orgânicos na alimentação escolar; Sustentabilidade e cidade: o caso das hortas urbanas; Produção de alimentos orgânicos em pequenos espaços: hortas domésticas.

4. CONCLUSÕES

Conclui-se que, mesmo breve, a trajetória desse Projeto de ensino vem se desenvolvendo como inicialmente proposto e, ampliou a abrangência e as ações, dentro dos temas geradores do Projeto.

A dinâmica dos seminários possibilita a interação de estudantes de diversos semestres do curso de Nutrição e outros, valorizando o diálogo e a troca de saberes.

Considera-se que, pelo Projeto são proporcionados conhecimentos sobre temas específicos, atuais e próprios da Alimentação e Nutrição, os quais não são aprofundados em disciplinas curriculares do curso.

5. REFERÊNCIAS

ALTHAUS, M. T. M. O seminário como estratégia de ensino na pós-graduação: concepções e práticas. In: **X CONGRESSO NACIONAL DE EDUCAÇÃO, I SEMINÁRIO INTERNACIONAL DE REPRESENTAÇÕES SOCIAIS, SUBJETIVIDADE E EDUCAÇÃO**. Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Curitiba, p.13162-1370, 2011.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. **Resolução CNE/CES nº5, de 07 de novembro de 2001**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União, Brasília. 9 de nov., 2001. Seção 1, p.39.

FRANÇA, F.C.O.; MENDES, A.C.R. ; ANDRADE, I.S; RIBEIRO, G.S; PINHEIRO, I.B. Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. In: **ANAIS DO I SEMINÁRIO ALIMENTAÇÃO E CULTURA NA BAHIA**. Centro de estudos do recôncavo, UEFS, 2012.

JACOB, M. C. M.; ARAUJO, D. F. de S.; MADEIRA, P. M. R.; GOMES, S. M.; CHAVES, V. M.; LIMA, C. dos S. Por que nutrição e sustentabilidade? In: SOUZA, N. dos S. **Caminhos para Nutrição Sustentável: Reflexões do II Ciclo de Debates sobre Sistemas Alimentares Sustentáveis para SAN**. Manaus/AM: Elucidare, 2018. 1 ed. Cap.1, p.8-12.

LIPS, G. G.; BRUIL, J.; RENTING, H. Novas práticas alimentares: produtores e consumidores construindo novas práticas alimentares. **Agriculturas**, v.12, n.2, p.39-43, 2015.

MATUK, T. T.; TOLEDO, R. F. de. **Práticas alimentares (in)sustentáveis:** participação, promoção da saúde e educação ambiental. 2015. Dissertação (Mestrado em Ciências), Programa de Pós-graduação Ambiente, Saúde e Sustentabilidade, Universidade de São Paulo/USP.

MENASCHE, Renata; ALVAREZ, Marcelo; COLLAÇO, Janine; **Dimensões socioculturais da alimentação.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2012. Acessado em 05 de set. 2019. Disponível em: https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/dimensoes_socioculturais.pdf

RODRIGUES, F. R. de A.; CUNHA, G. A. A. da; BRUNO, R. C. Seminários temáticos como estratégia interdisciplinar de aprendizagem e desenvolvimento de competências em formação avançada. **ENCICLOPÉDIA BIOSFERA**, Centro Científico Conhecer, Goiânia, v.11, n.20; p. 761-771, 2015.

ROLA, C.; SAMPAIO, D.; VAZ, A. R. **Vegetarianismo e Comportamento Alimentar:** Comportamentos alimentares disfuncionais e hábitos alimentares em dietas vegetarianas. 2015. Dissertação Original no âmbito do Curso de Mestrado em Doenças Metabólicas e Comportamento Alimentar, Universidade de Lisboa.