

SATISFAÇÃO SOBRE O PROJETO DE ENSINO “SEMINÁRIOS SOBRE PRÁTICAS ALTERNATIVAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO”

LAURA VARGAS HOFFMANN¹; BETIELE BADIA²; RANGEL CARRARO TOLEDO BORGES³; JAMILE WAYNE FERREIRA⁴; SÔNIA TERESINHA DE NEGRI⁵

¹Universidade Federal de Pelotas, Faculdade de Nutrição – lauravh.nutri@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas, Faculdade de Nutrição – betiele.badias@gmail.com

³Universidade Federal de Pelotas, Faculdade de Nutrição, Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - rangelcarraro2013@gmail.com

⁴Universidade Federal de Pelotas, Faculdade de Educação, Programa de Pós-Graduação em Educação (PPGE) – milewayne.gastronomia@gmail.com

⁵Universidade Federal de Pelotas, Faculdade de Nutrição - soniadenegri@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A alimentação, além de fatores biológicos, como o aporte de nutrientes e calorias, compreende também os aspectos sociais, culturais e simbólicos (LIMA; NETO; FARIAS, 2015). Desta forma, o alimento assume diferentes sentidos para cada indivíduo, podendo produzir identidades sociais e coletivas, relações sociais e vínculos, influenciando também hábitos e escolhas (CARVALHO; LUZ; PRADO, 2011).

Faz-se necessário aos estudos sobre alimentação e nutrição refletirem sobre os contextos socioculturais, bem como sobre as diferentes práticas alimentares da população (SOARES; AGUIAR, 2010). A respeito do distanciamento existente entre a obtenção e o consumo de alimentos, é importante se considerar o processo de produção alimentícia desde as suas bases, bem como as questões éticas e sociais envolvidas, a fim de garantir o acesso a um alimento seguro e socialmente justo que ofereça qualidade nutricional (PROENÇA, 2010).

Na formação acadêmica do campo da alimentação, espera-se oferecer estímulos ao desenvolvimento de uma visão ampliada sobre a produção, oferta, e ao acesso, bem como, sobre os aspectos culturais, os conhecimentos populares, o direito humano à alimentação adequada, entre outros. A interdisciplinaridade acadêmica favorece trocas e enriquecimento do aprendizado, para além dos limites de cada especificidade de estudo.

O projeto de ensino “Seminários sobre Práticas Alternativas em Alimentação e Nutrição”, oferecido aos cursos de Nutrição e de Gastronomia, visa promover oportunidades de ampliação de conhecimentos e, promover discussões sobre práticas alimentares não convencionais em nossa sociedade. Em decorrência do distanciamento social ocasionado pela pandemia de COVID-19, passou a ser realizado por modo remoto. Este trabalho tem por objetivo apresentar os resultados de pesquisa de satisfação realizada junto aos participantes do projeto, pela modalidade remota.

2. METODOLOGIA

O Projeto de Ensino, Seminários sobre Práticas Alternativas em Alimentação e Nutrição, vinculado à Faculdade de Nutrição, está estruturado em seminários, a fim de promover leituras, debates e estudos sobre temas atuais do campo da alimentação e nutrição, ausentes ou minimamente abordados em currículo tradicional de cursos de Nutrição e Gastronomia. Dada a pandemia viral,

adaptou-se a proposta inicial ao modo remoto e síncrono e, conforme o calendário acadêmico emergencial da UFPel, foi realizado de junho a setembro de 2020.

Ao término das atividades, convidaram-se os participantes a responderem a um questionário de satisfação, especialmente desenvolvido a fim de se conhecerem as suas percepções quanto ao projeto. O formulário foi elaborado e aplicado digitalmente na plataforma *Google Forms®*, contendo 21 questões referentes à pertinência e aplicabilidade dos assuntos abordados, ao desenvolvimento das atividades, ao acesso e uso da internet e de recursos eletrônicos, incluindo também a possibilidade de sugestões para melhorias no Projeto. Foram incluídas questões abertas e fechadas, sendo aplicadas nestas últimas uma escala de 0 (zero) a 5 (cinco). Além disso, foi assegurado o anonimato dos participantes e dada a livre opção em responderem as questões.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Em 12 semanas, os encontros virtuais e síncronos versaram sobre vegetarianismo e suas variantes, agroecologia e agricultura orgânica, segurança alimentar e nutricional, antropologia e sociologia da alimentação, terapêutica Ayurveda, PANC (plantas alimentícias não convencionais) e questões éticas relacionadas às escolhas alimentares não convencionais em nosso meio social. Os seminários foram coordenados por duas professoras e contaram com a participação efetiva de estudantes, predominantemente dos cursos de Nutrição e de Gastronomia, que alternadamente apresentaram os assuntos baseados em textos e artigos científicos. Houve também a presença de palestrantes externos, convidados a exporem temas de suas especialidades.

O questionário foi respondido por 17 participantes, sendo 11 do curso de Nutrição e 6 do curso de Gastronomia, que foram assíduos aos encontros síncronos. Sobre a relevância do projeto na formação acadêmica, 94% dos participantes atribuíram os conceitos 4 e 5, denotando a maior relevância (Fig.1). Da mesma forma, 88% dos alunos consideraram aplicabilidade positiva dos assuntos abordados no seu futuro exercício profissional (Fig.2). Em uma questão aberta para comentários, alguns participantes referiram-se ao projeto como “necessário e esclarecedor” e “de muita valia”, bem como “uma ótima oportunidade de refletir sobre temas importantes”.

Quanto à satisfação com a realização do projeto de forma remota, 88% dos participantes atribuíram os conceitos 4 e 5, demonstrando alta satisfação (Fig.3). Com relação ao acesso à sala virtual, 82% dos alunos relataram que não tiveram problemas de acesso, enquanto 18% relataram dificuldades, relacionadas com internet disponível e ao horário do projeto. A partir da questão aberta para comentários, as manifestações apontam satisfação com as atividades. Há quem sugira que permaneça o formato remoto pós-pandemia devido à facilidade de acesso, enquanto outros relatam preferência pelo modo presencial.

De acordo com FEITOSA et al., (2020), o formato de ensino remoto apresenta pontos positivos, como as oportunidades de se utilizar tecnologias e novos ambientes de ensino e aprendizagem e, pontos desfavoráveis, como dificuldades relacionadas à infraestrutura e à interação pessoal. Portanto, a adequação ao ensino remoto emergencial ainda se encontra em construção, tornando necessárias melhorias para garantir o acesso e as adaptações necessárias a alunos e professores.

Quanto às atividades realizadas no presente semestre, 100% dos participantes mostraram-se satisfeitos quanto ao método utilizado, com a apresentação de seminários sobre artigos científicos, atribuindo os conceitos 4 e

5 quanto à sua satisfação (Fig.4). Esta forma de trabalho configura-se como uma metodologia ativa de ensino, no qual os estudantes ocupam o centro das ações educativas e o conhecimento é construído de forma colaborativa, portanto, é de grande relevância para um aprendizado significativo (DIESEL; BALDEZ; MARTINS, 2017). Além disso, 82% dos participantes se mostraram altamente satisfeitos com relação às palestras realizadas por profissionais externos à universidade, atribuindo o conceito 5 de satisfação (Fig.5).

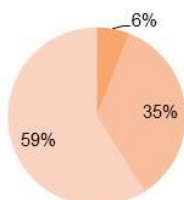


Figura 1: Relevância do projeto de ensino para a formação acadêmica

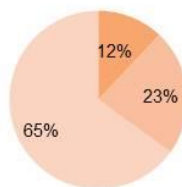


Figura 2: Aplicabilidade dos assuntos abordados no futuro exercício profissional

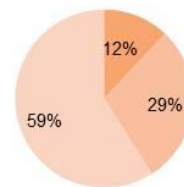


Figura 3: Satisfação com a realização do projeto em modo remoto

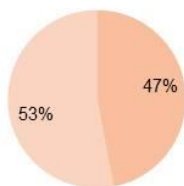


Figura 4: Satisfação com o método utilizado (seminários de artigos científicos)

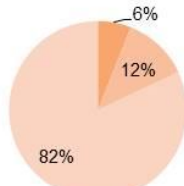


Figura 5: Satisfação com as palestras realizadas por profissionais externos à UFPel

Legenda

- 0
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Em relação às 12 temáticas abordadas, que foram submetidas à pesquisa com relação ao atendimento das expectativas dos participantes, 11 foram assinaladas por 10 participantes ou mais, denotando alta satisfação. Entre os temas abordados, houve destaque para as abordagens sobre “Cardápios sem Carne”, “Princípios da Ayurveda” e “PANC – Plantas Alimentícias não Convencionais”. Segundo EMÍDIO (2016), em um estudo realizado com graduandos do curso de Nutrição, os estudantes mostraram-se bastante favoráveis para a discussão sobre práticas alimentares não usuais, como o vegetarianismo, demonstrando interesse nessas temáticas na formação acadêmica.

4. CONCLUSÕES

De acordo com a pesquisa de satisfação sobre o projeto de ensino, desenvolvido por modo remoto, os participantes manifestaram-se positivamente quanto aos temas ligados às práticas alimentares alternativas, não convencionais ou emergentes em sociedade. Também aprovaram a metodologia utilizada nos seminários síncronos, a diversidade de assuntos abordados e a presença de palestrantes externos.

Observou-se a relevância da aproximação entre os cursos de Nutrição e de Gastronomia e, do diálogo interdisciplinar ocorrido no projeto, tendo em vista as afinidades de seus campos de estudo e de atuação profissional para a alimentação humana de qualidade.

Conclui-se pela relevância deste projeto de ensino para a formação acadêmica e para o futuro exercício profissional dos participantes. Recomenda-se

aos estudantes e professores a promoverem novos projetos de ensino com temas atuais e desafiadores, adotando a comunicação por modo remoto como meio de comunicação e estudos.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARVALHO, M. C. V. S.; LUZ, M. T.; PRADO, S. D. Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 155-163, 2011.

DIESEL, A.; BALDEZ, A. L. S.; MARTINS, S. N. Os princípios das metodologias ativas de ensino: uma abordagem teórica. **Thema**, Lajeado, v.14, n.1, p. 268-288, 2017.

EMÍDIO, G. O. **Práticas alimentares não usuais: o que pensam, sentem e sabem os formandos em Nutrição?** 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição). Curso de Nutrição, Universidade Federal do Rio Grande do Norte.

FEITOSA, M. C.; MOURA, P. S.; RAMOS, M. S. F.; LAVOR, O. P. Ensino Remoto: o que pensam os alunos e professores? In: **Anais...** V Congresso sobre Tecnologias na Educação. Porto Alegre, Sociedade Brasileira da Computação, 2020. p. 60-68.

LIMA, R. S.; NETO, J. A. F.; FARIAS, R. C. P. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra**, Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, Campinas, v. 62, n. 4, p. 43-47, 2010.

SOARES, N. T.; AGUIAR, A. C. Diretrizes curriculares nacionais para os cursos de nutrição: avanços, lacunas, ambiguidades e perspectivas. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 23, n. 5, p. 895-905, 2010.