

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO  
CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA**

Denise M. Nunes

**EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
NA FORMAÇÃO PROFISSIONAL DO NUTRICIONISTA**

Dissertação submetido(a) ao Programa de Pós-Graduação em Educação Científica e Tecnológica da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito para obtenção de grau de Mestre em Educação Científica e Tecnológica.

**Orientador:**

Profa. Dra. Vivian Leyser da Rosa

Florianópolis  
Julho 2011



Catálogo na fonte pela Biblioteca Universitária  
da  
Universidade Federal de Santa Catarina

N972e Nunes, Denise M.  
Educação, ciência e tecnologia na formação profissional  
do nutricionista [dissertação] / Denise M. Nunes ;  
orientadora, Vivian Leyser da Rosa. - Florianópolis, SC, 2011.  
273 p.: quadros

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa  
Catarina, Centro de Ciências da Educação. Programa de Pós-  
Graduação em Educação Científica e Tecnológica.

Inclui referências

1. Educação científica e tecnológica. 2. Nutrição -  
Formação profissional. 3. Nutricionistas - Educação  
(Superior). 4. Ciência e tecnologia - Estudo e ensino  
(Superior). I. Rosa, Vivian Leyser da. II. Universidade  
Federal de Santa Catarina. Programa de Pós-Graduação em  
Educação Científica e Tecnológica. III. Título.

CDU 37





UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS FÍSICAS E MATEMÁTICAS  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO  
CURSO DE MESTRADO EM EDUCAÇÃO CIENTÍFICA E  
TECNOLÓGICA

“Educação, Ciência e Tecnologia na Formação Profissional do  
Nutricionista”

Dissertação submetida ao Colegiado  
do Curso de Mestrado em Educação  
Científica e Tecnológica em  
cumprimento parcial para a obtenção  
do título de Mestre em Educação  
Científica e Tecnológica

APROVADA PELA COMISSÃO EXAMINADORA em 15/07/2011

Dr<sup>a</sup>. Vivian Leyser da Rosa (CCB/UFSC - Orientadora)

Dr<sup>a</sup>. Sonia Maria S. C. de Souza Cruz (CFM/UFSC- Examinadora)

Dr<sup>a</sup>. Suzi Barletto Cavalli (CCS/UFSC – Examinadora)

Dr. Walter Antonio Bazzo (CTC/UFSC – Suplente)

Dr. José de Pinho Alves Filho  
Coordenador do PPGET

Denise M. Nunes  
Denise Maria Nunes

Florianópolis, Santa Catarina, julho de 2011.



À minha querida amiga  
Janaina da Silva  
*In memoriam*





## AGRADECIMENTOS

Este é sem dúvida o momento mais difícil deste trabalho para mim. São tantas as pessoas para agradecer! Infelizmente sei que minha memória irá me trair e o espaço aqui é curto. Logo, alguns nomes não serão mencionados, o que não significa que foram menos importantes nesta jornada. Peço aqueles que não forem nominalmente citados, que me perdoem! Tenham certeza de que isso não diminuiu sua importância ao longo de todo o percurso do trabalho. Desde já, deixo meu muito obrigado a TODOS.

Começo agradecendo a minha família, por ter agüentado pacientemente meu estresse e minhas ausências. Meus pais e minha irmã, minha base! Obrigado pelo apoio incondicional! Toda e qualquer palavra que eu pudesse usar neste momento, certamente seria insuficiente para expressar meu amor e minha gratidão a vocês. Ainda falando em família, não posso deixar de mencionar meu Frederico! O Fréd é o yorkshire mais sensacional que já conheci. Um grande companheiro nos estudos, sempre presente (dormindo, mas presente) em cada momento do trabalho, fosse de leitura ou digitação. O mais compreensivo! Entendeu logo que livros não foram feitos para serem roídos e que o café que ele adorou não era para ele. Enfim... Pai, mãe, Déa e Frédinho... Família! A vocês, meu muitíssimo obrigado!

Saindo do âmbito pessoal para o profissional, sigo meus agradecimentos para as pessoas que compõem aquela que de alguma forma passou a ser minha segunda casa, a Universidade.

Agradeço a Professora Vivian Leyser da Rosa por sua orientação, paciência e atenção comigo. Inicialmente por ter escolhido meu projeto para orientar ainda no processo de seleção e depois pela confiança depositada, acreditando que eu não abandonaria o barco no meio do caminho. Agradeço por seus comentários, críticas e sugestões. Muito obrigado por sua contribuição em meu crescimento acadêmico.

Não posso deixar de agradecer também a Ester, a Carol, a Dani, as Frans (ruiva e platinada), a Jana, ao Jéferson, a Jéssica, ao João, a Karine, ao Lucas, a Lú, a Mari, o Otávio, o Sérgio, o Tiago e o Valdir, ou seja, a minha turma! Sem dúvida, a melhor turma que já tive ao longo da vida acadêmica. Simplesmente porque fomos uma turma! Respeitamos as diferenças e nos apoiamos (na alegria e na tristeza) sempre que foi preciso. Fomos, somos e sempre seremos OS MELHORES, sem precisar provar isso para ninguém. Em sala de aula,

em festas, por e-mail, Skype ou MSN, independente de onde ou como nos encontramos, o modo de tratamento foi e será sempre o mesmo: de apoio, alegria e afeto. E isso nem o tempo e a distância, mudaram ou mudarão. A vocês meus amigos eu agradeço por tudo e mais um pouco! Agradeço pelo apoio, pelas conversas, e acima de tudo, pela amizade sincera, porque essa não há dinheiro ou titulação que pague. Foi um enorme prazer conhecê-los e é maior ainda a alegria de pensar que hoje, de alguma forma, vocês fazem parte da minha vida.

Por fim, mas não menos importante, eu agradeço aos professores do curso de Graduação em Nutrição da UFSC que em meio as suas vidas atribuladas dispuseram um pouquinho do seu tempo para colaborar com esta pesquisa, tanto na concessão de entrevistas, como no auxílio na localização de documentos ou ainda com suas sugestões de leituras. Meu muito obrigado por sua disponibilidade e por me permitirem tomar seu tempo e atenção. Sem vocês, esse trabalho certamente não seria tão rico e tão agradável.

A lista de pessoas merecedoras dos meus agradecimentos é infindável e infelizmente não me é possível colocar todos aqui. Sendo assim, agradeço a TODOS que de alguma forma, contribuíram para a elaboração desta pesquisa, tenham sido aqui citados ou não, e independente do tempo e do espaço que ocupam e/ou ocuparam em minha vida. Meu Muito Obrigado!

*"O presente é precioso."  
Sylvia Nasar*



## **RESUMO**

Em tempos de modernidade um campo científico precisa alimentar-se de outros saberes para se fazer valer acadêmica e socialmente. Este trabalho tem como tema a formação profissional de nutricionistas do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) focando perspectivas e influências argumentativas (discursivas), teóricas e curriculares envolvendo educação, ciência e tecnologia. O objetivo geral do presente trabalho é a identificação conteúdos de ciência e tecnologia conferidos ao campo da Nutrição, apontando evidências, relações e desdobramentos presentes em torno destes, considerando que, a Nutrição pode ser conteúdo de ambas. Este estudo foi de caráter exploratório-qualitativo. Para sua execução foram realizadas análises documentais e entrevistas semi-estruturadas. O referencial teórico utilizado foi composto por Bauman, Beck e Giddens, autores da teoria social contemporânea. De modo geral, foi possível observar o quanto a Nutrição pode ser conteúdo da ciência e da tecnologia tanto no que diz respeito à produção e entendimento do alimento em si e sua atuação no organismo humano, quanto em sua prática profissional na sociedade. O processo de formação profissional do nutricionista envolve a educação voltada tanto para o trabalho, como para a ciência e a tecnologia. Falar em educação científica e tecnológica no campo da Nutrição implica reconhecer sua inserção numa sociedade globalizada, onde as relações sociais em torno do objeto de trabalho deste campo (o alimento) encontram-se desencaixadas no tempo e no espaço.

**Palavras-chave:** Nutrição, Educação, Ciência, Tecnologia



## **ABSTRACT**

Nowadays a scientific field needs to feed from other disciplines in order to be socially and academically relevant. The present work analyses the training of nutrition professionals (within the Federal University of Santa Catarina (UFSC) Nutrition Undergraduate Program) and focuses on argumentative and theoretical influences involving science, education and technology discourses. The overall goal of this work is to identify the dimensions granted to the nutrition field as science as well as technology. I point out relations and developments within the nutrition field that allows it to be characterized as a science and technology, since its subject matter can be significant to both. This study had a qualitative-exploratory nature based on a literature review in addition to semi-structured interviews. The analysis is based on authors from contemporary social theory as Bauman, Beck and Giddens. In general, it was observed that the nutrition field can be at the same time a subject of science and technology: it can regard the production and understanding of food and its role in human nutrition and it can also be a professional practice in society. The training of nutrition professionals implies an education focused on training a practitioner as well as a scientist. To talk about scientific and technological education in the field of nutrition science means the recognition of its role within a globalized society, where food is disembedded from time and space.

**Keywords:** Nutrition, Education, Science, Technology





## LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Ambientes de risco nas culturas pré-modernas e modernas .....	67
Quadro 2 – Diferenças entre sistemas peritos e conhecimentos leigos nas sociedades tradicionais e da alta modernidade segundo Giddens .....	70
Quadro 3 - Conceitos/Temas teoricamente trabalhados que auxiliarão na análise dos dados .....	80
Quadro 4 – Abordagens distintas sobre a noção de risco .....	91



## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO</b> .....	<b>21</b>
<b>2 FALANDO SOBRE NUTRIÇÃO</b> .....	<b>31</b>
2.1 TRAJETÓRIAS DA NUTRIÇÃO NO BRASIL .....	34
<b>2.1.1 O campo da Nutrição no ensino superior brasileiro</b> .....	<b>39</b>
2.2 O CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFSC .....	43
<b>3 MODERNIDADE: UMA VARIÁVEL IMPORTANTE</b> <b>PARA ESTE ESTUDO</b> .....	<b>49</b>
3.1 SEGUNDA MODERNIDADE, MODERNIZAÇÃO REFLEXIVA, SOCIEDADE DE RISCO .....	52
<b>3.1.1 O papel da ciência neste contexto</b> .....	<b>58</b>
3.2 ALTA MODERNIDADE: UMA SOCIEDADE PÓS-TRADICIONAL .....	61
3.3 BAUMAN E A LIQUIDEZ DOS TEMPOS MODERNOS .....	72
<b>4 APRESENTANDO O PERCURSO METODOLOGICO</b> .....	<b>83</b>
<b>5 ANALISANDO CURRÍCULO(S)</b> .....	<b>87</b>
<b>6 ANALISANDO AS ENTREVISTAS</b> .....	<b>97</b>
6.1 CIÊNCIA E TECNOLOGIA .....	98
6.2 EDUCAÇÃO .....	109
6.3 INDIVÍDUO E SOCIEDADE .....	119
<b>7 CONCLUSÃO</b> .....	<b>129</b>
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>137</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>145</b>
<b>ANEXO A</b> – Currículo do Curso de Graduação em Nutrição de 1991 da Universidade Federal de Santa Catarina .....	147
<b>ANEXO B</b> – Currículo do Curso de Graduação em Nutrição de 2009 da Universidade Federal de Santa Catarina .....	161
<b>ANEXO C</b> – Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina .....	169
<b>ANEXO D</b> – Roteiro das entrevistas .....	183
<b>ANEXO E</b> – Termo de consentimento livre e esclarecido .....	185
<b>ANEXO F</b> – Ficha de identificação .....	187
<b>ANEXO G</b> – Transcrições das entrevistas .....	189
<b>ANEXO H</b> – Professores, áreas de formação e áreas de atuação .....	259



## **PARTE I**



# 1 INTRODUÇÃO

## I

Questões sobre alimentação e nutrição são recorrentemente abordadas ao longo da história da humanidade. Há quem se arrisque a escrever “*uma história comestível da humanidade*” como foi o caso do editor Tom Standage, que construiu seu argumento a partir da invenção da agricultura, passando pelos percalços da modernidade com suas relações de poder e problemas populacionais. Este autor considera que os alimentos, além de proporcionar o sustento dos seres humanos, “agiram como catalisadores da transformação e da organização social” (STANDAGE, 2010, p.7).

O antropólogo biológico americano Richard Wrangham por sua vez, argumenta que foi a partir do cozimento dos alimentos que nos tornamos humanos. Segundo ele, o cozimento “mudou nossos corpos, nosso cérebro, nosso uso do tempo e nossas vidas sociais” (WRANGHAM, 2010, p. 7). A idéia do cozimento não está sozinha em importância com relação ao desenvolvimento humano. Junto a ela acrescenta-se a fabricação de artefatos como facas e lanças além da necessidade de um comportamento organizado para a obtenção da caça, o que possibilitaria o consumo de carne. Além disso, continua Wrangham, o cozimento dos alimentos “aumenta a quantidade de energia que nossos corpos obtêm do alimento” (*ibidem*, p. 17) o que possibilitou o surgimento de mudanças físicas e sociais no comportamento humano.

Atualmente, no mundo globalizado, encontramos um vasto repertório alimentar, devido à produção agroalimentar em escala internacional, a transferência da cozinha doméstica para indústria e o aumento do consumo de alimentos processados. As mudanças alimentares urbanas, geradas não só, mas também, pela desterritorialização de alimentos e serviços, fizeram surgir novas demandas. O caráter global dos alimentos, neste caso, está ligado “a opção por facilidades que poupam tempo de preparo e diminuem a frequência das compras...” (GARCIA, 2003, p.486).

Sobre o consumo de alimentos processados, Hernandez (2005, p. 133) afirma que

O processo ainda está longe de ter um ponto final, porque a tecnologia alimentar desenha constantemente os novos produtos, e as últimas

aplicações alimentares da biotecnologia anunciam novidades para o futuro mais ou menos imediato, tais como: tomates que não apodrecem, leite de vaca com vacinas incorporadas, berinjelas brancas, arroz colorido e aromatizado, etc.

É possível observar a ciência e a tecnologia unidas na produção de alimentos “práticos”. De acordo com argumentos de Anthony Giddens (2002), os indivíduos necessitam ter uma noção de confiança naquilo que consomem, bem como uma noção de rotina, para sentirem-se seguros, ao mesmo tempo em que se sentem inseguros com seus medos e ansiedades referentes ao futuro. O sistema alimentar moderno envolve *compromissos sem rosto*, as relações entre os envolvidos nos processos de produção, comercialização e consumo foram desencaixas do tempo e do espaço. Bianco (2010), na citação abaixo, deixa uma questão que não só deve ser levada em consideração por aqueles que “consomem” ciência, mas também por aqueles que a ensinam e a fabricam. Falando da questão dos alimentos funcionais, Bianco (2010, p.68) coloca que

Nas origens do conhecimento científico houve pretensões de universalidade, necessidade e certeza. Essa distinção nos serve para entender os alimentos funcionais, pois apesar de sua aparência de alimentos convencionais, em sua realidade não experimentada, eles oferecem algo mais: não temos experiência de ômega-3 ou fitoesteróis, mas podemos estar preparados para aceitá-los como realidade, em relação aos benefícios que oferecem. A questão central que se põe aqui é *como essa realidade é construída por um discurso científico*.

Conforme coloca Giddens (1991), é o discurso científico que garante a segurança e estabelece relações de confiança, como as que se instauram nas práticas alimentares.

Vejam a relação entre leigos e peritos<sup>1</sup> que pode ser analisada, por exemplo, com base no caso dos transgênicos. De acordo com Guivant (2002, p. 97) “talvez uma das conseqüências da crise provocada pelos transgênicos seja a de ter gerado condições mais favoráveis para

---

<sup>1</sup> Sistemas peritos são “sistemas de excelência técnica ou competência profissional que organizam grandes áreas dos ambientes material e social em que vivemos hoje” (GIDDENS, 1991, p. 35).



uma ‘desmonopolização do conhecimento perito...’”. Segundo a autora, leigos e peritos podem se opor ou aliar-se “gerando dinâmicas impremeditadas nas negociações em torno dos transgênicos” (*ibidem*, p. 97).

Em outra situação, David (2010) apresenta a construção social do risco em torno das gorduras trans<sup>2</sup>. Seus argumentos expõem as controvérsias existentes entre os atores institucionais envolvidos (Organização Mundial de Saúde, *Food and Drug Administration*, Agência Nacional de Vigilância Sanitária, *American Heart Association*, entre outros) que ao longo do processo inverteram a idéia sobre as gorduras trans que inicialmente eram vistas como solução (no que se referia à futuros problemas de saúde) e agora passam a ser um risco. Eis a evidenciação da incerteza presente no conhecimento perito e suas conseqüências impremeditadas. Mas embora as negociações a respeito das gorduras trans como risco envolvam atores institucionais, David (2010) conclui que a responsabilidade pelo consumo é associada ao consumidor. Segundo a autora

Nesse sentido, o consumo de gordura trans é interpretado pela indústria enquanto um risco vinculado à escolha individual. A oferta de alimentos sem gordura trans é apresentada pela indústria como uma oportunidade do consumidor optar por uma dieta mais saudável, ao mesmo tempo em que sinaliza uma mudança mais recente na postura deste ator institucional que passou a reconhecer a gordura trans como risco (DAVID, 2010, p. 2010).

Neste caso é clara presença de um individualismo institucionalizado<sup>3</sup>. E é preciso também, considerar a necessidade de um maior grau de educação científica e tecnológica (ECT) principalmente

---

<sup>2</sup> De acordo com a Anvisa, “as gorduras trans são um tipo específico de gordura formada por um processo de hidrogenação natural (ocorrido no rúmen de animais) ou industrial. (...) São utilizadas para melhorar a consistência dos alimentos e também aumentar a vida de prateleira de alguns produtos. O consumo excessivo de alimentos ricos em gorduras trans pode causar: 1) Aumento do colesterol total e ainda do colesterol ruim - LDL-colesterol. 2) Redução dos níveis de colesterol bom - HDL-colesterol. É importante lembrar que não há informação disponível que mostre benefícios a saúde a partir do consumo de gordura trans.”

Disponível em:

<<http://www.anvisa.gov.br/faqdinamica/asp/usuario.asp?usersecoes=28&userassunto=104>>

Acesso em: 16/05/11

<sup>3</sup> Significa que as instituições focam-se nos indivíduos e não mais em grandes grupos, classes ou categorias.

dos consumidores (muitas vezes entendidos como sendo o público leigo), pois agora estes são responsabilizados por suas escolhas. Este é um tipo de contexto capaz de evidenciar a necessidade de se ampliar estudos em torno da alfabetização científica e das linhas de pesquisa sobre Ciência, Tecnologia e Sociedade (CTS), por exemplo. Dessa forma, a ECT pode contribuir para a formação de cidadãos mais críticos frente a esta realidade em torno de seu contexto alimentar.

Além disso, o processo de modernização “distanciou” os indivíduos e as comunidades das sociedades tradicionais das noções estreitas de tempo, espaço e *status*. Isso envolve sua própria noção de alimentação, que não está mais atrelada à segurança e confiabilidade da produção artesanal para consumo próprio, passando a ter que consumir alimentos produzidos nos mais diversos lugares do mundo, sejam eles naturais ou processados, em função da vida atribulada que as pessoas levam. A confiança, neste caso, está ligada ao senso de segurança ontológica<sup>4</sup> dos indivíduos. Pois é ela que “gera aquele ‘salto de fé’ que o envolvimento prático demanda” (GIDDENS, 2002, p. 11) e a idéia de nutrição é relacionada à racionalização da alimentação (BIANCO, 2008). Racionalização esta, ainda associada as certezas, garantidoras de segurança, promovidas pelo conhecimento científico.

Proença (2006) coloca que hábitos alimentares são socialmente construídos e envolvem questões não só biológicas e psicológicas, mas também aspectos culturais, políticos, econômicos e religiosos. Esse tipo de afirmação implica um reconhecimento da existência de relações de confiança em função dos processos reflexivos que envolvem indivíduos e instituições. Mas se invertermos o foco de análise saindo da perspectiva individual para a institucional, verificamos o individualismo institucionalizado pesando igualmente sobre a escolha das refeições. De acordo com Bianco (2010, p. 80) em seu estudo sobre a relação entre ciência e comunicação envolvendo os alimentos funcionais, é a nutrição que estabelece

os códigos de comportamento apropriados em relação ao corpo (*as combinações ideais, porções ideais, alimentos bons ou maus*), que são assimilados pelo indivíduo no mecanismo de auto-identidade.

---

<sup>4</sup> A segurança ontológica “refere-se a crença que a maioria dos seres humanos têm na continuidade de sua auto-identidade e na constância dos ambientes de ação social e material circundantes” (GIDDENS, 1991, p. 96).

Com base na afirmação anterior, é possível considerar que a ciência da nutrição tornou-se assim um dos sistemas peritos responsáveis pelo processo reflexivo referente às práticas alimentares de acordo com o contexto apresentado. Partindo desta constatação, este trabalho de dissertação tem como grande tema de pesquisa a formação de um grupo de profissionais da área de saúde através do ensino superior. Direcionando-se especificamente para o campo<sup>5</sup> da Nutrição e focando nele perspectivas e influências argumentativas (discursivas), teóricas e curriculares envolvendo noções de ciência e tecnologia. Porém, considerando a grande dimensão do tema proposto, o enfoque dado ao objeto de análise anteriormente apresentado foi devidamente recortado, sendo dimensionado no âmbito do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

Este trabalho propõe e argumenta a favor de uma aproximação, em termos de uma afinidade eletiva, entre os campos da Nutrição e da Educação Científica e Tecnológica (ECT). Trata-se de dois campos acadêmicos que, uma vez em contato, interagem em termos conceituais e metodológicos capazes de contribuir para a ampliação das reflexões feitas a respeito do ensino superior, enquanto espaço de formação profissional.

A expressão afinidade eletiva é utilizada tanto pelas ciências naturais quanto pelas ciências sociais. O primeiro *insight* para a utilização do termo nesta dissertação surgiu a partir da leitura de Max Weber (2004) que o utiliza em sua análise da relação entre religião e economia. O “histórico” do termo perpassa da filosofia à química, desta à literatura até a sociologia. Segundo Löwy (1989, p. 18 *apud* PAULA, 2005, p. 76) afinidade eletiva

É um conceito que nos permite justificar processos de interação que não dependem nem da causalidade direta, nem da relação “expressiva” entre forma e conteúdo (por exemplo, a forma religiosa como “expressão” de um conteúdo político ou social). (...) Naturalmente, a afinidade eletiva não se dá no vazio ou na placidez da espiritualidade pura: ela é favorecida (ou

---

<sup>5</sup> Neste trabalho, sempre que for mencionada a idéia de campo, significa que estarei me referindo a noção de campo científico tal como conceituada por Pierre Bourdieu: “O campo científico – sistemas de relações objetivas entre posições adquiridas em lutas anteriores – é o lugar e o espaço de uma luta concorrencial. O que está em luta são os monopólios da *autoridade científica* (capacidade técnica e poder social) e da *competência científica* (capacidade de falar e agir legitimamente, isto é, de maneira autorizada e com autoridade) que são socialmente outorgados a um agente determinado” (ORTIZ, 2003, p. 112).

desfavorecida) por condições históricas ou sociais. (...). Neste sentido, uma análise em termos de afinidade eletiva é perfeitamente compatível com o reconhecimento do papel determinante das condições econômicas e sociais.

Sendo assim, considero que a natureza da afinidade eletiva existente entre os campos da ECT e da Nutrição pode ser identificada a partir do momento em que as dimensões conferidas ao campo da Nutrição podem ser tanto de ciência quanto de tecnologia envolvendo também a Educação, neste caso, voltada para a formação profissional do nutricionista. Penso que esta relação de afinidade passe pelo ganho educacional, científico e tecnológico da/na Nutrição e isto, progressivamente, aproxima esta da ECT. Trata-se da análise do processo de formação destes profissionais com base nos argumentos e percepções de professores que vivenciam a profissão tanto nas práticas acadêmicas quanto profissionais. E esta forma de concepção dos docentes sobre seu campo de atuação refletirá, de alguma forma, no processo educativo dos futuros profissionais, atuando como uma interface da ciência e da tecnologia com aspectos sociais que a área envolve.

A relevância deste trabalho está em sua contribuição para as relações e práticas estabelecidas no processo de ensino-aprendizagem nas áreas da saúde e também da educação, principalmente no que se refere às perspectivas envolvendo ciência e tecnologia com relação ao campo da Nutrição (foco desta pesquisa). Além das contribuições para as áreas da saúde, este trabalho contribui também para o campo da Educação Científica e tecnológica (ECT) no que se refere à educação/formação profissional de nutricionistas e de modo mais amplo para os estudos CTS.

## II

Em 2010, no Brasil havia 293 cursos de ensino superior em Nutrição (na modalidade presencial), credenciados pelo Ministério da Educação (MEC)<sup>6</sup>, de acordo com dados disponibilizados pelo próprio MEC. É importante destacar que destes 293 cursos de Nutrição existentes no país, 12 deles localizavam-se em Santa Catarina, sendo o da Universidade Federal de Santa Catarina o pioneiro no Estado, “criado

---

<sup>6</sup> Instituições de Educação Superior e Cursos Cadastrados. Disponível em: <<http://emec.mec.gov.br/>> Acesso em: 09/04/2010

em 10 de agosto de 1979 e implantado no primeiro semestre de 1980” (ALVES; ROSSI; VASCONCELOS, 2003, p. 01). Considerando a relevância do tema e a possibilidade de sua associação à educação, à ciência e à tecnologia, este trabalho parte do seguinte problema de pesquisa: Quais as influências, especificidades e/ou objeções, envolvendo diferentes perspectivas sobre ciência e tecnologia, que podem ser identificadas ao longo do processo de formação acadêmica de um profissional do campo da Nutrição na Universidade Federal de Santa Catarina, considerando tanto argumentos presentes nos discursos do corpo docente do referido curso, como nos seus respectivos currículos acadêmicos (extraídos da Plataforma Lattes) e as possíveis influências destes pontos na construção do currículo do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC?

A partir deste problema de pesquisa, o objetivo geral do presente trabalho é a identificação conteúdos de ciência e tecnologia conferidos ao campo da Nutrição, apontando evidências, relações e desdobramentos presentes em torno destes, considerando que, a Nutrição pode ser conteúdo de ambas.

Como objetivos específicos, indico:

*a)* Identificar e caracterizar quais discursos os professores do curso de Nutrição da UFSC expressam sobre a ciência da nutrição e o reflexo destes no processo de educação científica e tecnológica que diz respeito à formação de futuros profissionais da Nutrição.

*b)* Caracterizar as percepções dos professores do Curso de Nutrição sobre o conhecimento científico e tecnológico que envolve sua profissão e o modo pelo qual tais percepções influenciam sua prática como formadores de futuros profissionais.

*c)* Identificar e analisar, a partir de um estudo de grades curriculares do curso (tanto no currículo antigo (1991) como no currículo novo (2009), como descreverei mais adiante) abordagens que envolvam visões de ciência e tecnologia ao longo da formação dos futuros profissionais.

A seguir descrevo, de forma sucinta, os segmentos que compõem a presente dissertação.

### III

O presente trabalho está dividido em duas grandes partes.

Na primeira (capítulos 2 e 3) serão apresentados os contornos da pesquisa e o referencial teórico que viabilizará uma contextualização conceitual para o desenvolvimento da mesma, da seguinte forma:

O capítulo dois irá focar-se na construção do objeto de pesquisa. Este primeiro momento parte da história do campo da Nutrição e de suas trajetórias no Brasil, até chegar exclusivamente no Curso de Graduação em Nutrição da UFSC com sua história particular.

O capítulo três apresenta os referenciais teóricos que permearão toda a análise de dados e darão suporte aos argumentos conclusivos. Neste momento conceitos teóricos utilizados para o entendimento do contexto da pesquisa serão apresentados para que possam ser retomados na segunda parte do trabalho, em relações de análise. Além disso, o capítulo três trará também um panorama sobre noções de modernidade e o papel da ciência e dos indivíduos na sociedade contemporânea, na perspectiva de autores como Ulrich Beck, Anthony Giddens e Zigmunt Bauman. Este delineamento possibilitará uma ampliação da compreensão de posturas estabelecidas no ensino superior, desde a elaboração e aplicação do currículo, bem como o próprio entendimento de situações acadêmicas institucionais mais amplas relacionadas, por exemplo, ao estabelecimento de conteúdos ministrados e o modo como estes devem ser visualizados e/ou aplicados na prática em sociedade.

Na segunda parte (capítulos 4, 5 e 6), apresentarei os dados empíricos e sua análise, da seguinte forma:

A partir do capítulo quatro, serão abordados o percurso metodológico e a análise dos dados de acordo com as relações previamente estabelecidas.

No capítulo 5 serão analisados a grade curricular do Curso e também os currículos acadêmicos do corpo docente, no que se refere à área de formação de cada um dos professores e a área de atuação profissional com a qual eles se identificam. Por fim serão analisados, de modo comparativo, a grade curricular do curso, o projeto político pedagógico do mesmo, as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e os dados retirados dos currículos acadêmicos do corpo docente.

Por fim, no sexto e último capítulo serão analisadas as entrevistas realizadas com membros do corpo docente do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC. Nesta etapa serão focalizados nos argumentos dos entrevistados pontos envolvendo ciência e tecnologia num contexto de alta modernidade (conceito que será trabalhado no capítulo 3), considerando os pontos pessoais e institucionais presentes nas falas; questões sobre risco, segurança (ontológica), confiança e o papel da reflexividade (também conceitos que serão trabalhados no capítulo 3) na produção da ECT no campo da nutrição. E por último a presença da afinidade entre a ECT com o campo da Nutrição considerando a

possível existência de reflexos do individualismo institucionalizado, conforme apontado no início desta apresentação.

Sem pretender esgotar o assunto em questão, este trabalho dispõe-se a dar um primeiro passo, para que outras pesquisas tanto da área da educação como da saúde se desenvolvam no que se refere a uma formação acadêmica mais crítica e reflexiva. Concordo com Max Weber (2005, p. 29) quando este afirma que “toda obra científica ‘acabada’ não tem outro sentido senão o de fazer surgirem novas ‘indagações’: ela pede, portanto, que seja ‘ultrapassada’ e ‘envelheça’.” Acredito que é dessa forma que um trabalho acadêmico cumpre devidamente as contribuições a que se propôs.





## 2 FALANDO SOBRE NUTRIÇÃO

Até o século XIX a ciência da nutrição preocupava-se com a determinação do valor calórico dos alimentos (aqueles que tinham poucas calorias eram até mesmo desaconselhados) e foi com o avanço da endocrinologia que as mudanças neste tipo de abordagem começaram a acontecer. A ciência da nutrição (re)surge em meados do século XX ganhando força quando patologias como, por exemplo, escorbuto, pelagra, beribéri e raquitismo passam a ser associadas à ingestão insuficiente de nutrientes. Com o advento da Primeira Guerra Mundial ocorre um aumento de pesquisas sobre o valor nutritivo dos alimentos e também sobre os métodos de preservação e distribuição dos mesmos, uma vez que era necessário garantir que estes não viessem a faltar. Nas primeiras três décadas do século XX, boa parte das vitaminas já haviam sido descobertas e a elas passaram a ser atribuídos valores terapêuticos (ACUÑA; CRUZ, 2003).

De acordo com Vasconcelos (2002), a constituição do campo científico da nutrição ocorre em função de condições históricas acumuladas ao longo da história da humanidade, mas é a partir da revolução industrial europeia (século XVIII) e com o desencadeamento da Primeira Guerra Mundial (entre 1914 e 1918) que as condições para o desenvolvimento deste campo se acentuam. É no período entre as duas Guerras Mundiais que foram criados centros de estudo e pesquisa na área, bem como “os primeiros cursos para a formação de profissionais especialistas e as primeiras agências condutoras de medidas de intervenção em Nutrição” (VASCONCELOS, 2002, p. 128).

Na América Latina, o pioneiro da área é o argentino Pedro Escudero que, em 1926, cria o Instituto Nacional de Nutrição, a Escola Nacional de Dietistas em 1933 e o curso de médicos “dietólogos” da Universidade de Buenos Aires (VASCONCELOS, 2002, p. 128).

Michel Pollan (2008), em seu livro *Em defesa da comida: um manifesto* argumenta que vivemos hoje, na era do nutricionismo, onde a ciência da nutrição é instável e a máquina do *marketing* da alimentação prospera. Sendo assim, o autor se dispõe a “defender” a comida tanto da ciência da nutrição quanto da indústria alimentícia, que envolvem os indivíduos num “Complexo Nutricional Industrial” a partir da união de cientistas e marqueteiros da alimentação que, com a ajuda do governo construíram uma ideologia do nutricionismo que envolveu os indivíduos em três mitos:

- 1) O mais importante não é o alimento, mas sim o “nutriente”; 2) por ser este invisível e

incompreensível para todo mundo, menos para os cientistas, precisamos da ajuda de especialistas para decidir o que comer; 3) o objetivo da alimentação é promover um conceito estrito de saúde física. Uma vez que, por essa ótica, o alimento é, em primeiro lugar, uma questão de biologia, precisamos comer “cientificamente” – pelo nutriente e pelo número e sob a orientação de especialistas (POLLAN, 2008, p. 16).

Uma vez que o raciocínio se tornou onipresente e invisível, vivemos num “estado de confusão e ansiedade nutricional” (POLLAN, 2008, p. 14) em que são reconhecidos como autoridades na alimentação os cientistas, governantes e “marqueteiros” ao estabelecerem regras para os rótulos dos alimentos. De acordo com o autor,

A história de como as questões mais básicas sobre o que comer se complicaram revela muito sobre os imperativos institucionais da indústria alimentícia, da ciência da nutrição e – hum! – do jornalismo, três grupos em posição de ganhar muito com a confusão generalizada em torno da pergunta mais elementar com que um onívoro se defronta (...). Então, como uma imensa nuvem negra, formou-se uma grande Conspiração da Complexidade Científica em torno das questões mais simples da nutrição – em proveito de todos os envolvidos (POLLAN, 2008, p. 14).

Apesar do livro de Pollan ser *um manifesto* como o próprio título indica, é inegável que alguns pontos destacados são relevantes para evidenciar o papel da confiança depositada na ciência, por parte da sociedade contemporânea, no que tange a “dieta ocidental”. De acordo com o autor, “o nutricionismo é, em certo sentido, a ideologia oficial da dieta ocidental e, assim, não se pode esperar que vá questioná-la de forma efetiva” (POLLAN, 2008, p. 19). E este é um dos pontos em que penso que o presente trabalho de dissertação pode contribuir na formação básica de futuros cientistas voltados para a área da alimentação. Falar em ECT neste caso significa deixar claro para os alunos do curso de Nutrição, tanto as questões científicas biológicas nas quais se legitima a ideologia do nutricionismo quanto àquelas culturais que envolvem não só o contexto histórico e cultural da alimentação dos

indivíduos, mas também aquele em que foi criada a própria idéia do nutricionismo.

A ciência da nutrição, de acordo com Pollan (2008), no século XIX trabalhava com macronutrientes<sup>7</sup> e no século XX volta-se para os micronutrientes<sup>8</sup>, encarando ambos como sendo partes fundamentais dos alimentos. Na era do nutricionismo, falar em “vitaminas” e “nutrientes” significa apresentar “certezas científicas” a partir de compostos químicos que podem ser encontrados em alimentos e/ou sintetizados em laboratórios.

O termo nutricionismo surge com Gyorgy Scrinis em 2002 no seu ensaio intitulado “*Sorry Marge*” (SCRINIS, 2008). Segundo este autor (2008) o paradigma do nutricionismo foi cooptado pela indústria de alimentos tornando-se uma poderosa arma na comercialização dos mesmos, passando a influenciar a compreensão pública sobre a relação entre alimentação e saúde. Com o nutricionismo nossas funções e necessidades corporais podem ser científica e profissionalmente gerenciadas e tecnologicamente integradas. Scrinis (*ibidem*, p. 47) argumenta que a aceitação popular do nutricionismo está ligada ao crescimento do consumo de alimentos processados e às expectativas nutricionais que estes provocam.

De acordo com Pollan (2008, p. 36) o nutricionismo é uma ideologia que serviu de base para a construção do nosso sistema alimentar no século XX. Sendo uma ideologia, não deve ser tratado como um assunto científico. De acordo com a explicação de Pollan (2008, p. 36) sobre o nutricionismo, “a chave para se entender o alimento é de fato o nutriente. Em outros termos: os alimentos são, em essência, a soma de seus nutrientes.” Sendo assim, caberia aos cientistas estudar os alimentos e explicá-los a sociedade. Mas o próprio Scrinis (2008, p. 47) coloca que o nutricionismo prejudicou a possibilidade de se compreender e de se relacionar com os alimentos de outras maneiras, como por exemplo, através das relações culturais, tradicionais, ecológicas, etc.

Baseando-se apenas no paradigma do nutricionismo, a ciência da nutrição apresentou instabilidade, controvérsias e incertezas ao longo do tempo, evidenciando “o resultado de trinta anos de conselhos nutricionais [que] fez as pessoas mais gordas, mais doentes e mais mal

---

<sup>7</sup> Pollan (2008, p. 26) chama de macronutrientes, neste caso, três componentes dos alimentos que são as proteínas, gorduras e carboidratos.

<sup>8</sup> Pollan (2008, p. 27) considera as vitaminas como micronutrientes, enquanto “compostos organizados em torno do nitrogênio”.

nutridas” (POLLAN, 2008, p. 95). A dieta ocidental passa a ser relacionada com doenças. Um exemplo desta afirmação pode ser encontrado nos informativos do Instituto Nacional de Câncer (INCA), que possui o aval do Ministério da Saúde brasileiro. De acordo com o INCA, “alimentos preservados em sal, como carne-de-sol, charque e peixes salgados, também estão relacionados ao desenvolvimento de câncer de estômago em regiões onde é comum o consumo desses alimentos”.<sup>9</sup> Problemas como a obesidade também são mencionados por já terem se tornado um problema de saúde pública, tanto em países desenvolvidos como em desenvolvimento.<sup>10</sup>

## 2.1 TRAJETÓRIAS DA NUTRIÇÃO NO BRASIL

A Nutrição surgiu no Brasil como ciência, política social e profissão há mais de sessenta anos, atrelada principalmente a área da epidemiologia. Na época da criação da *Comissão de Alimentação Pública* em 1918 (até a década de 30 do século XX), a Nutrição focava-se no abastecimento e na fiscalização de alimentos em função das políticas de alimentação no Brasil que aparecem de modo mais enfático nesta época devido à crise causada pela Primeira Guerra Mundial (ACUÑA; CRUZ, 2003).

Em 1937 a Comissão Reguladora de Tabelamento (local de atuação, também, de nutricionistas) “limitava-se a qualidade e o peso dos produtos alimentícios” (*ibidem*, p. 117). É a partir de 1939 que aparece um número maior de instituições voltadas para a área da alimentação (ACUÑA; CRUZ, 2003), destacando entre elas a

Comissão de Abastecimento (1939), Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS (1940), Sociedade Brasileira de Alimentação – SBA (1940), Serviço Técnico de Alimentação – STAN (1943), Instituto Técnico de Alimentação – ITA (1944), Comissão Nacional de Alimentação – CNA (1945) e o Instituto Nacional de Nutrição – INN (1946) (*ibidem*).

Entre os fatores responsáveis pela institucionalização do saber da Nutrição, Acuña e Cruz (*op. cit.*, p. 117) destacam a criação da lei do

---

<sup>9</sup> Alimentação de risco

Disponível em: <[http://www.inca.gov.br/conteudo\\_view.asp?ID=18](http://www.inca.gov.br/conteudo_view.asp?ID=18)> Acesso em: 19/05/11

<sup>10</sup> Disponível em: <<http://www.inca.gov.br/inquerito/docs/sobrepesoobesidade.pdf>> Acesso em: 19/05/11

salário mínimo, uma vez que este deveria “assegurar 50% do seu valor para a compra de uma ração essencial mínima, capaz de atender a plena cobertura das recomendações de energia e nutrientes” (*ibidem*, p. 117). Vasconcelos (2002, p.132) adiciona a este ponto, também a fundação da Sociedade Brasileira de Nutrição em 1940, a criação dos Arquivos Brasileiros de Nutrição em 1944 e a fundação da Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN).

A partir de 1950, com a criação da Campanha de Merenda Escolar (1955), da Superintendência Nacional de Abastecimento (SUNAB) e a Campanha Brasileira de Alimentos (COBAL) começam a ser instalados os programas de alimentação no Brasil.

Neste contexto surge o médico pernambucano Josué de Castro que introduz nas discussões da nutrição temas como raça, produtividade e evolução social. Ele realizou inquéritos populacionais e observou deficiência calórica e de nutrientes na população. Este médico torna, então, o problema da nutrição e alimentação pública uma responsabilidade do Estado (ACUÑA; CRUZ, 2003).

Porém, na década de 60, com o golpe militar, Josué de Castro é um dos muitos indivíduos que tiveram seus direitos políticos cassados. O médico foi diretor-fundador do Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil e editor dos *Arquivos Brasileiros de Nutrição*<sup>11</sup> (VASCONCELOS, 1999, p. 303). Logo, era umas das pessoas mais cientes do que estava sendo pesquisado e escrito na área.

A respeito da produção e divulgação científica sobre o que vinha sendo produzido na área, Vasconcelos (*op. cit.*), com base na análise de 209 artigos publicados pelos *Arquivos Brasileiros de Nutrição* (1944/1968), destaca que, predominaram no período de 1944-1954, estudos voltados para a perspectiva biológica, entre os estudos sobre consumo alimentar. Neste momento a matriz teórica apresentava ressonância de concepções de cunho nacionalista “que caracterizaram os anos 30-40, no campo da nutrição no Brasil” (VASCONCELOS, 1999, p. 314). Entre os anos de 1955-1968, dada a maior politização dos intelectuais da época observa-se um predomínio da influência das teorias de nacional desenvolvimentismo dos anos 50-60 (*ibidem*, p. 314).

A relação ciência, política social e profissão envolvendo a área da Nutrição se expande e surgem rapidamente instituições ligadas a este profissional. Em 1972 foi criado o Instituto Nacional de Alimentação e

---

<sup>11</sup> Periódico “considerado uma das principais fontes documentais da história desse campo específico” e editado pelo médico-nutrólogo Josué de Castro (VASCONCELOS, 1999, p. 304).

Nutrição (INAN). No ano de 1975 são criados os sistemas de Vigilância Nutricional (SISVAN) pela *Food and Agriculture Organization* (FAO), Organização Mundial de Saúde (OMS) e *United Nations Child's Fund* (UNICEF). Em 1976 é criado no Brasil o Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN) que englobava o Programa de Nutrição em Saúde (PNS). Nos anos de 1970 e 1980 houve a tentativa de implementação do SISVAN, mas o projeto não saiu do papel. A dimensão nacional deste projeto só se viabiliza a partir dos anos 90 (ACUÑA; CRUZ, 2003, p. 119).

O Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) é criado em 1978, pela Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978 e regulamentado pelo Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980<sup>12</sup>. Na resolução CFN N.º 227/99<sup>13</sup> que *dispõe sobre o registro e fiscalização profissional de técnicos da área de alimentação e nutrição, e dá outras providências* consta que

A Alimentação e a Nutrição constituem área do conhecimento científico, relacionada com a saúde, na qual atuam profissionais de formação superior e de nível técnico, atuação essa que pode e deve fazer-se de forma conjunta em proveito da melhoria da qualidade de vida das pessoas (Resolução CFN no 227/99)

Dessa forma, pode se observar no trecho acima o entrelaçamento da relação científica e profissional da área, bem como a preocupação com o social, reconhecida de forma legal e legítima.

Na década de 1990 (período de intensa mobilização da sociedade civil, principalmente frente ao *impeachment* do então presidente da República Fernando Collor de Mello), surgem várias iniciativas governamentais como a Política Nacional de Segurança Alimentar (PNSA), o Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA), a Elaboração do Mapa da Fome pelo Instituto de Pesquisa Econômica (IPEA) e o Plano de Combate a Fome e a Miséria. Em 1992 é estruturado o Movimento de Combate a Fome, à Miséria e pela Vida, coordenado pelo sociólogo Herbert de Souza. Em 2003 é criado o Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e Combate à Fome (MESA), que através do programa FOME ZERO ficou responsável pela

---

<sup>12</sup> **História do CFN.** Disponível em: <<http://www.cfn.org.br/>> Acesso em: 01/03/2010

<sup>13</sup> **Resolução CFN no 227/99** Disponível em: <<http://www.asbran.org.br/>> Acesso em: 28/01/2010.

garantia, da qualidade, quantidade e regularidade da alimentação a todos os brasileiros (ACUÑA; CRUZ, 2003, p. 120 - 121).

Em 1991, a Lei nº. 8.234, de 17 de setembro de 1991 substituiu a de número 5.276 de 24 de abril de 1967 que regulamenta a profissão de nutricionista<sup>14</sup>. E em seu art. 1º fica definido que

A designação e o exercício da profissão de Nutricionista, profissional de saúde, em qualquer de suas áreas, são privativos dos portadores de diploma expedido por escolas de graduação em nutrição, oficiais ou reconhecidas, devidamente registrado no órgão competente do Ministério da Educação e regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas da respectiva área de atuação profissional (Lei nº 8.234 de setembro de 1991).

O art. 3º da lei supracitada apresenta as atividades privativas do nutricionista, conforme segue

- I - direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;
- II - planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;
- III - planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;
- IV - ensino das matérias profissionais dos cursos de graduação em nutrição;
- V - ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;
- VI - auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
- VII - assistência e educação nutricional a coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;
- VIII - assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e a nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas para enfermos (*ibidem*)

---

<sup>14</sup> Lei 8.234 de 17 de setembro de 1991 (DOU 18/09/1991)

Disponível em: < <http://www.asbran.org.br/> > Acesso em: 28/01/2010.

Os artigos 1º e 3º da atual legislação profissional do Nutricionista enfatizam aspectos relevantes de sua atuação, não só por sua formação, mas também, por estar em contato direto com o público.

O art. 4º desta mesma lei, por sua vez, atribui ainda a estes profissionais as seguintes atividades abaixo mencionadas, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

**I - elaboração de informes técnico-científicos;**

II - gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;

III - assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;

**IV - controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;**

**V - atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;**

**VI - estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;**

VII - prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;

VIII - solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;

IX - participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;

**X - análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;**

**XI - participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.<sup>15</sup>**

Os incisos desse artigo mostram o nutricionista como o agente responsável por formar e transmitir informações especializadas. Este aspecto muito característico da profissão permite indagar de que forma a percepção sobre ciência, por parte do profissional, pode influenciar sua atuação, pois de alguma forma, é possível considerar este sujeito não só uma fonte segura de informação, como também um formador de opinião, no que se refere a alimentação e nutrição.

Temos então que o nutricionista não seria apenas um profissional da saúde, pois sua profissão envolve outras dimensões para além, e complementares a um denso trabalho técnico-científico, com pesquisas e experimentos que necessitam de consideráveis níveis de certeza por

---

<sup>15</sup> Grifos meus.



estar tratando da saúde humana. O nutricionista é um pesquisador e um professor quando se encontra atuando nos meios acadêmicos, e acima de tudo é um indivíduo que precisa estar sempre atento a questões sociais que envolvem práticas alimentares relacionadas a cultura, a religião, aspectos sócio-econômicos, etc.

Porém, mesmo com tais leis e políticas de alimentação se instaurando no Brasil e com a conseqüente importância do papel da Nutrição se fazendo cada vez mais evidente, na primeira década de 2000, Proença (2010b), ao debater o artigo “*A pesquisa sobre segurança alimentar e nutricional no Brasil de 2000 a 2005: tendências e desafios*” lembra que não existe no contexto da grande área da saúde uma área específica de alimentação e nutrição. Contudo, como se pode observar, investigações vêm sendo feitas ao longo dos anos, sob diferentes aspectos, a respeito do (e no) campo da nutrição no país, abordando-o como disciplina, política social e/ou profissão. No item a seguir, descrevo a trajetória deste campo no ensino superior brasileiro.

### **2.1.1 O campo da Nutrição no ensino superior brasileiro**

A ciência da nutrição no Brasil emerge ao longo dos anos de 1930 e 1940 “como parte integrante do projeto de modernização da economia brasileira, conduzido pelo chamado Estado Nacional Populista” (VASCONCELOS, 2002, p. 128). Porém, o saber sobre alimentação já existia no interior do campo médico desde a metade do século XIX no Brasil, nas faculdades de Medicina da Bahia e do Rio de Janeiro, o que torna divergentes os marcos sobre a emergência da Nutrição no país (*ibidem*, p. 128).

Nos primeiros anos da década de 1930, duas correntes do saber médico confluíram para a formação do campo da Nutrição, de um lado o saber voltado para a perspectiva biológica, com aspectos clínicos-fisiológicos que deu origem à *Nutrição Clínica* (Dietoterapia), que por sua vez originou a *Nutrição Básica e Experimental* (caráter experimental e laboratorial). De outro lado, estavam os adeptos da perspectiva social, mais preocupados com a produção, distribuição e consumo dos alimentos, influenciados pelas concepções de Pedro Escudero<sup>16</sup>. Esta perspectiva social da Nutrição estava voltada para o coletivo. Tal vertente originou, a partir da década de 1940, a *Alimentação Institucional* (Alimentação coletiva) e nos anos de 1950-1960 a *Nutrição em Saúde Pública*. Tais espaços de estudos voltados

---

<sup>16</sup> Argentino pioneiro na inserção da área na América Latina.

para a Nutrição foram considerados especializações matrizes do campo (*ibidem*, p. 129).

Os primeiros cursos surgem na década de 1940, sendo o pioneiro em 1939 no Instituto de Higiene de São Paulo (hoje Curso de Graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo). A este, seguiram-se os cursos técnicos do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários (IAPI), em 1940. No ano de 1943 surge o Curso de Nutricionistas do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), em 1944, o Curso de Nutricionistas da Escola Técnica de Assistência Social Cecy Dodsworth (hoje Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Estadual do Rio de Janeiro – UERJ). E em 1948 tem início o Curso de Dietistas da Universidade do Brasil (hoje Curso de Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ) (*ibidem*, p. 130). Até então, a formação do nutricionista era voltada para Nutrição Clínica (Dietoterapia) e para Alimentação Institucional (Alimentação Coletiva) (*ibidem*, p. 131). É também neste momento que se adota a terminologia “nutricionista” para este profissional que até então era chamado de dietista (este era formado em curso técnico de nível médio) (*ibidem*, p. 131).

O número de Cursos de Graduação em Nutrição foi aumentando com o passar dos anos e atualmente, segundo dados do Conselho Federal de Nutricionistas<sup>17</sup>, totalizam 309, distribuídos em todas as regiões do Brasil.

A respeito deste profissional, constam nas atuais Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição<sup>18</sup> o perfil do formando egresso/profissional do Curso de Graduação em Nutrição, é assim descrito

Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de

---

<sup>17</sup> Disponível em <http://www.cfn.org.br/novosite/contendo.aspx?IdMenu=96> Acesso em 10/06/2011

<sup>18</sup> Disponível em: < <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/Nutr.pdf> > Acesso em: 19/05/11

vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural. Nutricionista com Licenciatura em Nutrição capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição (Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição).

Com base no perfil acima exposto é possível se identificar o desafio que a prática pedagógica dos professores do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC requer ao longo do processo de formação dos futuros profissionais. Pois trata-se de uma prática pedagógica que também precisa ser mais humanista, globalizada, crítica e integral no sentido de estimular uma formação de profissionais com o perfil descrito acima e, além disso, torná-los criativos para que sejam capazes de lidar com as situações imprevistas que só o cotidiano profissional proporciona.

Dentre os conteúdos curriculares colocados pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, estão

Ciências Biológicas e da Saúde – neste tópico de estudo, incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de Morfologia, Fisiologia, Farmacologia, Patologia e Biologia Celular e Molecular, Parasitologia, Embriologia, Genética, Bioquímica, Imunologia, Microbiologia, Psicologia, Bioestatística, Epidemiologia e Saúde Coletiva.

Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – neste tópico de estudo, incluem-se os conteúdos de Antropologia, Filosofia, Sociologia, Ética, Metodologia da Pesquisa, Comunicação, Marketing e Economia.

Ciências da Alimentação e Nutrição - neste tópico de estudo, incluem-se os conteúdos de nutrição humana e dietética; gestão de unidades da alimentação e nutrição; técnica dietética; patologia de interesse da nutrição; dietoterapia; avaliação nutricional; vigilância nutricional, nutrição experimental; educação alimentar e nutrição em saúde coletiva.

Ciências dos Alimentos - neste tópico de estudo, incluem-se os conteúdos de bromatologia; tecnologia dos alimentos; microbiologia dos alimentos; higiene, vigilância sanitária e controle

de qualidade dos alimentos (Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição).

Segundo as Diretrizes Curriculares em vigor, este leque de disciplinas possibilita ao profissional estar atento para questões relacionadas ao processo saúde-doença, para o cidadão, à comunidade e às questões epidemiológicas. Desta forma, o Nutricionista tornou-se um profissional para além da clínica e da epidemiologia, pois hoje ele necessitar estar voltado também para seu contexto social mais amplo que envolve questões econômicas e sociais, além das biológicas e da saúde.

Ainda mencionando as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, através da Resolução CNE/CES nº 5 de 7 de novembro de 2001, eu destacaria nelas o artigo 14, conforme transcrito abaixo:

**Art. 14.** A estrutura do Curso de Graduação em Nutrição deverá assegurar:

I - a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;

II - as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;

III - a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;

IV - os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;

V - a implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;

VI - a definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer

que constitui atributos indispensáveis à formação do Nutricionista;

VII - o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;

VIII - a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade; e

IX - a articulação da Graduação em Nutrição com a Licenciatura em Nutrição (*op. cit.*).

Neste artigo é possível se verificar as grandes dimensões que são conferidas e que devem ser abordadas por um curso de Graduação em Nutrição, a interferência deste nos mais diversos contextos sociais, e vice-versa, e acima de tudo nos dá a noção do que é estruturar e pôr em prática um currículo no ensino superior.

A seguir, passo para uma descrição e análise mais específica do Curso de Graduação em Nutrição que fará parte deste trabalho.

## 2.2 O CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFSC

O Curso de Nutrição da UFSC foi criado em 10 de agosto de 1979, através da Portaria 384/GR/79 e reconhecido pela Portaria 249/MEC/85, publicado no D.O.U. de 27/07/85. Seu objetivo é

Desenvolver nos estudantes a capacidade de articular os conhecimentos biológicos, políticos, econômicos e sociais em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição são fundamentais para preservar, promover e recuperar a saúde de indivíduos e grupos populacionais, a partir de instrumental técnico e científico.

Desenvolver atividades no campo da nutrição e alimentação humana, com percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, visando à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada em nível individual e coletivo.<sup>19</sup>

---

<sup>19</sup> Disponível no Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição da UFSC. Esclareço que este documento encontra-se, no momento (maio 2010) em trâmites na Coordenadoria do Curso (nº do processo: 23080.049454/2008-05). Tive acesso a ele através da professora Sonia Laus, docente do Departamento de Nutrição – CCS - UFSC e coordenadora do Curso até 2009.

E como perfil do egresso, apresenta

um profissional cidadão, com formação generalista, autônomo na busca do conhecimento, sensível e crítico em relação à realidade social, econômica, política e cultura, percebendo o ser humano e o mundo em sua integralidade, capaz de atuar como agente de transformação, trabalhando interdisciplinarmente de forma comprometida, ética e sustentável, em todos os campos de conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos e coletividade.<sup>20</sup>

Quatro premissas orientam sua Matriz Curricular:

- I. O ensinar em relação ao professor - O aprender em relação ao estudante, em direção à troca e construção de conhecimentos.
- II. As disciplinas apresentadas nas fases estão articuladas de forma a integrar os conhecimentos e os conteúdos, através da relação teoria e prática, numa relação sinérgica e dialógica.
- III. Professores e estudantes devem estar “mobilizados” através de encontros de organização formação pedagógica e dos seminários de discussão e integralização.
- IV. Para a concretização da proposta da matriz curricular, há necessidade de estabelecer a coordenação por fase e definir o papel e a carga horária do coordenador.

O Departamento de Nutrição da UFSC, por sua vez, está vinculado academicamente ao Centro de Ciências da Saúde e apresenta como objetivo

promover atividades de ensino, pesquisa e extensão na área de Nutrição, visando contribuir na melhoria do estado nutricional da população brasileira em geral, e da população catarinense, em particular.<sup>21</sup>

---

<sup>20</sup> Conforme consta no Projeto Político Pedagógico do Curso de Nutrição do Departamento de Nutrição – CCS - UFSC.

<sup>21</sup> Disponível em: < <http://www.ccs.ufsc.br/nutricao/missao.htm> > Acesso em: 26/10/2010

Em termos estruturais, o Departamento em questão, é constituído por um laboratório de técnica dietética onde “são realizadas atividades de ensino e pesquisa que envolvem a elaboração de preparações dietéticas para dietas normais e especiais, bem como atividades de requerimento em dietética”<sup>22</sup>, um laboratório de nutrição experimental e nele “são realizados ensaios biológicos e avaliação do valor nutritivo de alimentos e/ou dietas”<sup>23</sup>, uma unidade metabólica multidisciplinar, e nela “são realizadas atividades de ensino e pesquisa, estudo metabólicos e elaboração de dietas”<sup>24</sup>, além de salas de aula no campus da Universidade, atividades no posto de saúde e aulas experimentais de elaboração de dietas.

Dado o objetivo do curso, as premissas orientadoras da matriz curricular do mesmo e o perfil do egresso, cada um em suas particularidades, destaco os argumentos que poderiam sintetizar o objetivo final da formação do nutricionista, ou seja, ele precisará articular conhecimentos técnico e científico, percebendo de modo crítico a realidade que o envolve, considerando válida não só a produção de seu conhecimento, mas também sua troca tendo sempre como foco a promoção, preservação e recuperação da saúde dos indivíduos.

Com relação às áreas de atuação dos nutricionistas egressos da UFSC, um estudo publicado por Alves, Rossi e Vasconcelos (2003), mostrou que, no período de 1983 a 2000, as áreas que mais absorveram este profissional foram Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Ensino e Saúde Pública, nesta ordem. É possível refletir sobre estes dados quando se considera perspectivas que envolvem o mundo do trabalho na sociedade moderna. E não me refiro apenas ao mundo do trabalho do nutricionista, mas as relações de trabalho de modo amplo que refletem, por sua vez, nas relações de consumo.

Cito como exemplo, a geração de indivíduos que surge a partir da década de 1980, a “geração coca-cola”, de produtos enlatados e alimentos congelados, que leva uma vida acelerada, que não tem tempo para se “alimentar direito” e que “precisa trabalhar” sempre mais e mais rápido. Essa geração hoje encontra-se em consultórios médicos com problemas cardíacos, sofrendo com a obesidade, ou alimentando-se em restaurantes industriais de grandes fábricas, por exemplo. Mas o

---

<sup>22</sup> Disponível em: < <http://www.ccs.ufsc.br/nutricao/infraestrutura.htm> > Acesso em: 29/01/2010

<sup>23</sup> Disponível em: < <http://www.ccs.ufsc.br/nutricao/infraestrutura.htm> > Acesso em: 29/01/2010

<sup>24</sup> Disponível em: < <http://www.ccs.ufsc.br/nutricao/infraestrutura.htm> > Acesso em: 29/01/2010

nutricionista não surge neste contexto apenas para solucionar estes problemas de saúde. Ele aparece no mercado, também como um profissional relacionado à manutenção da saúde, atuando de forma preventiva. A busca da manutenção da saúde, bem como da perfeita forma física, também pode ser considerada um fator relevante na análise dos dados acima mencionados. O nutricionista é um profissional que vai se destacando cada vez mais ao longo do tempo, independente da área em que atua. Tal fato nos leva a refletir sobre o peso de sua atuação estar voltado, em última instância, para indivíduos. A sociedade está cada vez mais individualizada e, encontrar profissionais que auxiliem, de alguma forma, nas escolhas individuais, passa a ser uma nova maneira de cada um garantir a sua segurança ontológica, que neste caso volta-se para as práticas alimentares.

Até o presente momento falamos do profissional de Nutrição em efetivo exercício profissional, devidamente regulamentado. Porém, o foco desta proposta de trabalho envolve o processo de formação profissional inicial deste ator, enquanto ele ainda é graduando. Nesta etapa, as questões relativas à regulamentação da profissão, anteriormente expostas, ainda não o afetam diretamente. Considerando que o processo de formação inicial desse ator, num curso de graduação como o da UFSC, influencia diretamente a formação profissional, apresentando-o a saberes e práticas educativas socialmente institucionalizadas e academicamente selecionadas e valorizadas, irei inserir na presente discussão o possível papel do *currículo*, por considerar (apoiada em autores como G. Sacristán) que este sintetiza posições filosóficas, epistemológicas, científicas e pedagógicas de um curso.

Segundo Sacristán (2000, p. 34 - 35), o currículo é uma opção cultural, que envolve uma seleção de conteúdos culturais, é um projeto que se realiza dentro de condições políticas, administrativas e institucionais previamente estipuladas (estas também são fonte do que pode ser denominado de um currículo paralelo ou oculto). O autor afirma ainda que, por trás de todo currículo, há uma filosofia curricular, que por sua vez, é “síntese de uma série de posições filosóficas, epistemológicas, científicas, pedagógicas e de valores sociais” (*Ibidem*). A presente pesquisa terá por base a definição de currículo apresentada pelo autor anteriormente citado, que propõe

definir o currículo como o projeto seletivo de cultura, cultural, social, política e administrativamente condicionado, que preenche a atividade escolar e que se torna realidade dentro



das condições da escola tal como se acha configurada (*Ibidem*).

De acordo com Sacristán (2000), para realizar o estudo do currículo, é preciso considerar as variáveis que determinam seu formato, desde o recorte de conteúdo, o projeto institucional, o currículo oculto e o projeto cultural que o envolve. O recorte de conteúdo ocorre de acordo com as modalidades temáticas de ensino que o currículo aborda; o projeto institucional refere-se às condicionantes políticas e sociais veiculadas à instituição de ensino; o currículo paralelo ou oculto é aquele que se revela nas práticas reais dos atores que compartilham o espaço educacional e por fim, o projeto cultural diz respeito às idéias e valores impregnados nos currículos, em função da seleção cultural feita pelas próprias instituições.

Destacamos dentre estes itens apresentados por Sacristán (2000) o currículo oculto, por este ser, também, parte fundamental de nosso objeto de investigação. Segundo Henry Giroux (1983, p. 71), dentre as perspectivas sobre o currículo oculto, destaca-se sua conceituação

como sendo as normas, valores e crenças imbricadas e transmitidas aos alunos através de regras subjacentes que estruturam as rotinas e relações sociais na escola e na vida de sala de aula.

É pertinente destacar que as conceituações indicadas acima dizem respeito, de forma mais direta, aos diferentes e gradativos níveis de educação básica da população. Os autores citados não tratam especificamente, nas obras referenciadas, das situações de educação profissional, como é o caso dos Cursos de Graduação em Nutrição, e outros em nível superior. No entanto, acredito que as ponderações em relação às variáveis que afetam a construção de currículos, bem como a perspectiva do currículo oculto, podem ser enriquecedoras para a presente discussão.

No caso particular do currículo do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina<sup>25</sup>, consta no respectivo Projeto Político Pedagógico que tal currículo é integrado por três eixos: segurança alimentar e nutricional, direito humano a alimentação adequada (DHAA) e promoção da saúde. No ano de 2010, o Curso em

---

<sup>25</sup> O currículo atual (2009) do curso de Nutrição da UFSC encontra-se disponível em: <<http://www.cagr.ufsc.br/relatorios/curriculoCurso?curso=9&curriculo=20091>> Acesso em: 19/05/2011.

questão apresentava dois currículos em andamento: um implementado a partir de 1991, estando em extinção, e o outro (substituindo o primeiro) em implementação gradativa a partir de 2009. Dentre as mudanças do primeiro para o segundo destaco a ampliação da carga horária obrigatória total, que na versão de 1991 era de 3793 h/a e em 2009 passa a ser 3978 h/a; a ampliação das disciplinas optativas profissionais, de 72h/a para 144h/a; e a inserção do aluno no campo prático já nos semestres iniciais do curso (determinação ausente no currículo de 1991).

O Curso de Graduação em Nutrição da UFSC, além de ter sido o pioneiro no Estado de Santa Catarina, mostra-se focado na qualidade da formação de seu aluno e a conseqüente atuação deste na sociedade, tendo professores especializados nas 4 áreas da Nutrição (Nutrição básica, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Produção de Refeições) e currículos (o de 1991 e o de 2009) preocupados com a formação generalista e crítica de seus alunos.

Com este capítulo objetivou-se apresentar o objeto desta pesquisa iniciando-o de uma perspectiva mais ampla com dados históricos, políticos e geográficos até o caso específico do curso de Graduação da UFSC. O capítulo a seguir (capítulo 3) disponibilizará um aporte conceitual que será utilizado na análise dos dados empíricos da presente investigação, objeto dos capítulos 5 e 6. Minha intenção é compor uma releitura sócio-política, centrada em questões de cunho educacional, dos dados apresentados no capítulo 2 que aqui se encerra, culminando nas conclusões gerais da dissertação.

### 3 MODERNIDADE: UMA VARIÁVEL IMPORTANTE PARA ESTE ESTUDO

A modernidade é considerada uma variável importante para este estudo, uma vez que, a partir dela surgem mudanças significativas com relação a inúmeros fatores relacionados ao campo da Nutrição, desde a produção de alimentos, passando pelo mercado de trabalho, a postura dos indivíduos frente aos alimentos até a formação dos profissionais desta área. E tudo isso envolvendo questões relacionadas à educação, ciência e tecnologia, que nesta pesquisa estarão voltados para o processo de formação deste profissional.

Os pensamentos funcionalista e marxista, o paradigma da reprodução (impregnado de estruturalismo), o economicismo, o mecanicismo, os determinismos (social e tecnológico) e as análises estritamente macro-estruturais se tornam insuficientes para se trabalhar a formação profissional de nutricionistas no século XXI. É preciso se considerar de forma articulada questões macro e micro sociais para que se possa realizar um estudo mais amplo envolvendo educação, ciência e tecnologia na formação destes profissionais e que seja capaz de dar um retorno à sociedade que o receberá.

Bazzo (1998, p. 68) já destacava em 1998 que “a sociedade contemporânea se ressentida de uma política social mais atrelada às conquistas do homem no campo científico-tecnológico.” Isso reflete a necessidade cada vez maior de uma educação científica e tecnológica capaz de abranger inúmeros níveis de ensino da sociedade. Aqui, particularmente, considera-se que um estudo voltado para a formação profissional de nutricionistas seja capaz de contribuir para a ampliação do senso crítico destes futuros profissionais, possibilitando que os mesmos reflitam sobre a necessidade de políticas sociais, relacionadas ao campo científico-tecnológico presente em sua área.

A questão aqui não é o *porquê*, mas sim, *para quê* falar em modernidade? A primeira intenção nesta abordagem é contextualizar conceitualmente este estudo. A idéia de modernidade modificou o mundo e as formas como os indivíduos se vêem nele. Afetou as noções de crença, grupos e identidades, entre outras. A Sociedade tornou-se moderna, independente de quantas sociedades distintas ela fosse composta. Sendo assim, considero relevante falar um pouquinho sobre esta sociedade moderna – ocidental. Não será tratado o conceito de sociedade propriamente dito, até porque muitos teóricos sociais como Pierre Bourdieu (1930 – 2002), Zygmunt Bauman (1925-), John Urry (1946-), Ulrich Beck (1944-), Anthony Giddens (1938-) e outros já o

fizeram, o que não significa que exista um consenso sobre ele. Mas será a partir da idéia de modernidade que será possível compreender o perfil da sociedade a qual me refiro: a sociedade contemporânea.

De imediato, é importante lembrar que, falar em sociedade implica reconhecer a relevância das noções de tempo e espaço e o modo como elas foram entendidas ao longo da história da humanidade. A sociedade contemporânea tem sido muitas vezes, reconhecida e/ou intitulada de “sociedade moderna”, mas para autores como Bruno Latour (1947-), “jamais fomos modernos” (LATOURE, 1994). Ou ainda, Jean-François Lyotard (1924 – 1998) vivemos numa “condição pós-moderna” (LYOTARD, 2008). Sendo assim, penso ser legítimo e justificado meu interesse pela discussão *dessa tal* modernidade, pelo modo como ela caracteriza a sociedade em que vivemos e o papel do indivíduo neste contexto.

Mas, antes de iniciar a discussão sobre a modernidade, considero relevante explicar porque escolhi os autores contemporâneos Ulrich Beck, Anthony Giddens e Zygmunt Bauman para darem suporte teórico neste trabalho. E a partir deste ponto, a discussão se encaminhará para o tema inicialmente proposto, a modernidade e o modo que estes autores a compreendem.

Para que se tenha um melhor entendimento destes autores contemporâneos, rapidamente será realizada uma breve retomada da teoria social clássica que, do final do século XVIII até meados do século XX, ao analisar a sociedade, dividia sua abordagem a partir de duas perspectivas isoladas. De um lado se realizavam estudos com base em grupos, instituições e classes (abordagem macro) com autores como Auguste Comte (1798 – 1857), Karl Marx (1818 – 1883), Émile Durkheim (1858 – 1917) e outros. De outro lado, havia autores como Wilhelm Dilthey (1833 – 1911), Wilhelm Windelband (1848 – 1915), Heinrich Rickert (1863 - 1936) e Max Weber (1864 – 1920), que observavam indivíduos em suas relações sociais cotidianas (abordagem micro). A primeira perspectiva buscava alcançar leis gerais que orientassem a sociedade e seu funcionamento, baseando-se no modo das ciências naturais. Já a segunda, visava compreender a ação dos indivíduos (SELL, 2009).

Buscava-se acima de tudo, apresentar uma cientificidade no estudo das humanidades, frente a uma sociedade onde as características da modernidade se evidenciavam. Havia um predomínio da razão sobre a ciência e a técnica, a industrialização da produção, aceleração do ritmo da vida, a migração do campo para as cidades, explosão demográfica, crescimento urbano, etc (BERMAN, 1986, p. 16). É no final do século

XVIII que as pessoas começam a experimentar a vida moderna, dadas as influências (ideológicas) da Revolução Francesa (1790) e (econômicas) da Revolução Industrial (*ibidem*, p. 16). De acordo com Marshall Berman (1986, p. 15), ser moderno significava

encontrar-se num ambiente que promete aventura, poder, alegria, crescimento, autotransformação e transformação das coisas em redor – mas ao mesmo tempo ameaça destruir tudo que temos, tudo que sabemos, tudo que somos.

A partir do século XX, os teóricos sociais observaram que não era possível estudar a sociedade a partir da dicotomia macro-micro, pois frente a tantas mudanças sociais era preciso se considerar indivíduos, grupos e instituições de modo simultâneo. Não se tratava mais de se considerar um *ou* outro, mas sim um *e* outro. Surgem às chamadas teorias de síntese, que consideravam em suas abordagens, as duas perspectivas clássicas (macro e micro) de modo simultâneo. Estas abordagens fazem parte do que hoje se chama teoria social contemporânea.

Entre os autores pioneiros desta perspectiva encontram-se Pierre Bourdieu, Anthony Giddens, Ulrich Beck, Zigmunt Bauman e outros que, observando as mudanças recorrentes e decorrentes da vida moderna, propuseram suas teorias com o intuito de explicar e compreender a vida contemporânea que já não se apresenta da mesma forma como era nos tempos onde predominava a teoria clássica. O próprio entendimento sobre a modernidade havia sofrido mudanças, e a partir disso modificou-se também o entendimento sobre os papéis da ciência, do indivíduo, das relações sociais e em última instância, do funcionamento da própria sociedade.

Por se tratar de teorias de síntese conforme anteriormente citado, é que os autores Ulrich Beck, Anthony Giddens e Zygmunt Bauman terão suas idéias aqui trabalhadas, suas observações sobre a modernidade, as influências e as conseqüências desta no mundo contemporâneo. Em se tratando de educação, ciência e tecnologia, as teorias destes três autores contribuirão para a melhor compreensão da postura profissional dos professores do curso de Nutrição da UFSC<sup>26</sup> frente a seu campo de atuação dentro e fora de sala de aula, em suas vidas cotidianas.

---

<sup>26</sup> Identificados em seus argumentos, expostos nas entrevistas analisadas no capítulo 6.

Tais teorias auxiliarão ainda na compreensão e apreensão no modo como as posturas destes professores refletem no processo de formação profissional de futuros nutricionistas. Bazzo (1998, p. 70), ao falar da contextualização da educação tecnológica nos estudos CTS, destaca a importância da compreensão da postura profissional quando se trata da orientação educacional, considerando o tratamento da tecnologia dentro de determinados contextos. Segundo esse autor, uma determinada abordagem só será “valorizada, analisada e utilizada criticamente quando, de fato, for compreendida.” Daí a relevância de se compreender a postura e os argumentos dos professores que fazem parte desta pesquisa que envolve educação, ciência e tecnologia no processo de formação de profissionais da Nutrição.

É deste arcabouço teórico que sairão as relações a serem analisadas nos dados empíricos que foram coletados para este trabalho, conforme será visto no capítulo 6. Por fim, mas sem pretender esgotar as possibilidades, diria ainda que este referencial teórico pode permitir um estudo mais amplo de cada um dos campos (Nutrição e ECT), estejam eles juntos ou separados. E é a partir da perspectiva social contemporânea dos autores Beck, Giddens e Bauman e do que eles chamam de *Segunda Modernidade*, *Alta Modernidade* e *Modernidade Líquida*, respectivamente, que este capítulo seguirá, disponibilizando argumentos, conceitos e (co)relações que serão de grande valia tanto para a análise dos dados, bem como para as conclusões finais desta dissertação. Passemos então a “difícil arte de pensar o pensado”<sup>27</sup>.

### 3.1 SEGUNDA MODERNIDADE, MODERNIZAÇÃO REFLEXIVA, SOCIEDADE DE RISCO

O primeiro dos autores a ser considerado é o sociólogo alemão Ulrich Beck, professor na Universidade de Munique e na *London School of Economics*. Tornou-se um dos teóricos sociais mais destacados do presente, após a publicação de sua obra *Sociedade de Risco: rumo a uma outra modernidade*<sup>28</sup>, no ano de 1986. Nela autor apresenta uma diferenciação entre o que ele chama de Primeira e Segunda Modernidade sendo esta última o período no qual estamos inseridos. Para ele,

---

<sup>27</sup> ASSIS, Joaquim Maria Machado de. **Teoria do medalhão**. Disponível em: <[http://www.literaturabrasileira.ufsc.br/arquivos/texto/0006-02393.html#teoria\\_do\\_medalha\\_abaixo](http://www.literaturabrasileira.ufsc.br/arquivos/texto/0006-02393.html#teoria_do_medalha_abaixo)> Acesso em: 15/09/2010

<sup>28</sup> Título original: *Risikogesellschaft: auf dem Weg in eine andere Moderne*. Publicada pela Suhrkamp Verlag, Frankfurt. 1986.

Assim como no século XIX a modernização dissolveu a esclerosada sociedade agrária estamental e, ao depurá-la, extraiu a imagem estrutural da sociedade industrial, hoje a modernização dissolve os contornos da sociedade industrial e, na continuidade da modernidade, surge uma outra configuração social (BECK, 2010, p. 12).

Para Beck, vivemos num mundo onde as características da Primeira Modernidade se dissolveram e suas conseqüências se radicalizaram. Ao longo deste capítulo, irei discorrer sobre o que Beck chama de Primeira Modernidade, Segunda Modernidade e Sociedade de Risco, destacando conceitos fundamentais para compreensão de sua teoria e conseqüentemente para o entendimento do modo como este autor entende a sociedade atual.

A Primeira Modernidade ou também denominada modernidade simples ou ainda período de modernização da tradição, ocorreu na sociedade européia a partir do século XVIII e foi caracterizada pela forte presença do Estado nacional, de grandes grupos coletivos, do pleno emprego, da rápida industrialização e da clara distinção entre sociedade e natureza. As certezas das sociedades deste momento são as certezas da cultura da visibilidade, ou seja, aquelas apreensíveis pelos sentidos. Neste período havia um caráter delimitável e monopolizável do conhecimento científico e da ação política (*ibidem*, p. 233).

Segundo Beck (2003b), a passagem da Primeira para a Segunda Modernidade não ocorreu de modo abrupto, mas a partir da radicalização dos processos de modernização. Falar em Segunda Modernidade ou período de modernização reflexiva, por sua vez, significa falar da

Possibilidade de uma (auto)destruição criativa para toda uma era: aquela da sociedade industrial. O ‘sujeito’ dessa destruição criativa não é a revolução, não é a crise, mas a vitória da modernização ocidental (BECK, GIDDENS; LASH, 1997, p. 12).

Ou seja, significa que “o processo de modernização tornou-se ‘*reflexivo*’, convertendo-se a si mesmo em tema e problema” (BECK, 2010, p. 24). Essa reflexividade significa uma “autoconfrontação com os efeitos da sociedade de risco que não podem ser tratados e assimilados

no sistema da sociedade industrial” (BECK, GIDDENS; LASH, 1997, p. 16).

Na Segunda Modernidade, o Estado-Nação perde seu espaço passando a ser interdependente de outros Estados-Nação e isso se refere à globalização que, para Beck (2003b) não só é econômica mas também é política e cultura. Ainda sobre este ponto, Beck faz uma diferenciação entre o que ele entende por globalização e por globalismo. O globalismo seria referente ao projeto neo-liberal de globalizar a economia e a globalização implicaria numa interdependência política, econômica e cultural entre os Estados-Nação. Beck (*op.cit.*, p. 24) coloca também como característica deste momento a questão do capitalismo virtual-digital, referente ao vínculo da tecnologia de comunicação e da informática com os mercados mundiais, levando ao esvaziamento do conceito de sociedade do trabalho. O trabalho produtivo se esgotou, pois não há mais o pleno emprego no sentido clássico, e ocorre uma flexibilização do trabalho. As atividades são temporalmente limitadas e sem contrato. Há um regime de risco e uma pluralidade de atividades. O vínculo território-trabalho-produção é anulado. Ocorre uma equiparação entre homens e mulheres. Em síntese, sobre a Segunda Modernidade, Beck apresenta o fim dos grandes grupos sociais em detrimento do individualismo institucionalizado (conforme veremos mais adiante), o esvaziamento da sociedade do trabalho e a diluição da separação clara entre sociedade e natureza.

Com relação à oposição sociedade/natureza, Beck (*op. cit.*, p. 24) afirma que a natureza há muito tempo é parte do “processo de industrialização e vem se transformando em riscos e perigos que são negociados no processo de socialização e se desdobram em uma dinâmica política autônoma.” E é partindo desta idéia que o autor trabalha o que ele chama de *Sociedade de Risco*. Para Beck (BECK, GIDDENS; LASH, 1997, p. 17),

sociedade de risco designa um estágio da modernidade em que começam a tomar corpo as ameaças produzidas até então no caminho da sociedade industrial. Isto levanta a questão da autolimitação daquele desenvolvimento, assim como da tarefa de redeterminar os padrões atingidos até aquele momento, levando em conta as ameaças potenciais.

Divide esse momento em duas fases: primeiro, um estágio onde as ameaças são produzidas sistematicamente, mas não são trazidas ao



público como questões públicas (predomina ainda o conceito de sociedade industrial de ‘risco residual’); segundo, quando essas ameaças começam a dominar debates públicos. A sociedade de risco, para Beck é uma ‘sociedade autocrítica’. Segundo o autor, neste estágio da modernidade, com relação às “questões de risco, ninguém é especialista, ou todo mundo é especialista” (*ibidem*, p. 20).

Para Beck, os riscos da Segunda Modernidade são diferentes daqueles vividos em épocas anteriores. Os riscos da Primeira Modernidade eram quantificáveis e passíveis de cálculo probabilístico, enquanto que os da Segunda são gerais (atingem a todas as pessoas sem distinção), invisíveis, desvinculados de um lugar determinado, incalculáveis, irreversíveis e de graves conseqüências. São riscos manufaturados, criados pelo próprio homem e que contêm um efeito bumerangue: atingem também aqueles que o produziram.

O risco passa a ser um conceito moderno,

Ou seja: os riscos surgidos atualmente distinguem-se de todos os anteriores, a despeito das características até aqui destacadas, em primeiro lugar por conta de seu *alcance em termos de transformação social* e em segundo lugar por conta de sua peculiar *constituição científica* (BECK, 2010, p. 233).

A ciência passa a ser uma das principais causas, a definidora e a fonte de solução para os riscos desta sociedade. Neste contexto alguns agentes negam o risco e outros o apontam; os riscos se tornam constructos sociais e cognitivos, vinculam-se com relações de poder e referem-se também a insegurança e a biografia dos indivíduos. “Na fase reflexiva as ciências já são confrontadas com seus próprios produtos, carências e tribulações” (*ibidem*, p. 235). Exemplos destes riscos seriam os riscos ecológicos, químicos e nucleares.

Em linhas gerais, para Ulrich Beck, na Primeira Modernidade havia uma confiança no progresso e no controle do desenvolvimento científico-tecnológico, enquanto que na Segunda Modernidade este desenvolvimento não seria capaz de controlar, nem prever os riscos que ajudaram a criar e “a reflexividade e a impossibilidade do controle do desenvolvimento social invadem as sub-regiões individuais, desconsiderando jurisdições, classificações e limites regionais, nacionais, políticos e científicos” (BECK, GIDDENS; LASH, 1997, p. 22).

A idéia condutora de uma modernização reflexiva da sociedade industrial apoiou-se fundamentalmente em dois argumentos centrais: o da lógica da distribuição do risco e o do teorema da individualização (BECK, 2010, p. 231). Beck apresenta a individualização como forma social: a vida agora é disposta com base nos regulamentos do *welfare state* que

considera o indivíduo como ator, planejador, prestidigitador e diretor de cena de sua própria biografia, identidade, redes sociais, compromissos e convicções. Colocando em termos mais simples, “individualização” significa a desintegração das certezas da sociedade industrial, assim como a compulsão para encontrar e inventar novas certezas para si e para os outros que não a possuem. Mas também significa novas interdependências, até mesmo globais. A individualização e a globalização são, na verdade, dois lados do mesmo processo de modernização reflexiva (BECK, GIDDENS; LASH, 1997, p. 25 – 26).

Situações da vida e sobre o modo da conduta da vida, característicos da sociedade industrial, passam a ser desincorporados e reincorporados na modernização reflexiva. Mas não se trata de uma individualização centrada na livre decisão dos indivíduos. Beck (*ibidem*, p. 26) explica que os indivíduos estão fadados a individualização e que esta é uma compulsão pela fabricação não só da própria biografia,

Mas também de seus compromissos e articulações à medida que as fases da vida mudam, porém, evidentemente, sob as condições gerais do *welfare state*, tais como sistema educacional (adquirindo certificados), o mercado de trabalho e a regra social, o mercado imobiliário e assim por diante. Mesmo as tradições do casamento e da família estão se tornando dependentes de processos decisórios, e todas as suas contradições devem ser experimentadas como riscos pessoais.

Ou seja, na Primeira Modernidade a biografia era algo padronizado, mas na Segunda, período de modernização reflexiva, a biografia passa a ser escolhida, reflexiva, do tipo “faça-você-mesmo”. A

sociedade já não se apóia em tradições previamente estabelecidas, mas numa coletividade paradoxal de individualização<sup>29</sup> recíproca. As instituições desta sociedade estão voltadas para os indivíduos e não para os grupos sociais. A intensificação do processo de individualização levou a um individualismo institucionalizado que se

Explica pelo fato de as instituições básicas centrais da sociedade, como a educação, os direitos sociais, políticos e civis, assim como as oportunidades de participação no mercado de trabalho e os processos de mobilidade, estarem voltadas para o indivíduo, não para o grupo ou a família. Isso acelera o conjunto da individualização. Esta se transforma em uma dinâmica imanente da sociedade e, em consequência, as definições e as identidades coletivas são eliminadas de dentro para fora... (BECK, 2003b, p. 23)

É possível observar a dissolução da sociedade dos grandes grupos coletivos para o surgimento do individualismo institucionalizado. Segundo Beck, esse processo de individualização foi, dentre outros motivos, consequência da *revolução das relações entre os sexos*<sup>30</sup> (*ibidem*, p. 23) que se ampliou para as relações sociais de modo geral, tanto no espaço público como no privado, evidenciando-se também no mercado de trabalho. Nesta etapa da modernidade

As oportunidades, ameaças, ambivalências da biografia que anteriormente era possível superar em um grupo familiar, na comunidade da aldeia ou se recorrendo a uma classe ou grupo social, devem ser cada vez mais percebidas, interpretadas e resolvidas pelos próprios indivíduos (BECK, GIDDENS; LASH, 1997, p. 18).

Desta forma, segundo Ulrich Beck, espera-se que os indivíduos tomem decisões responsáveis e bem fundamentadas, pois eles serão responsabilizados por elas.

---

<sup>29</sup> Não se trata aqui do individualismo (econômico) neoliberal, nem do termo individualização utilizado pela psicologia e tampouco da idéia de emancipação como abordada por Jürgen Habermas. Para Beck a individualização é um conceito que descreve uma transformação estrutural das instituições sociais e a relação do indivíduo com a sociedade (BECK, 2003a).

<sup>30</sup> Destaque do autor.

Porém, na medida em que a sociedade modifica suas bases, as categorias utilizadas para estudá-la, se mantêm. Beck (2003a) chamará estas categorias de *categorias zumbis*, elas não permitem que se vejam as contradições da modernidade globalizadora e individualizadora. O autor (2003b) chama atenção, em termos metodológicos, para utilização destas *categorias* na análise das sociedades da Segunda Modernidade. *Categorias zumbis* são “categorias mortas-vivas que nos assombram a mente e determinam a nossa visão de realidades as quais desaparecem cada vez mais” (BECK, *op. cit.*, p. 14).

A Segunda Modernidade desvinculou o agir social de um vínculo territorial, não há mais uma coletividade social prefixada e “no lugar de um otimismo progressista contido, colocou-se a contingência, ou seja, a abertura imprevisível e incontrolável dos desenvolvimentos” (*ibidem*, p. 18). Os indivíduos passam a ser responsáveis por suas escolhas, por construir sua coletividade além de terem de tomar consciência dela. Nos termos de Beck (*op. cit.*, p. 18) “a coletividade passa a depender mais da autodefinição do indivíduo isolado.” O individualismo institucionalizado está ligado também a ciência enquanto instituição, que passa a ter grande influência social, capaz de gerar e sofrer as consequências críticas da reflexividade característica da Segunda Modernidade. Sendo assim, destaco a seguir aspectos relevantes sobre o papel da ciência nos contextos da Primeira e Segunda Modernidade, a partir dos argumentos construídos por Ulrich Beck, por entendê-los relevantes para as análises que apresentarei nos capítulos seguintes.

### **3.1.1 O papel da ciência neste contexto**

Frente à Sociedade de Risco, ao papel dos riscos e sua implicação nas relações de confiança, seguirei agora com os argumentos de Beck sobre a reflexividade no desenvolvimento científico e tecnológico. Pois a ciência tem um papel importante na Segunda Modernidade, uma vez que houve um desencantamento das instituições da Primeira Modernidade, ou seja, as instituições não apresentam mais as certezas garantidoras de segurança para os indivíduos. Embora a ciência, na Sociedade de Risco, também se apresente desencantada, uma vez que não só produz novos riscos como é atingida por eles, ela ainda é passível de uma reflexividade crítica. Ou seja,

Se antigamente importavam os perigos definidos “*externamente*” (deuses, natureza), o caráter historicamente inédito dos riscos funda-se atualmente em sua simultânea *construção*

*científica e social*, e isto num sentido triplo: a ciência se converte em *causa* (entre outras causas concorrentes), *expediente definidor e fonte de soluções* em relação aos riscos e, precisamente desse modo, conquista novos mercados de cientificização. No revezamento entre riscos coproduzidos e codefinidos e sua crítica pública e social, o desenvolvimento científico-tecnológico se torna *contraditório* (BECK, 2010, p. 235).

Enquanto que na Primeira Modernidade a ciência era empregada sobre o mundo, o homem e a sociedade (cientificização simples), na Segunda Modernidade (fase reflexiva) as ciências são confrontadas com seus próprios produtos. De acordo com Beck (*op. cit.*, p. 235), na primeira fase há uma cientificização *pela metade*, pois “as pretensões da racionalidade científica ao conhecimento e ao esclarecimento são ainda poupadas do emprego metódico da dúvida científica sobre si mesma”. Há uma crença dogmática na ciência até a primeira metade do século XX, sustentada pelo mito da superioridade deste tipo de conhecimento. No período reflexivo há uma cientificização *completa* “que estendeu a dúvida científica até as bases imanentes e aos efeitos externos da própria ciência” (*ibidem*, p. 235). As ciências são confrontadas consigo mesmas. Segundo Beck, a “expansão da ciência pressupõe e pratica uma crítica da ciência” (*ibidem*, p. 236), na forma de uma autocrítica capaz de gerar uma insegurança diante de seus fundamentos. Ocorre então, na visão deste autor, um processo de desmistificação das ciências.

“Produz-se o fim do monopólio das pretensões científicas de conhecimento” (*ibidem*, p. 237). Destinatários e usuários dos produtos da ciência tornam-se “coprodutores ativos do processo de definição do conhecimento” (*ibidem*, p. 237). O fato da ciência se tornar cada vez mais necessária e ao mesmo tempo cada vez menos suficiente passa a ter implicações na política, na economia, no espaço público e também na educação científica e tecnológica envolvendo aspectos referentes também a tecnologia, conforme Bazzo (1998, p. 69) ressalta em seu trabalho sobre a contextualização da educação tecnológica

O olhar do homem que trabalha com tecnologia não pode ser estático ou apenas direcionado para o produto, não importando o que acontece a sua volta. Esta postura alheia às conseqüências problemáticas da ciência e da tecnologia tem ocasionado, em diferentes situações, muitas

mazelas decorrentes da má utilização de produtos tecnológicos.

Eis mais uma vez a relevância de se analisar a formação profissional do nutricionista pela perspectiva da educação científica e tecnológica, pois entender o modo como a ciência e a tecnologia são abordadas ao longo do processo de formação, bem como seu imbricamento no contexto social em que estes profissionais estão inseridos, resulta num retorno mais crítico e reflexivo por parte destes profissionais para com a sociedade em que atuam.

Dessa forma, “os ‘objetos’ da cientificização se convertem em ‘sujeitos’, na medida em que podem e precisam manejar ativamente as heterogêneas ofertas de interpretação científica” (*ibidem*, p. 237). A ciência apresenta um *déficit* funcional que

Surge em decorrência da *afirmação* e da diferenciação das pretensões científicas da validade, como *produto da reflexividade* do desenvolvimento técnico-científico em circunstâncias de risco: por um lado, a ciência, que tanto interna como externamente se enfrenta a si mesma, começa a estender aos seus próprios fundamentos e aos seus resultados práticos a força metódica de seu questionamento (*ibidem*, p. 237).

A ciência apresenta-se como falível na fase reflexiva. O que não significa que Beck pense a ciência em termos catastrofistas ou como única e maior responsável pelos males sofridos pela humanidade. Seu ponto central volta-se para a necessidade de se pensar sobre “*que tipo de ciência já vem sendo praticada no que diz respeito à previsibilidade de seus efeitos colaterais supostamente imprevisíveis*” (*ibidem*, p. 238). Falar em falibilidade, presença de riscos e reconhecimento da probabilidade de erros na ciência não significa que ela tenha fracassado, mas sim que houve uma ruptura em sua continuidade como algo inquestionável, como um tabu inalterável. As ciências foram destronadas pelos seus sucessos; “quanto mais as ciências agiram com êxito neste século, tanto mais rápida e decisivamente suas pretensões originais de validade foram relativizadas” (*ibidem*, p. 246). Não se trata do fim da ciência, mas da necessidade da constante crítica reflexiva sobre o desenvolvimento técnico-científico.

Tais argumentos de Beck permitem que se perceba o alcance e o impacto da educação científica e tecnológica, tanto formal como em outros espaços sociais na sociedade contemporânea, uma vez que esta

põe em jogo questões relacionadas à produção e socialização da ciência e da tecnologia, bem como o contexto onde estas são ensinadas. Trata-se de questões que envolvem, não só, mas também, preocupações relacionadas à alfabetização científica, a formação profissional, estudos sobre ciência, tecnologia e sociedade (CTS) e problemas ambientais, entre inúmeros outros temas que envolvem educação, ciência e tecnologia de modo mais evidente em tempos de Segunda Modernidade e que implicam em algum tipo de consequência para a sociedade.

Beck entendeu a modernidade dividindo-a em fases e as sociedades nos moldes como se apresentavam em cada uma destas fases. Mas este autor não foi o único a trabalhar com uma noção distinta da modernidade, ou com as noções de reflexividade e risco. A sociedade também foi analisada nestes termos (e em outros), por Anthony Giddens conforme apresentarei no item a seguir. Esclareço antecipadamente que não se trata de duas abordagens idênticas ou opostas, mas sim, complementares.

### 3.2 ALTA MODERNIDADE: UMA SOCIEDADE PÓS-TRADICIONAL

Anthony Giddens é um dos teóricos sociais mais conhecidos da atualidade. O sociólogo britânico foi professor na Universidade de Cambridge, diretor da *London School of Economics and Political Science* (LSE) entre os anos de 1997 e 2003, co-fundador da editora *Polity Press* e assessor do ex-Primeiro-ministro britânico Tony Blair. Seus escritos abordam temas como modernidade, globalização, teoria social e idéias políticas. Este trecho de meu trabalho irá se focar nas idéias deste autor sobre modernidade, objetivando evidenciar o papel dos agentes na alta modernidade em sua relação com a educação científica e tecnológica.

De acordo com este sociólogo inglês, o período em que vivemos apresenta “as consequências da modernidade” de uma maneira mais radicalizada e universalizada do que em qualquer outro momento da história da humanidade. Estaríamos vivendo as consequências da modernidade. Giddens chama este período de alta modernidade ou modernidade tardia. Segundo o autor (2002, p.9), a modernidade se define como um estilo, costume de vida ou organização da sociedade e “além de sua reflexividade institucional, a vida social moderna é caracterizada por profundos processos de reorganização do tempo e do

espaço, associados à expansão de mecanismos de desencaixe” (*ibidem*, p. 10)<sup>31</sup>. Para Giddens (*op. cit.*, p. 9), a modernidade

altera radicalmente a natureza da vida social cotidiana e afeta os aspectos mais pessoais de nossa existência. A modernidade deve ser entendida num nível institucional; mas as transformações introduzidas pelas instituições modernas se entrelaçam de maneira direta com a vida individual, e portanto com o “eu”.

Assim como Beck, Giddens apresenta um distanciamento da sociedade tradicional. Esta se transforma na sociedade moderna e as características desta transformação são a difusão das instituições modernas, a radicalização da modernidade com o questionamento da tradição e os processos de mudança intencional, o local passa a influenciar o global e vice-versa, ocorre um processo de interconectividade entre a vida cotidiana e os resultados globais e isso ocorre como uma via de mão dupla (BECK, GIDDENS; LASH, 1997). Para Giddens (1991), são três, as fontes do dinamismo da modernidade: a separação entre tempo e espaço, o desenvolvimento de mecanismos de desencaixe e a apropriação reflexiva do conhecimento. O autor (2002, p. 25) afirma que

A modernidade é essencialmente uma ordem pós-tradicional. A transformação do tempo e do espaço, em conjunto com os mecanismos de desencaixe afasta a vida social da influência de práticas e preceitos preestabelecidos. Esse é o contexto da consumada *reflexividade*, que é a terceira maior influência sobre o dinamismo das instituições modernas. A reflexividade da modernidade deve ser distinguida do monitoramento reflexivo da ação intrínseco a toda atividade humana. Ela se refere à suscetibilidade da maioria dos aspectos da atividade social, e das relações materiais com a natureza, à revisão intensa à luz de novo conhecimento ou informação. Tal informação ou conhecimento não é circunstancial, mas constitutivo das instituições modernas.

---

<sup>31</sup> Estes pontos serão adequadamente trabalhados ainda neste capítulo.



Com relação a esta citação são importantes dois esclarecimentos: o primeiro sobre desençaixe e o segundo referente ao monitoramento reflexivo da ação humana. Por desençaixe, Giddens (1991, p. 29) refere-se “ao ‘deslocamento’ das relações sociais de contextos locais de interação e sua reestruturação através de extensões indefinidas de tempo-espaço.” O autor distingue dois tipos de mecanismos de desençaixe que são as *fichas simbólicas* e os *sistemas peritos*.

*Fichas simbólicas* são “meios de intercâmbio que podem ser ‘circulados’ sem ter em vista as características específicas dos indivíduos ou grupos que lidam com eles em qualquer conjuntura particular” (GIDDENS, 1991, p. 30). Um exemplo indicado pelo autor é o dinheiro, pois é um mecanismo que não carrega consigo qualquer característica específica de indivíduos ou grupos que lidam com ele e “permite a troca de qualquer coisa por qualquer coisa” (*ibidem*, p. 30), independente dos bens envolvidos terem características e/ou qualidades comuns. O dinheiro “é fundamental para o desençaixe da atividade econômica moderna” (*ibidem*, p. 33).

*Sistemas peritos*, por sua vez, são “sistemas de excelência técnica ou competência profissional que organizam grandes áreas dos ambientes material e social em que vivemos hoje” (*ibidem*, p. 35). Giddens dá como exemplo a seguinte situação: quando um indivíduo sai de casa com seu carro, ele entra “num cenário que está completamente permeado por conhecimento perito – envolvendo o projeto e a construção de automóveis, estradas, cruzamentos, semáforos e muitos outros itens” (*ibidem*, p. 35) que formam o sistema.

Para poderem existir e se manter, os mecanismos de desençaixe dependem da confiança que é depositada neles. Sendo assim, “a confiança está portanto envolvida de uma maneira fundamental com as instituições da modernidade” (*ibidem*, p. 34). Não se trata simplesmente da confiança nas pessoas que constituem o sistema perito, mas sim no conhecimento perito que foi aplicado. Tanto os *sistemas peritos* quanto as *fichas simbólicas* são entendidos como mecanismos de desençaixe porque removem as relações sociais de seu contexto. Ambos pressupõem e promovem a separação entre tempo e espaço.

O segundo ponto que quero abordar com relação à citação anterior de Giddens sobre a modernidade diz respeito ao monitoramento reflexivo da ação. Esta idéia está atrelada ao que o autor chama de *agência* (um dos conceitos centrais de sua teoria da estruturação) na obra “*A constituição da sociedade*” de 1984.

Para Giddens os indivíduos têm *agência*, ou seja, eles têm capacidade de manobra em situações de seu cotidiano. Isso quer dizer

que um indivíduo é capaz de agir de diferentes maneiras frente a uma mesma situação e explicar cada uma de suas posturas discursivamente e racionalmente. A *agência*, como foi dito anteriormente, está diretamente ligada ao monitoramento reflexivo dos indivíduos. Segundo o autor,

O monitoramento reflexivo da atividade é uma característica crônica da ação cotidiana e envolve a conduta não apenas do indivíduo, mas também de outros. Quer dizer, os atores não só controlam e regulam continuamente o fluxo de suas atividades e esperam que os outros façam o mesmo por sua própria conta, mas também monitoram rotineiramente, aspectos, sociais e físicos, dos contextos em que se movem (GIDDENS, 2003, p. 6).

Ou seja, há uma racionalização da ação que gera uma monitoração reflexiva da mesma e pode levar a conseqüências impremeditadas dada à *agência* dos indivíduos, a sua competência/capacidade de agir de diferentes modos frente a uma mesma situação. Falar em racionalização da ação significa falar da

Capacidade que atores competentes têm de se “manterem em contato” com as bases do que fazem, da forma como o fazem, de tal modo que, se interrogados por outros, podem fornecer razões para suas atividades Giddens (*op. cit.*, p. 443).

Ao considerar que os indivíduos possuem *agência* e monitoração reflexiva da ação, o autor afirma que os mesmos possuem uma consciência prática e uma consciência discursiva sobre seus atos que, por sua vez, também se explicam pela racionalização da ação.

Sendo assim, relembro a afirmativa de Giddens com relação ao fato de que o monitoramento reflexivo não deve ser confundido com a reflexividade da modernidade. A monitoração reflexiva do comportamento é a base necessária para se compreender o sentido dado à reflexividade “especificamente ligada à modernidade” (GIDDENS, 1991, p. 44). Devidamente conceituado, isso significa dizer que

A reflexividade da vida social moderna consiste no fato de que as práticas sociais são constantemente examinadas e reformadas à luz de informação renovada sobre estas próprias práticas, alterando assim constitutivamente seu caráter (*ibidem*, p. 45).

A reflexividade da modernidade implica na “contínua geração de autoconhecimento sistemático” (*ibidem*, p.51), no fato de que a apropriação do conhecimento não acontece de maneira homogênea, na idéia de que há valores envolvidos na produção do conhecimento e que há conseqüências impremeditadas no decorrer do processo de produção e implementação do conhecimento dada à *agência* dos indivíduos (*ibidem*, p. 50-51).

As ações dos seres humanos em condições de modernidade devem ser entendidas em termos de dupla hermenêutica. Giddens (*ibidem*, p. 24) explica a idéia de dupla hermenêutica a partir da relação da produção do conhecimento sociológico com conceitos leigos, conforme segue

O desenvolvimento do conhecimento sociológico é parasitário dos conceitos dos leigos agentes; por outro lado, noções cunhadas nas metalinguagens das ciências sociais retornam rotineiramente ao universo das ações onde foram inicialmente formuladas para descrevê-lo ou explicá-lo. O conhecimento sociológico espirala dentro e fora do universo da vida social, reconstituindo tanto este universo como a si mesmo como uma parte integral deste processo.

O conhecimento, no caso das ciências sociais e humanas de modo geral, não se desenvolve de modo cumulativo e separado do desenvolvimento social. Giddens ressalta que este conhecimento não se desenvolve da mesma maneira que ocorre nas ciências naturais. A título de ilustração apresento como exemplo de dupla hermenêutica o que aconteceu (e ainda acontece) com o conceito de sociedade civil. Este conceito trabalhado por homens como Rousseau sofreu inúmeras modificações ao longo de sua existência. O que se entendia por sociedade civil nos tempos de Rousseau, certamente não se adequa ao modo como os teóricos das ciências humanas do século XXI o entendem. E as modificações no entendimento do conceito ocorrem devido à dupla hermenêutica que este sofreu. O conceito saiu do meio acadêmico, foi absorvido pelo público leigo (interpretado e utilizado) e retornou para o meio acadêmico com as devidas modificações sofridas, estudado, retrabalhado e “devolvido” ao público leigo. Trata-se de um movimento em espiral e dinâmico de produção do conhecimento.

Gostaria, agora, de avançar um pouco na teoria de Anthony Giddens no que se refere a seus argumentos sobre segurança ontológica,

confiança e risco, uma vez que estes também fazem parte das características radicalizadas da modernidade. A segurança ontológica “se refere à crença que a maioria dos seres humanos têm na continuidade de sua auto-identidade e na constância dos ambientes de ação social e material circundantes” (*ibidem*, p. 96). Ela está intimamente ligada à confiança que os indivíduos depositam em pessoas, objetos e situações a sua volta. “É um fenômeno emocional ao invés de cognitivo” (*ibidem*, p. 95) que implica em confiar em si mesmo e nos outros.

A confiança, assim, equipara a distância no tempo e no espaço bloqueando, deste modo, ansiedades existências que, se pudessem se concretizar, poderiam se tornar uma fonte de angústia contínua, emocional e comportamental, através da vida (*ibidem*, p. 100).

A confiança que permite um sentimento de segurança ontológica está vinculada a rotina, por esta permitir um controle das ansiedades. As relações de confiança na modernidade dão a sensação de segurança ontológica por amenizarem o distanciamento tempo-espaço que se criou entre os indivíduos, grupos e instituições, além disso,

*A confiança em sistemas* assume a forma de *compromissos sem rosto*, nos quais é mantida a fé no funcionamento do conhecimento em relação ao qual a pessoa leiga é amplamente ignorante (*ibidem*, p. 91).

A necessidade da confiança implica reconhecimento da possibilidade de risco. “A confiança pressupõe consciência das circunstâncias de risco, o que não ocorre com a crença” (*ibidem*, p. 38). A noção do risco vem acompanhada pelo moderno sistema de seguros que se apresenta como um sistema de administração dos riscos.

Giddens (2007) faz uma diferenciação entre dois tipos de riscos, que são os riscos externos, aqueles ainda frutos da tradição (no sentido de serem minimamente previsíveis e calculáveis) ou da natureza (más colheitas, enchentes, pragas ou fome) e os riscos fabricados/manufaturados que são aqueles criados pelo homem, frutos do impacto do conhecimento sobre o mundo. O autor dá como exemplos de riscos manufaturados as catástrofes ecológicas, o colapso dos mecanismos econômicos globais e ainda o surgimento de super-Estados totalitários (GIDDENS, 2002, p. 12).

O risco fabricado está relacionado, também, a outras áreas da vida humana, como por exemplo, o casamento e a família. Com relação a estes dois fatores os modos tradicionais de agir e pensar sobre eles estão se dissolvendo em seus moldes tradicionais. Frente a estes novos riscos, os indivíduos “têm de enfrentar futuros pessoais mais abertos do que no passado” (GIDDENS, 2007, p. 38). Giddens partilha da noção de risco apresentada por Beck e a amplia para níveis individuais. A título de ilustração e com o intuito de apresentar de maneira mais clara as características dos riscos tal como colocadas por Giddens (1991), coloco abaixo a diferenciação esquemática entre os ambientes de risco nos períodos Pré-Moderno (tradicional) e o Moderno conforme uma tabela criada pelo próprio autor

PRÉ: MODERNAS	MODERNAS
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ameaças e perigos emanando da <i>natureza</i>, como a prevalência de doenças infecciosas, insegurança climática, inundações ou outros desastres naturais.</li> <li>2. A ameaça da <i>violência humana</i> por parte de exércitos pilhadores, senhores de guerras locais, bandidos ou salteadores.</li> <li>3. Risco de uma <i>perda da graça religiosa</i> ou de influência mágica maligna.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ameaças e perigos emanando da <i>reflexividade</i> da modernidade.</li> <li>2. A ameaça da <i>violência humana</i> a partir da industrialização da guerra.</li> <li>3. A ameaça de <i>falta de sentido pessoal</i> derivada da reflexividade da modernidade enquanto aplicada ao eu.</li> </ol>

Quadro 1 - Ambientes de risco nas Culturas Pré-Modernas e Modernas  
 Fonte: GIDDENS, 1991, p. 104

Tendo clara a diferenciação colocada nestes ambientes, o autor afirma que, em condições de reflexividade da modernidade “até a própria existência do risco tende a ser posta em dúvida” (GIDDENS, 2007, p. 40). E isto está atrelado ao papel do conhecimento científico que, num primeiro momento, não só superou a tradição como acabou

tornando-se mais uma. Porém, segundo Giddens (*op. cit.*, p.41) “quanto mais a ciência e a tecnologia se intrometem em nossas vidas, e o fazem num nível global, menos essa perspectiva se sustenta”. A ciência passa a ter um caráter fluido, onde os próprios cientistas discordam uns dos outros.

E assim a ciência torna-se fluida em função das incertezas geradas, também, pelo processo reflexivo. Contudo, Giddens (*op. cit.*, p. 92) ainda se questiona sobre o que leva a maioria das pessoas (ditas leigas) a confiar nos sistemas peritos e ele mesmo responde que

A influência do “currículo oculto” nos processos de educação formal é aqui provavelmente decisiva. O que é transmitido à criança no ensino da ciência não é apenas o conteúdo das descobertas técnicas mas, mais importantes para as atitudes sociais gerais, uma aura de respeito pelo conhecimento técnico de todos os tipos. Na maioria dos sistemas educacionais modernos, o ensino da ciência começa sempre pelos “princípios primeiros”, conhecimento visto como mais ou menos indubitável. Apenas se alguém permanece aprendendo ciência por algum tempo é que poderá ser introduzido a questões contenciosas ou tornar-se plenamente cômico da falibilidade potencial de todas as reivindicações ao conhecimento em ciência (*ibidem*, p. 92).

A afirmativa de Giddens se verifica, por exemplo, nos argumentos de Bazzo, Pereira e Linsingen (2000) sobre a questão da educação tecnológica voltada para o ensino de engenharia. Estes autores abordam o problema do crescente descrédito social no conhecimento dos especialistas em função dos problemas associados à ciência e a tecnologia. Segundo os autores (*ibidem*, p. 162)

Passados trinta anos do início do período de “realismo” científico-tecnológico, a lista de problemas atribuídos à ciência e à tecnologia parece crescer mais que suas inegáveis benesses, contribuindo para isto tanto a academia quanto a mídia, o que concorre para o acirramento das contradições da percepção pública da ciência e da tecnologia.

Dadas as colocações de Giddens e dos autores Bazzo, Pereira e Linsingen, é possível se estabelecer uma reflexão em torno do contexto

da educação científica e tecnológica em tempos de alta modernidade. A ECT viabiliza a desmonopolização do conhecimento e tecnológico, fazendo isso de modo inequívoco em função das suas áreas de pesquisa e atuação. A educação neste contexto é fundamental para se evitar o embate e o receio da sociedade frente aos produtos científicos e tecnológicos. Ela se torna o alicerce eficaz para questionamentos críticos e reflexivos, capazes de considerar a possibilidade de riscos e incertezas envolvendo ciência e tecnologia, porém sem gerar um embate, um confronto, mas sim debates, permitindo à sociedade participar de forma mais consciente desta realidade.

Segundo Giddens, temos ainda, no peso do currículo a construção das relações de confiança que, na alta modernidade, são desconstruídas pela velocidade da informação renovada e pelo poder da mídia. Penso com relação a esta idéia que, no Brasil, o currículo ainda dá base as relações de confiança uma vez que por traz dele está subentendido a presença do Estado. Este, por sua vez, aparece como mantenedor de algumas certezas e seguranças que muitas vezes são reiteradas pela mídia. A propagando estatal em torno à educação, em última instância, está atrelada à idéia de garantia futura de inserção no mercado de trabalho. Em particular, no campo da Nutrição, conforme vimos no capítulo 2, o perfil do egresso apresenta um profissional tão completo que permite ainda a confiança no mesmo por parte da população, pois sua formação, de acordo com os dados das Diretrizes Curriculares Nacionais, o Currículo do Curso da UFSC (seja o de 1991 ou de 2009) e seu Projeto Político Pedagógico mostram que o egresso está habilitado para acompanhar a velocidade das informações renovadas, expostas pela mídia. Estes documentos, por serem oficiais, tornam suas informações não só legais, como também legítimas para a população, que reflete sua confiança no processo de formação destes profissionais, uma vez que não se contrapõe ou questiona a atuação dos mesmos.

Conhecimentos leigos e peritos se apresentam de modo válido, ou pelo menos considerável neste contexto. Guivant (1998) apresenta de modo sintético e esquemático a diferença entre estes dois tipos de conhecimento, tanto nas sociedades tradicionais como nas sociedades da alta modernidade, conforme segue:

	<b>Sociedades tradicionais</b>	<b>Sociedades de alta modernidade (cultura de risco)</b>
<b>Sistemas peritos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pouco ligados a sistemas técnicos e pouco codificados</li> <li>• inacessíveis para leigos (analfabetismo)</li> <li>• pouco mobilizados reflexivamente</li> <li>• pouco ou nada ligados ao cotidiano</li> <li>• não precisam da confiança dos leigos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• altamente especializados e codificados</li> <li>• potencialmente acessíveis para leigos, mas opacos</li> <li>• altamente mobilizados reflexivamente (procura de maior eficiência combinada com revisão permanente dos conhecimentos e questionamentos internos)</li> <li>• penetram virtualmente todos os planos da vida social (alimentos, moradias, transporte, relações pessoais)</li> <li>• precisam da confiança dos leigos</li> </ul>
<b>Conhecimentos leigos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• suficientes para o cotidiano</li> <li>• conhecimento perito julgado como definitivo e acabado</li> <li>• identificação entre maior segurança e desenvolvimento dos sistemas peritos</li> <li>• centralidade das noções de fé e destino para explicar o futuro</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• insuficientes para o cotidiano</li> <li>• ceticismo generalizado sobre o conhecimento científico</li> <li>• reconhecimento de que os sistemas peritos criam novos parâmetros de risco ao mesmo tempo que oferecem possibilidades benéficas para a humanidade</li> <li>• centralidade da noção de risco: ter no cotidiano uma atitude de cálculo em relação a possibilidades abertas de ação, que individual e globalmente afetam os atores sociais e as instituições.</li> </ul>

Quadro 2 - “Diferenças entre sistemas peritos e conhecimentos leigos nas sociedades tradicionais e da alta modernidade segundo Giddens”

Fonte: GUIVANT, 1998, p. 25



O quadro acima mostra que se trata de conhecimentos de naturezas distintas que vigoraram e ainda vigoram nas sociedades que, por sua vez, também sofreram modificações. No entanto, é importante lembrar que “a modernidade institucionaliza o princípio da dúvida radical e insiste em que todo conhecimento tome a forma de hipótese” (GIDDENS, 2002, p. 10). Dessa forma se pode entender o valor da reflexividade nos diferentes contextos, uma vez que “afirmações que bem podem ser verdadeiras, mas que por princípio estão sempre abertas à revisão (...) podem ter que ser, em algum momento, abandonadas” (*ibidem*, p.10). Argumenta o autor que,

A reflexividade da modernidade de fato solapa a certeza do conhecimento, mesmo nos domínios centrais da ciência natural. A ciência depende não da acumulação indutiva de demonstrações, mas do princípio metodológico da dúvida. Por mais estimada e aparentemente estabelecida que uma determinada doutrina científica seja, ela está aberta à revisão – ou poderá vir a ser inteiramente descartada – à luz de novas idéias ou descobertas. A relação integral entre modernidade e a dúvida radical é uma questão, uma vez exposta, não é inquietante apenas para os filósofos, mas é *existencialmente perturbadora* para os indivíduos comuns (*ibidem*, p. 26)

Ou seja, em situações de alta modernidade, o *eu* precisa ser construído reflexivamente e as noções de confiança e risco precisam atuar diante inúmeras possibilidades de escolhas frente a situações de incerteza. A noção de estilo de vida passa a ter um papel importante neste contexto e na estruturação da auto-identidade do indivíduo, principalmente no que se refere ao “planejamento de vida reflexivamente organizada, que normalmente pressupõe a consideração de riscos filtrados pelo contato com o conhecimento especializado” (*ibidem*, p. 13). É importante destacar que ao falar em estilos de vida, Giddens não se refere apenas a indivíduos e/ou grupo prósperos. O autor refere-se também a situações de limitação material, onde o estilo de vida pode envolver a rejeição das formas “difundidas de comportamento e consumo” (*ibidem*, p. 13).

Estilos de vida, a construção reflexiva do *eu* enquanto processo de estruturação da auto-identidade, noções de risco, segurança (ontológica) e confiança são (dentre outras) características da alta modernidade (entendido como período em que ocorre uma radicalização

das conseqüências da modernidade) que se refletem sobre o indivíduo (tanto física como psicologicamente) e o mundo que o rodeia.

Com o intuito de complementar o suporte teórico desta dissertação visando a ampliação de conceitos e relações que serão devidamente utilizados na análise dos dados empíricos, sigo agora para o último item deste capítulo, com a abordagem de Zygmunt Bauman, onde poderá se observar uma outra abordagem de conceitos já trabalhados como, por exemplo, modernidade, risco e indivíduo, bem como apresentar conceitos a mais para se acrescentar neste contexto de modernidade. Será adicionada a noção de comunidade tal como trabalhada por Bauman. Veremos que este é mais um conceito recorrente em tempos de modernidade.

### 3.3 BAUMAN E A LIQUIDEZ DOS TEMPOS MODERNOS

Neste ponto analisaremos alguns pontos da obra do sociólogo polonês Zygmunt Bauman, professor emérito da Universidade de Leeds (onde trabalhou por 20 anos) e Varsóvia. Em sua obra *Modernidade e ambivalência* (1999), este pensador discorre sobre a modernidade a partir da luta existente entre os extremos ordem e caos. Para ele, caos e ordem são “gêmeos modernos”. E isso ocorre dada a capacidade do ser humano de aprender e seu interesse em manter a ordem do mundo. Segundo Bauman (2003, p. 39)

Na maior parte de sua história, a modernidade foi uma era de “engenharia social” em que não se acreditou na emergência e na reprodução espontânea da ordem; com o desaparecimento das instituições auto-regenerativas da sociedade pré-moderna, a única ordem concebível era uma ordem projetada com os poderes da razão e mantida pelo monitoramento e manejo quotidianos.

O autor reconhece que a datação do surgimento da modernidade é algo discutível. E lembra ainda que o entendimento sobre a modernidade é muitas vezes confundido com o modernismo. Então diferenciando ambos, Bauman (1999, p. 299) esclarece o modo como os está entendendo e a relação existente entre eles.

Quero deixar claro desde o início que chamo de “modernidade” um período histórico que começou na Europa Ocidental no século XVII com uma série de transformações sócio-

estruturais e intelectuais profundas e atingiu sua maturidade primeiramente como projeto cultural, com o avanço do Iluminismo e depois como forma de vida socialmente consumada, com o desenvolvimento da sociedade industrial (capitalista e, mais tarde, também a comunista). Portanto *modernidade*, da forma como emprego o termo, de modo algum é idêntica a *modernismo*. Este é uma tendência intelectual (filosófica, literária, artística) que – com origem remontável a muitos eventos intelectuais específicos da era precedente – alcançou sua força integral no início deste século e que em retrospecto pode ser vista (por analogia ao Iluminismo) como um “projeto” de *pós-modernidade* ou um estágio preliminar da condição pós-moderna. Com o modernismo, a modernidade voltou o olhar sobre si mesma e tentou atingir a visão clara e a autopercepção que por fim revelariam sua impossibilidade, assim pavimentando o caminho para a reavaliação pós-moderna.

Modernidade e modernismo são vistos por Bauman como coisas distintas, mas necessárias à uma a outra, pois segundo seus argumentos, foi com o modernismo que a modernidade “voltou o olhar sobre si mesma” (BAUMAN, 1999, *loc. cit.*).

Em sua busca da ordenação do mundo (dada a luta moderna entre caos e ordem), o ser humano faz intenso uso da linguagem, e por conta disso depara-se com o problema da ambivalência, que devido à ansiedade e indecisão dos indivíduos pode ser experimentada como desordem. A ambivalência mostra o quanto a sociedade moderna é contingente. O autor explica a ambivalência como uma

Possibilidade de conferir a um objeto ou evento mais de uma categoria, é uma desordem específica da linguagem, uma falha da função nomeadora (segregadora) que a linguagem deve desempenhar. O principal sintoma da desordem é o agudo desconforto que sentimos quando somos incapazes de ler adequadamente a situação e optar entre alternativas (BAUMAN, 1999, p. 9)

Ou seja, a ambivalência é uma característica própria da linguagem. Mas é preciso considerar que uma das funções da linguagem

é nomear e classificar, e a ambivalência como “um aspecto normal da prática linguística” (BAUMAN, 1999, p. 9) pode soar como uma “patologia da linguagem ou do discurso” (*ibidem*, p. 9). Ou seja, a ambivalência “cria seus próprios problemas enquanto os resolve” (*ibidem*, p. 11). Segundo o autor

Através da função nomeadora/classificadora, a linguagem se situa entre um mundo ordenado, de bases sólidas, próprio a ser habitado pelo homem, e um mundo contingente de acaso no qual as armas da sobrevivência humana – a memória, a capacidade de aprender – seriam inúteis, senão completamente suicidas. A linguagem esforça-se em sustentar a ordem e negar ou suprimir o acaso e a contingência (...). Por causa da nossa capacidade de aprender/memorizar, temos um profundo interesse em manter a ordem do mundo. A ambivalência confunde o cálculo dos eventos e a relevância dos padrões de ação memorizados (BAUMAN, 1999, p. 10).

A “luta” pela precisão, contra a ambigüidade, a ambivalência, a obscuridade e a confusão estão atreladas à consciência dos agentes de sua existência. A existência passa a ser moderna a partir do momento em que os agentes passam a gerenciá-la e administrá-la, definindo assim a ordem e pondo de lado o caos. Porém, o autor chama a atenção para o fato de que a construção da ordem

Exige a negação dos direitos e das razões de tudo que não pode ser assimilado – a deslegitimação do outro. Na medida em que a ânsia de por termo à ambivalência comanda a ação coletiva e individual, o que resultará é intolerância – mesmo que se esconda, com vergonha, sob a máscara da tolerância (o que muitas vezes significa: você é abominável, mas eu sou generoso e o deixarei viver (BAUMAN, 1999, p. 16).

Até este ponto temos que o indivíduo moderno encontra-se em meio à batalha entre o caos e a ordem e busca neste contexto gerenciar sua própria existência tendo que lidar com o problema da ambivalência gerado por sua própria linguagem. E um dos problemas que se apresenta é o da tolerância *na e para* a manutenção da ordem. Mas não se trata apenas da relação colocada pelo binômio tolerância - intolerância. É preciso, também, segundo Bauman, que haja solidariedade entre os

indivíduos e que se respeite as diferenças. A soberania do intelecto moderno tem o poder de definição da ordem, porém ela é obrigada a conviver com o seu oposto que são a dissonância cognitiva, as definições polivalentes, a contingência, etc. A consciência da contingência surge da autoconfiança da modernidade na busca da ordem racional baseando-se na crença da verdade. O autor esclarece que “a verdade é, em outras palavras, uma *relação social* (como *poder, propriedade* ou *liberdade*): aspecto de uma hierarquia feita de unidades de superioridade e inferioridade;” (BAUMAN, 1999, p. 245-146).

A modernidade fragmentou o mundo e fez com que a noção de uma grande ordem também tenha sido fragmentada em pequenos problemas solucionáveis. Os poderes passam a ser fragmentados. Bauman (1999, p. 21) alerta para o fato de que, neste caso, “quanto mais segura a fragmentação, mais incoerente e menos controlável o caos resultante”. O autor menciona como exemplos, os casos dos governantes e os cientistas com seus respectivos propósitos. Cada qual em sua área de atuação tem de lidar com tamanha fragmentação que, em última instância, ao tentar enxergar o todo novamente depara-se com a impossibilidade de controle deste todo.

Os impulsos modernos geraram cada vez mais ambivalência. “Os problemas são criados pela solução de problemas, novas áreas de caos são geradas pela atividade ordenadora. O progresso consiste antes e, sobretudo na obsolescência das soluções de ontem” (BAUMAN, 1999, p. 22). As dicotomias se apresentam como um exercício de poder, porém a dependência entre os lados envolvidos não é simétrica.

Para Bauman (1999, p. 245), “a modernidade viveu na e da [sua] auto-ilusão”. Ela propunha uma universalização do mundo moderno, mas o que de fato, ocorria era uma diferenciação cada vez mais enfática entre “a parte do mundo que adotou a civilização moderna” (*ibidem*, p. 246) e os outros que não o fizeram. Ou seja, a auto-ilusão da modernidade envolvia sua hegemonia em torno de suas certezas<sup>32</sup>, porém a própria ambivalência da modernidade levou à contingência do *eu* moderno.

De acordo com o autor, o *eu* moderno deve emancipar-se a partir do momento em que deixar de acreditar nos princípios da universalização e da certeza colocados pela modernidade, e assim a contingência surgirá como destino. “Viver em contingência significa viver sem uma garantia, apenas com uma certeza provisória,

---

<sup>32</sup> Certezas dadas pelo conhecimento (científico) “que recebeu o endosso dos locais que os homens de conhecimento admitem ter solidez e crédito” (BAUMAN, 1999, p. 251).

pragmática...” (BAUMAN, 1999, p.250). Neste caso, emancipar-se significa aceitar “sua própria contingência, fundamentada no reconhecimento da contingência como razão suficiente para viver e ter permissão de viver” (*ibidem*, p. 248). O autor apresenta aquela que seria a “ambivalência do individualismo moderno” que se apresenta como: “um vetor da emancipação dos indivíduos” e “um fato de insegurança crescente” (BAUMAN, 2003, p. 27).

Este *eu* emancipado estaria agora, vivendo numa “Modernidade líquida” ou “modernidade fluída” que por sua vez, seria uma modernidade extremamente individualizada, que se inicia com o “derretimento dos sólidos” da modernidade - a quebra dos moldes tradicionais. Estaríamos

(...) passando de uma era de ‘grupos de referência’ predeterminados a uma outra de ‘comparação universal’, em que o destino dos trabalhos de autoconstrução individual está endêmica e incuravelmente subdeterminado, não está dado de antemão, e tende a sofrer numerosas e profundas mudanças antes que esses trabalhos alcancem seu único fim genuíno: o fim da vida do indivíduo (BAUMAN, 2001, p. 14).

Esta sociedade apresenta seus membros como indivíduos e insiste na incessante atividade de individualização, “assim como as atividades dos indivíduos consistem na reformulação e renegociação diárias da rede de entrelaçamentos chamada ‘sociedade’” (BAUMAN, 2001, p. 39).

A sociedade de hoje é aquela aonde os antigos conceitos que víamos como extremamente ‘sólidos’ (família, classe, trabalho), ‘derreteram-se’<sup>33</sup>. É uma sociedade que “sente-se absolvida do dever de examinar, demonstrar, justificar (e que dirá provar) a validade de suas suposições tácitas e declaradas” (Bauman, 2001, p. 30). Nela o pensamento crítico não foi suprimido, mas o contrário: os indivíduos são reflexivos, mas de alguma maneira essa reflexão não gera mudanças. O autor explica que

A sociedade que entra no século XXI não é menos ‘moderna’ que a que entrou no século XX; o máximo que se pode dizer é que ela é moderna de um modo diferente. O que a faz tão moderna

---

<sup>33</sup> Esta sociedade é parte da modernidade sólida, aquela Primeira Modernidade mencionada no início deste capítulo, onde se buscava a ordem e “possuía-se” certezas.

como era mais ou menos há um século é o que distingue a modernidade de todas as outras formas históricas do convívio humano: a compulsiva e obsessiva, contínua, irrefreável e sempre incompleta modernização; a opressiva e inerradicável, insaciável sede de destruição criativa (ou de criatividade destrutiva, se for o caso: de ‘limpar o lugar’ em nome de um ‘novo e aperfeiçoado’ projeto; de ‘desmantelar’, ‘cortar’, ‘defasar’, ‘reunir’, ou ‘reduzir’, tudo isso em nome da maior capacidade de fazer o mesmo no futuro – em nome da produtividade ou da competitividade) (Bauman, 2001, p. 36).

É a luta entre a ordem e caos considerando as contingências geradas pela ambivalência: a destruição criativa, produtiva e competitiva da modernidade líquida. E isso envolve o processo de individualização que, neste contexto, está atrelado à transformação da identidade humana em objetivos a serem estipulados e seguidos pelos próprios agentes. O processo da busca é mais importante que sua conquista. As tarefas coletivas se fragmentaram e foram colocadas à administração e a responsabilidade do próprio indivíduo. Trata-se de uma condição moderna. Há uma autodeterminação compulsiva e obrigatória em todos os setores da sociedade. Ser moderno significa ter uma identidade sempre como projeto não-realizado.

Em tempos de modernidade líquida, não existe nenhuma autoridade ditando as regras, mas existem muitas “autoridades” para servir de base. Nesse sentido o indivíduo é livre para escolher autoridades onde possa se espelhar. A individualidade da modernidade líquida é uma fatalidade e não uma escolha. E a reflexividade se dá no sentido que a própria modernidade significa a crítica compulsiva da realidade. É uma compulsiva auto-crítica. E agora, os riscos assombram mais a sociedade do que as necessidades, pois eles não são experimentados subjetivamente, não são vividos diretamente, a não ser que sejam mediados pelo conhecimento, podem ser trivializados ou negados.

Frente a este constante processo de individualização e ao desprendimento dos conceitos sólidos das identidades (institucionais) e da consciência das contingências, os indivíduos apóiam-se na solidariedade para manterem sua sensação de segurança e sanidade. Assim, a sociedade se encaminha para uma era de comunidades.

A comunidade – ética, religiosa, política ou de outro tipo – é vista como uma mistura incomum de diferença e companhia, como singularidade que não é retribuída com a solidão, como contingência com raízes, liberdade dotada de certeza (BAUMAN, 1999, 261).

A comunidade seria um lugar aconchegante onde se poderia contar com a boa vontade dos outros. Nela, o dever dos indivíduos é “ajudar uns aos outros e, assim, [ter] pura e simplesmente o direito de esperar obter a ajuda de que [precisam]” (BAUMAN, 2003, p. 8). As pessoas procuram a comunidade na esperança de encontrar segurança. Porém, o autor argumenta que tal noção de comunidade é utópica, uma ilusão. Segundo ele, a idéia de comunidade não é algo que os seres humanos tenham de fato alcançado. Ela ainda é uma espécie de “paraíso perdido ou paraíso ainda esperado”. O autor explica que

Uma coletividade que pretende ser a comunidade encarnada (...) e, (...) exige lealdade incondicional e trata tudo o que ficar aquém de tal lealdade como um ato imperdoável de traição. A “comunidade realmente existente”, se nos achássemos a seu alcance, exigiria rigorosa obediência em troca dos serviços que presta ou promete prestar (BAUMAN, 2003, p. 9-10)

Sendo assim, o problema que Bauman coloca é que, as “comunidades realmente existentes” evidenciam cada vez mais a contradição entre segurança e liberdade. Ser comunidade é algo complexo e que entra em conflito com a liberdade. Surge a idéia contraditória de que, para a comunidade existir com segurança é preciso que os indivíduos abram mão da liberdade, que por sua vez só pode ser ampliada à custa da segurança. Ela passa a apresentar uma face emancipatória e outra coercitiva. O autor coloca estas duas noções de comunidade (a “utópica” e a “realmente existente”) como parte de duas tendências que acompanharam o capitalismo moderno. A primeira delas envolveria

Um esforço consistente de substituir o ‘entendimento natural’ da comunidade de outrora, o ritmo, regulado pela natureza, da lavoura, e a rotina, regulada pela tradição, da vida do artesão, por uma outra rotina artificialmente projetada e coercitivamente imposta e monitorada (BAUMAN, 2003, p. 36).



A primeira tendência teria vigorado antes da revolução industrial e a segunda teria sido criada durante tal revolução para dar aos trabalhadores a sensação de “sentir-se bem” enquanto comunidade, só que no contexto das fábricas.

Para Bauman, a noção de identidade surge para substituir a idéia de comunidade. “‘Identidade’ significa aparecer: ser diferente e, por essa diferença, singular – e assim q procura da identidade não pode deixar de dividir e separar” (BAUMAN, 2003, p. 21). No entanto estas identidades individuais levam os indivíduos a procurar comunidades com a intenção de que lhes sirvam como “um seguro coletivo contra incertezas individualmente enfrentadas” (*ibidem*, p.21). Essas comunidades (ao contrário do que a modernidade pensava sobre o desaparecimento de fronteiras) acabam por enfatizar o surgimento de novas fronteiras delimitadas pelo que seriam as identidades “comunitárias” que não surgem “para defender a singularidade das identidades já existentes” (*ibidem*, p. 21).

A questão das identidades para a constituição de comunidades remete ao problema já abordado por Beck e Giddens sobre as relações de risco e confiança, que por sua vez, estão atreladas ao processo moderno de individualização. A modernidade delineou o perfil das sociedades ocidentais, como colocaram Beck, Giddens e Bauman. Questões envolvendo relações de segurança, risco e confiança perpassam posturas individuais e institucionais, além do fato da ciência passar a ter um importante papel nestas relações.

Considerando estas três perspectivas sobre a sociedade contemporânea, dado seus respectivos contextos sobre a modernidade, parto da perspectiva das Ciências Humanas, para seguir minha análise. Isso implica tomar uma noção de ciência mais humanística e menos positivista, no sentido de que nesta pesquisa não haverá pretensões de universalidades e certezas nos moldes das ciências exatas. Os dados e argumentos sobre ciência e tecnologia serão analisados sob a ótica da reflexividade.

As análises seguirão a lógica das perspectivas de síntese, ou seja, levarão em consideração perspectivas macro e micro sociais (indivíduos, instituições e coletividades). E a visão de Educação Científica e Tecnológica que perpassará tais análises é aquela que envolve argumentos que abrangem os estudos sobre CTS, meio ambiente, alfabetização científica e tecnológica, etc.

Nestes três capítulos iniciais, foram apresentadas as informações histórico-institucionais do objeto de pesquisa bem como um aporte

teórico que pode viabilizar uma melhor compreensão deste contexto. Destaco de modo sintético, no quadro abaixo os conceitos/temas chave que serão pontualmente observados na análise dos dados, com o intuito de facilitar a compreensão metodológica de como a análise dos dados foi realizada. Segue a listagem dos conceitos acompanhada do autor que o mencionou:

<b>Ulrich Beck</b>	<b>Anthony Giddens</b>	<b>Zygmunt Bauman</b>
Modernização Reflexiva	Alta Modernidade	Modernidade Líquida
Individualismo Institucionalizado	Sistemas Peritos	Ambivalência
Globalização	Globalização	Comunidade
Globalismo	Segurança Ontológica	Segurança
Categoria Zumbi	Agência	Contingência
Risco	Risco	Risco
Individualização	Individualização	Individualização
Ciência	Ciência	Ciência
Tecnologia	Tecnologia	Tecnologia
Reflexividade	Reflexividade	Reflexividade
Identidade	Identidade	Identidade

Quadro 3: Conceitos/Temas teoricamente trabalhados que auxiliarão na análise dos dados.

A partir de agora, nos capítulos seguintes, serão analisadas documentos e perspectivas dos indivíduos que fazem parte deste contexto de modernidade, no cenário específico da formação de profissionais de Nutrição do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC, considerando as inúmeras relações sociais que os envolvem.

**PARTE II**



## 4 APRESENTANDO O PERCURSO METODOLÓGICO

Para que se possa ter uma compreensão melhor das opções metodológicas aqui trabalhadas, considero importante relembrar os objetivos do trabalho. Sendo assim, temos que o objetivo geral é a identificação conteúdos de ciência e tecnologia conferidos ao campo da Nutrição, apontando evidências, relações e desdobramentos presentes em torno destes, considerando que, a Nutrição pode ser conteúdo de ambas. E os objetivos específicos são os que seguem:

a) Identificar e caracterizar quais discursos os professores do curso de Nutrição da UFSC expressam sobre a ciência da nutrição e o reflexo destes no processo de educação científica e tecnológica que diz respeito à formação de futuros profissionais da Nutrição.

b) Caracterizar as percepções dos professores do Curso de Nutrição sobre o conhecimento científico e tecnológico que envolve sua profissão e o modo pelo qual tais percepções influenciam sua prática como formadores de futuros profissionais.

c) Identificar e analisar, a partir de um estudo de grades curriculares do curso (tanto no currículo antigo (1991) como no currículo novo (2009), como descreverei mais adiante) abordagens que envolvam visões de ciência e tecnologia ao longo da formação dos futuros profissionais.

Para se alcançar tais objetivos fez-se um estudo de caráter exploratório-qualitativo. Para sua execução foram realizados dois procedimentos: análises documentais e entrevistas semi-estruturadas.

Os documentos analisados foram acessados através da internet, nos sites da UFSC, do Curso de Graduação em Nutrição e do MEC, exceto o Projeto Político Pedagógico do Curso que, na época da pesquisa (ano de 2010), ainda estava em processo de aprovação nas instâncias acadêmicas da Instituição. Tendo em vista a necessidade de consultá-lo na íntegra, para fundamentar a coleta de dados referente ao presente projeto, uma cópia digital me foi gentilmente cedida pela então coordenadora do Curso, professora Sônia Regina Laus Nunes. Como nesta versão digital não havia uma fonte que servisse como referencia deste documento, eu telefonei para a Pró-Reitoria de Ensino de Graduação da UFSC (PREG) e solicitei o número do processo correspondente aos tramites do mesmo. Em outro telefonema realizado em 30 de maio de 2011 para a PREG obtive a informação de que o Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC havia dado entrada nesta Pró-Reitoria em 23/10/2008, tendo sido aprovado em sua totalidade em 26/05/2010.

As entrevistas foram realizadas com 4 professores do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC, sendo 3 mulheres e 1 homem. O respectivo roteiro encontra-se no anexo D. Os professores foram selecionados de acordo com os seguintes critérios:

1º) Pertencer a uma das quatro sub-áreas da Nutrição (Nutrição Básica, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Produção de Refeições).

2º) Expressar interesse e disponibilidade em participar, após ser informado dos propósitos do presente estudo.

A inclusão no primeiro critério foi realizada a partir da consulta aos currículos *Lattes* de cada professor. De acordo com as informações disponibilizadas no site do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC, compõem o corpo docente do mesmo, 28 professores que estão distribuídos entre as 4 sub-áreas da Nutrição. Desse total, quatro deles foram selecionados de acordo com os critérios mencionados anteriormente, por se considerar que esta amostra já disponibilizaria informações suficientes para a elaboração desta pesquisa que, como foi dito anteriormente, é de caráter exploratório-qualitativo.

A seguir, passei a consultar pessoalmente ou por e-mail, a disponibilidade e vontade de cada um em conceder a entrevista. Selecionados os quatro entrevistados, e agendadas as entrevistas, estas ocorreram nas respectivas salas dos professores na UFSC. A duração de cada entrevista variou de 50 minutos a 1 hora e meia. Todas as entrevistas foram áudio-gravadas na íntegra. Cada participante foi devidamente informado dos propósitos da pesquisa e de sua participação, e assinou, individualmente, um termo de consentimento livre e esclarecido (Anexo E), tanto da entrevista como da utilização dos dados. A coleta de dados nesta etapa também envolveu o preenchimento de uma ficha individual de dados de cada entrevistado (anexo F).

Para garantir o anonimato dos participantes e, simultaneamente, a possibilidade de identificar e creditar suas contribuições individuais para a presente pesquisa, consultei e numerei a lista dos docentes, disponível no site do Curso<sup>34</sup>. A seguir, realizei alterações aleatórias com a ajuda do computador, etapa que resultou numa segunda lista em ordem numérica crescente. Desta forma, foi possível atribuir aos quatro entrevistados os números 07, 09, 10 e 20.

---

<sup>34</sup> Disponível em: < [http://www.ccs.ufsc.br/nutricao/corpo\\_docente.htm](http://www.ccs.ufsc.br/nutricao/corpo_docente.htm) > Acesso em: 15/02/2011.

As entrevistas foram realizadas no período de 23 de agosto a 29 de setembro de 2010. Destaco que uma primeira entrevista já havia sido realizada, como entrevista piloto, na etapa anterior à qualificação do presente projeto (em 17 de maio de 2010), quando já foi considerada, pela Banca, como suficientemente organizada e informativa para fazer parte do estudo principal. Ressalto que, ao longo da realização das demais entrevistas, enfrentei, como todo pesquisador que se utiliza desta metodologia, os usuais contratempos e dificuldades, como a necessidade de remarcar horários com os entrevistados, ruídos ambientais que poderiam comprometer as áudio-gravações e um prolongado tempo para realizar as transcrições na íntegra (conforme disponíveis no anexo G).

Com relação à análise documental (grade curricular do Curso, os currículos acadêmicos do corpo docente, o Projeto Político Pedagógico do mesmo e as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição), os documentos em questão foram analisados de modo relacional entre si, tendo por base os referenciais trabalhados no capítulo 3. O foco foi dado às características da modernidade (conforme apresentadas no quadro 3) que se apresentaram nestes materiais e que, de alguma forma, interferem e/ou influenciam no processo de formação profissional do nutricionista.

Para a análise das entrevistas, foram aplicadas as fases propostas por Bardin (1994), onde primeiro foi realizada uma decomposição de cada entrevista e em seguida foram feitas as devidas considerações sobre os dados pertencentes a cada um destes blocos. Ou seja, as entrevistas foram decompostas em 3 grandes blocos temáticos (ciência e tecnologia, educação e indivíduo e sociedade) onde as respostas foram devidamente agrupadas. Em seguida, as respostas dadas em cada bloco foram devidamente analisadas com base nos conceitos/temas (segurança ontológica, risco, comunidade, individualismo institucionalizado, identidade, etc.) trabalhados no capítulo 3 (especificados no quadro 3) e devidamente voltados para a educação científica tecnológica que envolve a formação profissional de nutricionistas.

Os dados referentes aos documentos foram trabalhados de modo isolado, inicialmente no capítulo 5 e de modo relacional com os dados das entrevistas no capítulo 6, uma vez que os dados presentes nos documentos muitas vezes refletiam-se nas respostas dadas pelos entrevistados. Ambos os capítulos tiveram por base de análise os referenciais teóricos do capítulo 3 (focando nos conceitos/temas do quadro 3).

No segmento a seguir, apresentarei aspectos resultantes das análises dos materiais coletados (documentos e entrevistas), buscando relacioná-los com os referenciais teóricos expostos no Capítulo 3.



## 5 ANALISANDO CURRÍCULO(S)

Este capítulo abordará alguns aspectos dos currículos do curso de Nutrição (tanto o de 1991 como o de 2009 - ambos em vigor em 2010), do seu Projeto Político Pedagógico (PPP) e dos currículos acadêmicos dos seus professores, no que se refere à área de formação e de atuação. Esclareço que, ao se tratar do Currículo do Curso, serão abordados aspectos para além da grade curricular, entendida como sendo um índice de disciplinas que devem ser cursadas. Este material será estudado de modo qualitativo e relacional entre si e com relação aos referenciais teóricos expostos no capítulo 3. Será possível observar o cruzamento de diferentes práticas individuais que irão confluir na execução prática do Currículo do Curso.

Gostaria de imediato, analisar o objetivo do Curso, conforme consta nas versões de 1991 e 2009, bem como no respectivo PPP, em contraste com o perfil do egresso/ profissional apresentado nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Embora já tenha citado tal objetivo no capítulo 2 ao mencionar a Portaria 249 do MEC de 1985 sobre a criação do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC, considero importante refazê-lo neste momento para que se possa analisa em suas minúcias. Sendo assim, eis que o objetivo do Curso em questão é

Desenvolver nos estudantes a capacidade de articular os conhecimentos biológicos, políticos, econômicos e sociais em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição são fundamentais para preservar, promover e recuperar a saúde de indivíduos e grupos populacionais, a partir de instrumental técnico e científico.

Desenvolver atividades no campo da nutrição e alimentação humana, com percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, visando à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada em nível individual e coletivo.

Dado o objetivo, apresento abaixo o art. 3<sup>o</sup> das Diretrizes supracitadas<sup>35</sup>:

**Art. 3º** O Curso de Graduação em Nutrição tem como perfil do formando egresso/profissional o:

---

<sup>35</sup> Este material também já foi mencionado anteriormente.

I - Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que fundamentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural;

II - Nutricionista com Licenciatura em Nutrição capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição.

É possível observar, inicialmente, que o currículo do curso adota, em linhas gerais, o perfil do egresso/profissional tal como traçado nas Diretrizes. Contudo, o perfil do egresso apresentado no Projeto Político Pedagógico do Curso, conforme mencionado no capítulo 2, não se volta para uma formação humanista, tal como o proposto no art. 3<sup>o</sup> das Diretrizes, mesmo falando na “busca de um conhecimento sensível e crítico em relação a realidade...”. Não aponto esta diferenciação como um problema, mas considero relevante destacar que diferenças, mesmo que sutis, podem existir no que se refere a questões curriculares.

Outro aspecto que considero relevante destacar entre os currículos do Curso (o de 1991 e o de 2009), mais especificamente, sobre as grades curriculares, é que no segundo (o de 2009) já nas fases iniciais do Curso o aluno é inserido em questões que envolvem a comunidade, saúde e saneamento, por exemplo. Ou seja, pontos que o “tiram” o aluno do ensino tradicional (de sala de aula) a partir da inserção de disciplinas que podem parecer dissociadas do campo (entendido aqui como comunidade) de formação profissional do Nutricionista. E isso me remete a afirmativa de Giddens (2005, p. 422) que diz que

Assim como nossa sociedade continua se transformando, as convicções e instituições que a sustentam também sofrem mudanças. A idéia da educação – que implica a transmissão estruturada do conhecimento dentro de uma instituição formal – vem dando passagem a uma noção mais ampla de “aprendizado” que ocorre em uma diversidade de ambientes. O deslocamento da “educação” para

o “aprendizado” não é irrelevante. Os aprendizes são atores sociais curiosos, ativos, que podem extrair *insights* de uma multiplicidade de fontes, não apenas dentro de um cenário institucional.

Penso que essa mudança pode influenciar na formação do aluno e ir além, auxiliando-o ao longo de sua vida profissional e/ou acadêmica. Tal inserção, de alguma forma lhe auxiliará na formação humanista levantada pelas Diretrizes Curriculares Nacionais. Complementando assim o objetivo apresentado no currículo do Curso.

Abordo agora a abrangência dos pontos destacados (o objetivo do curso e o perfil do egresso/profissional): eles requerem um esforço intelectual e prático para sua execução, tanto por parte do corpo docente como do corpo discente. Um exemplo disto está no fato de que o currículo de 2009 amplia a carga horária em disciplinas obrigatórias (de 3793 H/A do currículo de 1991 para 3978 H/A no currículo de 2009) e optativas (72 H/A do currículo de 1991 para 144 H/A no currículo de 2009). Porém, falar em ampliação de grandes esforços em termos práticos (de carga horária) e intelectuais, não significa dizer que colocar tal currículo em prática, ou que obter tal perfil profissional sejam inviáveis, mas sim, que tal situação evidencia exigências da modernidade tal como as abordadas no capítulo 3.

Ou seja, a formação profissional do nutricionista sofre influências da modernidade nos termos colocados por Bauman, Beck e Giddens. E isso é possível de ser observado, por exemplo, no perfil do egresso e os objetivos apresentados, tanto no currículo do Curso como nas Diretrizes. O corpo docente, ao atuar e refletir sobre estes documentos em seu dia-a-dia, precisa considerar que isto envolve um constante processo de construção da identidade profissional, e que este processo implica em criatividade, produtividade e competitividade. Esta situação se reflete no constante monitoramento reflexivo da ação destes profissionais que, por sua vez, resulta na formação mais integral e completa possível (tal como almejada pelos documentos anteriormente citados) dos futuros profissionais da área. E ainda, com relação à ampliação da carga horária total do curso, destaco mais um dos pontos característicos da modernidade: aquele voltado para as relações de trabalho.

Ou seja, frente à amplitude temática na formação destes profissionais, surge a necessidade da flexibilização do trabalho do corpo docente, no sentido de que este precisa adaptar-se à situação, considerando sua própria formação e constante atualização com relação as modificações que o campo sofre. Outra característica moderna seria a

compressão do tempo e do espaço, ou seja, os documentos ampliam a carga horária sem mencionar a ampliação do corpo docente, o que pode resultar numa sobrecarga de trabalho sobre o mesmo.

O individualismo institucionalizado pode ser verificado nestes documentos em algumas situações como, por exemplo, quando se voltam para o indivíduo no processo formador e não mencionam, nem se referem a um grupo, enquanto pertencentes a uma identidade profissional comum. Não há referência direta à categoria e/ou classe profissional – não se refere discursivamente a um grupo, mas a um indivíduo. Os documentos voltam-se para a identidade formativa de um indivíduo. O individualismo institucionalizado não é algo que pode ou deve ser julgado valorativamente. Ele é mais uma característica moderna que, neste caso, está ligado a um processo moderno mais amplo de individualização, também característico da modernidade. A diferença é que ele está focado no que acontece com as instituições modernas, e não apenas com o que ocorre com os indivíduos.

Outro ponto que eu destacaria é a presença da reflexividade quando, no objetivo do Curso<sup>36</sup>, volta sua preocupação à “percepção crítica da realidade...”. Isso implica considerar que o corpo docente do Curso de Nutrição, ao longo do processo de formação profissional, reflete constantemente sobre sua atuação, o que é capaz de resultar na geração de autoconhecimento, que por sua vez é levado à realidade via um processo de dupla hermenêutica, uma vez em contato com os alunos e a comunidade. Isso envolve um processo de apropriação reflexiva do conhecimento.

A questão da confiança nos sistemas peritos fica evidente quando se almeja a articulação de diferentes conhecimentos por parte dos alunos, conforme expresso no Currículo do Curso, no PPP e nas Diretrizes. O que não significa que há um julgamento imediato de valor sobre estes conhecimentos serem bons ou ruins, mas de alguma forma são confiáveis, o que garante aos profissionais formados e em formação um mínimo de segurança ontológica para atuarem. Retomando a perspectiva dos contextos de modernidade em que vivemos, é possível correlacionar as noções de segurança, risco e perigo envolvendo posturas acadêmicas, sejam elas de modo explícito e palpáveis como no caso de situações ocorridas em laboratórios sob condições *coeteris paribus*, ou de modo sutil e discreto quando se trata de abordagens que envolvam de alguma forma o contexto político, social e econômico,

---

<sup>36</sup> Apresentado na Portaria 249 do MEC de 1985 referente a criação do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC.

como é o caso da Nutrição. Para ilustrar este ponto, apresento abaixo um quadro de Althaus (2005, p. 569) que ilustra o modo como diferentes campos fazem suas abordagens sobre a noção de riscos:

<b>Disciplina</b>	<b>Como o Risco é visto</b>	<b>Conhecimento aplicado para o desconhecido</b>
Lógica e Matemática	Risco como um fenômeno calculável	Cálculos
Ciência e Medicina	Risco como uma realidade objetiva	Princípios, postulados e cálculos
Ciências Sociais Antropologia Sociologia Economia	Risco como um fenômeno cultural Risco como um fenômeno social Risco como um fenômeno decisional, um meio de garantir a riqueza ou evitar perdas	Cultura Construção social ou “ <i>frameworks</i> ” Princípios de tomada de decisão e postulados
Lei ( <i>law</i> é direito ou lei)	Risco como uma falha de conduta e um fenômeno jurídico	Regras
Psicologia	Risco como um fenômeno comportamental e cognitivo	Cognição
Linguística	Risco como um conceito	Terminologia e significado
História e Humanidades História Artes (literatura, música, teatro, poesia, arte, etc)	Risco como uma história Risco como um fenômeno emocional	Narrativa Emoção
Religião	Risco como um ato de fé	Revelação
Filosofia	Risco como um fenômeno problemático.	Compreensão

Quadro 4: Abordagens distintas sobre a noção de risco

Fonte: ALTHAUS, 2005, p. 569.

Se estes diferentes campos consideram de alguma forma a possibilidade de riscos, significa que conseqüentemente preocupam-se com as questões de segurança e confiança que o envolvem. Isso leva a questão da ambivalência tal como abordado por Bauman, que traz a tona o quanto a modernidade pode ser contingente. Para ilustrar este ponto, destacaria apenas o fato de que o objetivo do curso está voltado para os estudantes de modo individualizados, porém em seu desenvolvimento fala em “indivíduos”, “grupos” e “coletivo”, pois os estudantes devem ter estes em mente em seu processo de formação. Tais termos não o descaracterizam quanto ao seu individualismo institucionalizado, mas tornam perceptíveis as preocupações em envolver o *um* e o *todo*, evidenciando a ambivalência moderna.

A Nutrição, neste caso, envolve diferentes disciplinas no processo de formação profissional, dada a abrangência de sua abordagem. Ela é

um campo que engloba também a Ciência e a Medicina, além da Antropologia, Sociologia, Matemática, etc, pois como foi dito anteriormente, é um campo que envolve aspectos científicos, políticos, sociais e econômicos, tanto em âmbito nacional como internacional. Tais influências se refletirão no exercício profissional dos docentes e acontece o mesmo que Menestrina (2008, p. 97) constatou em seu estudo sobre a formação de engenheiros

Exige-se, deste novo profissional, elementos associados às competências de coordenar informações, interagir com outros sujeitos, decodificar de modo abrangente a realidade, indicando soluções para problemas específicos a fim de se analisar os problemas em sua totalidade.

Penso que tais exigências, no caso da Nutrição, não estão associadas apenas ao novo profissional, mas também dirigem-se a todos os docentes envolvidos no processo de formação profissional.

Mais interessante esta análise se torna, se inserirmos nela um panorama onde podemos observar a área e subárea de atuação que cada membro do corpo docente se identifica. Ou seja, através da análise do currículo acadêmico de cada professor, foram destacadas as áreas e subáreas de atuação de cada um, considerando apenas as informações colocadas referentes a última titulação. Estas informações encontram-se de forma mais detalhada no anexo H.

Porém, antes de retomar minha análise propriamente dita, gostaria de mencionar que o campo da Nutrição, de acordo com Bosi (1996, p. 92), apresenta em sua dimensão prática, 4 subdivisões que seriam a área clínica, a área de alimentação institucional, a área de saúde pública e a docência. De acordo com essa autora, as três primeiras áreas são as principais e “os eixos organizadores do currículo de formação (disciplinas e estágios práticos)” (*ibidem*, p. 92). Porém, embora Bosi apresente essas 4 sub-áreas, ela acrescenta que não é possível estabelecer um delineamento preciso e representativo de cada uma. Com relação a este ponto, ela coloca que “muito pouco se tem produzido sobre o exercício profissional do nutricionista e sua identidade” (*ibidem*, p. 91).

A dificuldade na delimitação das subáreas, bem como a necessidade de uma flexibilidade formativa do corpo docente, no sentido de fomentar o perfil profissional que se deseja formar de acordo com os ditames colocados pelo Currículo do Curso, o PPP e as

Diretrizes Curriculares, podem ser visualizadas nos dados obtidos nos currículos acadêmicos dos Professores.

Do conjunto de 28 currículos analisados, destaco, com relação à área apresentada por estes profissionais, que 17 deles colocaram exclusivamente a Nutrição, sendo 4 deles sob a titulação de pós-doutorado, 10 de doutorado e 3 de mestrado. Os demais profissionais se dividiram entre as áreas de Ciência e Tecnologia de Alimentos (2 sob a titulação do doutorado e 1 de mestrado), Educação (2 com a titulação de mestrado), Nutrição e Sociologia (1 com a titulação de pós-doutorado), Antropologia (1 com titulação de doutorado), Engenharia de Produção (2 com titulação de doutorado), Microbiologia (1 com titulação de doutorado) e Farmacologia (1 com a titulação de doutorado).

Com relação às subáreas colocadas por estes profissionais, relacionadas a sua última titulação, a multiplicidade temática cresce consideravelmente. Aparecem: a Bioquímica da Nutrição (2 sob o título do doutorado e 1 do pós-doutorado), Nutrição Sócio Econômica (1 sob a titulação do doutorado), Ciência de Alimentos (1 sob a titulação de doutorado e 1 de mestrado), Análise Nutricional de População (4 sob a titulação de doutorado e 1 de mestrado), Outras Sociologias Específicas (1 sob a titulação de pós-doutorado), Dietética (2 sob a titulação de pós-doutorado), Nutrição Clínica (1 sob a titulação de doutorado), Nutrição Experimental (2 sob a titulação de doutorado), Currículo (1 sob o título de mestre), Etnologia Indígena (1 sob a titulação do doutorado), Alimentação Coletiva (1 sob a titulação de mestrado), Comportamento Alimentar (1 sob a titulação de pós-doutorado), Desnutrição e Desenvolvimento (1 sob a titulação de doutorado), História da Nutrição (1 sob a titulação de doutorado), Ergonomia (1 sob a titulação de doutorado), Microbiologia (1 sob a titulação de doutorado), Neuropsicofarmacologia (1 sob a titulação de doutorado). Apenas 2 mestres não apresentaram subáreas em seus currículos.

Com base nas informações acima, é possível afirmar que as subdivisões coexistem. E que, ao preencher o campo de áreas de atuação, estes mesmos profissionais tentam abranger o maior número de possibilidades possíveis de temáticas, seja através da definição de sua área de atuação ou aumentando o número de subáreas nas quais se sentem aptos para atuar. É difícil identificar um profissional que se coloque exclusivamente como atuante em uma única destas subáreas (das 4 mencionadas por Bosi), assim como também seria difícil dizer quantos profissionais, de cada uma destas sub-áreas, o Curso de Graduação em Nutrição da UFSC possui.

Considero aqui, novamente, mais um ponto característico da presença da ambivalência moderna que, ao mesmo tempo em que visa a “super especialização” (e conseqüentemente a fragmentação do conhecimento), choca-se com a necessidade de perspectivas mais amplas e generalistas frente à aplicação destes conhecimentos. Ou seja, agora os profissionais precisam saber muito, tanto “das partes” quanto “do todo” no que se refere à construção de seu conhecimento. Isso acontece nas mais variadas áreas acadêmicas, e não apenas no campo da Nutrição.

Constata-se que as 4 subdivisões, colocadas por Bosi, que deveriam aparecer, de fato aparecem de alguma forma, tanto ao longo do Curso, mais especificamente em seu currículo, como também nos currículos individuais dos professores, indo além de uma única formação em uma determinada área e/ou instituição. Dessa forma é possível constatar a afirmativa de Bosi (2005) de que “a existência dessas áreas engloba, portanto, conjuntos específicos de relações sociais, valores e papéis dentro do espaço de trabalho” (*ibidem*, p. 95). É possível observar, com base nas informações acima, que não só as subáreas são variadas, mas a terminologia que as definem também o é.

Ainda nesta análise destaco a questão do currículo oculto. Termo que de alguma forma já foi mencionado anteriormente, a partir da obra de autores como Sacristán, (2000), Giroux (1983) e Giddens (1991)<sup>37</sup>. Retomando brevemente os argumentos já citados destes autores, temos que para Sacristán (*op. cit.*) “o currículo oculto se reflete nas práticas reais dos atores”. Em Giroux (*op. cit.*) ele se caracteriza por “normas, valores e crenças transmitidas através de práticas subjacentes que estruturam rotinas e relações sociais (...) na vida de sala de aula”. E para Giddens (*op. cit.*), é através da influência do currículo oculto nos processos de educação formal que se legitima cada vez mais a confiança na ciência. E Giddens (2005, p. 423) coloca ainda que “o ‘currículo oculto’ exerce um papel significativo na reprodução cultural”.

Entendo que, no caso da Nutrição, o currículo oculto se reflete nas práticas acadêmicas e profissionais dos atores, quando estão dentro e fora da Universidade. Este currículo, por sua vez caracteriza-se pelas presenças de normas, valores e crenças voltadas para questões envolvendo práticas e relações educacionais voltadas para questões alimentares e nutricionais, considerando o contexto social, político e econômico em que está inserido. Refletindo sobre os argumentos dos

---

<sup>37</sup> Sacristán e Giroux, no que se refere ao tema do currículo oculto, foram anteriormente citados no capítulo 2.2 e Anthony Giddens, no capítulo 3.2.



autores acima mencionados e os currículos aqui abordados, é possível se pensar a produção e a conseqüente influência do currículo oculto dada a formação dos professores, suas áreas de atuação e currículo do Curso.

Penso que é delicado falar em “reprodução cultural”, “discursos hegemônicos”, “poder da ideologia” entre outros conceitos e expressões que se tornaram chavões muito utilizados, quando o assunto é educação. Eles não só podem ser facilmente deturpados e soarem como “teoria da conspiração” em estudos sobre currículo, por exemplo, onde sempre haverá uma “classe opressora” e uma “classe oprimida” (categorias zumbis), além do fato de que não consideram o indivíduo, bem como sua agência. São termos utilizados em análises macro-sociais que desconsideravam o indivíduo. Considero claro que a sociedade sofreu e ainda sofre um processo de individualização, conforme apresentei no capítulo 3. E não vejo como viável a aplicação de perspectivas teóricas, nestes termos - exclusivamente macro - para se entender a sociedade em questão, e mais ainda, quando se está estudando currículo.

Fazendo uso deste tipo de argumento numa análise contemporânea, o “crime” do anacronismo seria fato. Isso não significa que tais teorias não sejam (ou tenham sido) válidas na época em que surgiram e para as análises as quais se propuseram. Penso que pensar sobre estes pontos pode levar ainda a necessidade de se (re)pensar sobre o fato de que vivemos numa sociedade (ao menos) dita democrática e sendo assim é necessário que se leve em consideração o papel do indivíduo e sua agência. No caso do Curso de Nutrição, é preciso se considerar a postura de cada docente em sua prática e ainda o fato de que cada um de seus interlocutores não recebem as mensagens passadas da mesma forma. Docentes e discentes têm agência neste processo formativo. É um processo de dupla hermenêutica que precisa ser constantemente e reflexivamente pensado, dada a variabilidade cultural, social, histórica e econômica que envolve tudo que diz respeito ao tema dos alimentos.

Mas enfim, observa-se uma luta entre o “caos e a ordem” da modernidade como falava Bauman, que aqui eu colocaria como uma luta entre a especialização e a generalização (não num sentido de superficialidade, mas de abrangência) do conhecimento.

Passemos agora para a análise das perspectivas individuais de alguns destes envolvidos, analisando os argumentos dispostos em suas falas. E é isso que será feito no próximo capítulo.



## 6 ANALISANDO AS ENTREVISTAS

Retomando rapidamente o caminho metodológico, lembro que três unidades de registro serão aqui trabalhadas, sendo elas *ciência e tecnologia* o primeiro, *educação* o segundo e *indivíduo e sociedade* o terceiro. Em cada uma delas, foram analisados conceitos trabalhados no capítulo 3. Pois concordamos com Franco (2008, p. 16), quando esta afirma que

A análise de conteúdo requer que as descobertas tenham relevância teórica. Uma informação puramente descritiva não relacionada a outros atributos ou às características do emissor é de pequeno valor. Um dado sobre o conteúdo de uma mensagem deve, necessariamente, estar relacionado, no mínimo a outro dado. O liame entre este tipo de relação deve ser representado por alguma forma de teoria. Assim, toda análise de conteúdo implica comparações textuais.

Antes de iniciar a análise das entrevistas de acordo com as unidades de registro previamente selecionadas, considero importante traçar um breve perfil dos entrevistados, com base nas fichas individuais de informações, não disponibilizadas no presente trabalho para que se garantisse seu devido anonimato.

Dentre os 4 entrevistados, estavam 3 mulheres e 1 homem. Nesta pesquisa todos serão tratados como “O” entrevistado de número  $x^{38}$ . A idade dos entrevistados variou entre 40 e 50 anos. Todos graduados em Nutrição, concursados e membros do Departamento de Nutrição da UFSC. Entre os cargos que exerceram na UFSC, seja no Departamento de Nutrição ou não, estão os mais variados possíveis, desde coordenadores e vice-coordenadores do Curso de Graduação em Nutrição, diretoria do Hospital Universitário, chefia do departamento, coordenadoria de pós-graduação e coordenação de estágio. Antes de trabalhar na UFSC alguns trabalharam em hospitais, administração de empresa que servia refeições, em cozinhas industriais e restaurantes.

Com relação às disciplinas que os entrevistados haviam ministrado nos anos de 2009 e 2010, estas foram as mais variadas possíveis, alternando tanto ao longo das fases da graduação, bem como também listaram disciplinas ministradas na Pós-Graduação. Todos os

---

<sup>38</sup> No caso, será mencionado o número referente ao entrevistado conforme exposto no capítulo 4.

entrevistados mencionaram ter conhecimento do novo currículo da graduação, porém nem todos disseram ter ministrado disciplinas deste currículo porque, na época da coleta dos dados para o presente trabalho (23/08/2010 a 29/09/2010), a área em que eles atuam e/ou a fase em que a disciplina deveria ser ministrada, ainda não haviam sido implementadas.

Feita a rápida apresentação dos entrevistados, passemos agora para a análise de suas falas. Como foi dito anteriormente, esta análise foi feita a partir de unidades de registro (temas) e, para o estudo de cada unidade, foram selecionadas determinadas perguntas e respostas do roteiro da entrevista (Anexo D), por estarem de acordo com a temática das unidades. Para o estudo dos posicionamentos dos entrevistados sobre *Ciência e Tecnologia* foram selecionadas as respostas dadas às perguntas de números 1, 2, 3, 9, 10 e 11. Sobre *Educação*, foram selecionadas as de números 5, 8, 13, 14 e 15. E por fim, sobre *Indivíduo e Sociedade*, foram selecionadas as respostas referentes às perguntas de números 4, 6, 7, 12 e 16. Todas as perguntas serão devidamente apresentadas ao longo do presente capítulo, da seguinte forma: abaixo de cada uma serão apresentadas as respostas dos entrevistados e, logo depois, serão feitos os devidos comentários e/ou inferências. A intenção foi analisar o entendimento de cada indivíduo sobre a temática em questão. As quatro entrevistas encontram-se transcritas na íntegra no anexo G.

## 6.1 CIÊNCIA E TECNOLOGIA

Para discorrer sobre este ponto serão analisadas as questões 1, 2, 3, 9, 10 e 11. A análise das respostas será realizada em dois blocos de perguntas, constando no primeiro bloco as perguntas 1, 2 e 3 e, no segundo bloco as de números 9, 10 e 11. A divisão em dois blocos foi estabelecida dada a correlação temática existente entre cada trio de perguntas, sendo as 3 primeiras voltadas pontualmente para o tema *ciência* e as 3 últimas para questões envolvendo *tecnologia*.

*Questão nº 1: Você poderia me explicar o que é a ciência da nutrição?*

De acordo com o entrevistado nº 10, a ciência da Nutrição estuda o lado fisiológico de alimentos e nutrientes. Ela estuda a biodisponibilidade do “nutriente que é digerido, absorvido e utilizado pelo organismo”. Há também uma preocupação relacionada ao cultivo

relacionada ao uso de agrotóxicos que se estende aos processos de aquisição, seleção, preparo, higienização, controle sanitário e etc. Além disso, a ciência da Nutrição trabalha “também com políticas públicas em relação às deficiências de nutrientes e alimentos” englobando estudos epidemiológicos da Nutrição.

O entrevistado n<sup>o</sup> 07 explica que a ciência da Nutrição envolve tanto um conceito mais amplo que se voltaria para “o estudo da relação entre o ser humano e os alimentos” e um conceito mais biológico que englobaria “questões relativas ao ser humano, anatomia, fisiologia, histologia, química e bioquímica da nutrição, o metabolismo e sua ação”. Em suas próprias palavras

Bom, hoje nós temos trabalhado com um conceito um pouco mais amplo, a nutrição por definição é o estudo da relação entre o ser humano e os alimentos. Só que a nutrição em si, por definição, é um conceito mais biológico. Então engloba todas as questões relativas a alimentos, ao que seria ciência dos alimentos e todas as questões relativas ao ser humano, anatomia, fisiologia, histologia, química e bioquímica da nutrição, o metabolismo e sua ação, então isso é basicamente o que se trabalha dentro da nutrição.

O entrevistado destaca ainda que, além destes pontos, há outras questões que são consideradas como a procedência do alimento, práticas alimentares e história da alimentação, por exemplo. O entrevistado explica que tende a trabalhar com o conceito mais amplo, por se tratar de “um conceito de alimentação e nutrição que pega tanto a interação pessoa alimento do ponto de vista biológico, como todo aquele outro caminho que é muito maior, (...), pois para formar um nutricionista você trabalha além de nutrição, a questão da alimentação.”

O entrevistado n<sup>o</sup> 09 apresentou uma resposta mais sucinta, por considerar a dificuldade de se conceituar algo. Segundo ele, tratar-se-ia de “um conjunto de conhecimentos, (...), voltado para o alimento como uma resposta do organismo (...). Essa relação do homem com alimento e saúde, é um tripé. Pra nós da nutrição ela é vista como uma ciência diretamente relacionada às condições de saúde.”

E o entrevistado n<sup>o</sup> 20 colocou que a ciência da Nutrição se divide em muitas áreas, desde a “que estuda os conteúdos básicos da nutrição, a ciência da nutrição ligada à saúde pública (...), a ciência da nutrição ligada à clínica, que são os professores ou os cientistas que trabalham com a nutrição ligada a questões clínicas, mais questões de

doenças questões mais a nível hospitalar” até “a ciência da nutrição ligada à administração de serviços de nutrição, que seria daí a ciência da nutrição mais ligada diretamente a refeitórios industriais, refeitórios de empresas.” O entrevistado destacou ainda o viés da “nutrição ligada ao marketing, a ciência da nutrição ligada a atividade esportivas, a ciência da nutrição ligada a fisioterapia, a cosméticas, mas são facetas novas da nutrição, que a gente não considera como facetas clássicas da ciência da nutrição”. E concluiu dizendo que todas estas “são facetas da ciência da nutrição, que formam um quebra cabeça e essa cabeça que formado vai formar ciência da nutrição”

Nestas respostas foi possível se observar a Nutrição enquanto ciência é algo reconhecido por todos os entrevistados, porém suas respostas, em nenhum momento, eles mencionaram quais seriam o objeto e os métodos próprios desta ciência, ou seja, aquilo que caracterizaria a Nutrição como ciência. Aqui se observa o problema epistemológico envolvendo o entendimento teórico conceitual sobre o termo ciência (ou pelo menos, ao que se refere à ciência institucionalizada).

Há um predomínio da noção do nutricionismo voltado para as relações indivíduo-ciência, indivíduo-ambiente e ciência-ambiente e nestes casos, o ambiente vai além daquele voltado para o processo de produção alimentar, mas envolve a sociedade de modo geral com suas relações políticas, econômicas e sociais.

A variabilidade temática envolvendo o campo da Nutrição e as características da modernidade, voltadas para a flexibilização do trabalho, ao processo de transformação e constante construção da identidade, se refletiram nessas respostas a partir do momento em que não foi possível definir pontualmente o que é a ciência da Nutrição. Essa pergunta, em nenhum momento, teve o intuito de julgar valorativamente às respostas, mas foi perceptível que, de imediato, ela deixou os entrevistados desconfortáveis e reticentes.

De modo geral, as respostas dadas a esta primeira pergunta nos permitem refletir sobre as questões envolvendo ciência, alimentação e nutrição em tempos de globalização e globalismo, tal qual explicados por Beck, bem como as implicações desta relação tripartite, em última instância envolvendo a ciência da Nutrição, nos mais variados estilos de vida.

Esta situação que envolve desconforto pessoal e amplitude temática em torno do eixo ciência, alimentação e nutrição, pode vir a se refletir no processo de educação científica e tecnológica que diz respeito à formação profissional do nutricionista, pois neste contexto observa-se

uma preocupação com o caráter prático e valorativo da ciência, enquanto geradora de segurança e certezas.

*Questão nº 2: Como a física, a química e a biologia fazem parte da formação do nutricionista?*

Segundo o entrevistado nº 10, a química tem “tudo haver pelos nutrientes, (...) a física na culinária” e a biologia, através da genética, por exemplo. O entrevistado explica neste caso que “o que você come pode contribuir para uma mudança de estrutura celular”.

O entrevistado nº 07, colocou que não é possível se fugir da visão biológica, até em função da noção mais clássica de Nutrição como uma ciência da vida. De acordo com ele “tudo que o nutricionista faz, como ele pensa todos os dias, ele tem essas 3 ciências básicas”. Ele segue em sua explicação pontualmente, voltando-se primeiro para a biologia, porque “nos alimentamos de produtos vivos, então pensamos a biologia na integração em nós”. Sobre a química, ele argumenta que esta se refere a um “sentido mais aprofundado desse biológico, que são as interações, (...), e mais do que isso, a química orgânica e a bioquímica”. E em relação à física, remete sua presença na formação do nutricionista ao “momento em que vários pesos da nutrição são muito exatos. Por exemplo, nós trabalhamos com calorias, que é um conceito físico de calor.”

De acordo com o entrevistado nº 09, a biologia “é inerente a todos os processos fisiológicos”, a química atualmente se apresenta pela bioquímica, que segundo ele, é a “química fisiológica”, que atua como uma “complementação do conhecimento da biologia pra nossa área, porque se eu consigo compreender quimicamente os processos, talvez eu consiga também fazer melhores escolhas”. Este entrevistado preocupa-se também com a super valorização do nutriente, de forma isolada, que muitas vezes é associada ao ponto de vista biológico, passando a idéia de que faz bem. Segundo ele, é preciso ampliar esta percepção para a idéia de que “tem que me fazer bem do ponto de vista sócio cultural”. Sobre a física, o entrevistado não soube dar maiores explicações, embora reconhecesse a contribuição desta ciência para a formação do nutricionista.

O entrevistado nº 20, por sua vez, destacou que “a biologia, a química e a física, elas são fundamentais para o nutricionista porque elas dão a base da ciência da nutrição”. Também colocou que, se o nutricionista não souber a química básica, e seu desdobramento, a bioquímica, “ele não consegue entender como ocorre as reações

fisiológicas no organismo”. O entrevistado lembra que a “nutrição é muito mais ampla, ela está ligada ao social, ao meio como as pessoas vivem, a sociologia, a antropologia, está tudo ligado.” Reitera sua visualização da biologia na formação profissional do nutricionista, mas não aborda pontualmente o modo como a física e a química fazem parte deste processo formador.

Sobre a questão acima, o entendimento dos entrevistados parece estar fortemente ligado às suas áreas de atuação. Os entrevistados que apresentaram menor dificuldade em visualizar a presença das ciências física, química e biologia no processo de formação profissional do nutricionista são das áreas de Nutrição Básica e Produção de Refeições. O entrevistado da área Clínica teve maiores dificuldades para perceber a atuação da física, mas nenhum problema com a química e a biologia. E por fim, o entrevistado da área da Saúde Pública enfatizou as Ciências Humanas que compõem (ou deveriam compor) a formação do nutricionista, desviando assim o foco da pergunta.

A intenção desta pergunta foi a de identificar o modo como as ciências são reconhecidas em termos de prática profissional do nutricionista, nas relações entre si, e a predominância (ou não) de uma possível hierarquia entre elas, dados os campos de atuação e formações específicas de cada profissional.

O que se observou foi o fato de que o reconhecimento do modo como a física, a química e a biologia fazem parte da formação profissional do nutricionista foi dado de acordo com as áreas de atuação/formação de cada entrevistado. Tais ciências são abordadas dentro dos temas da nutrição e serão mais ou menos facilmente reconhecidas pelos professores, neste processo de formação profissional, de acordo com as áreas e sub-áreas em que atuam.

*Questão n° 3: Como você vê o papel da ciência (a importância dela) nos dias de hoje, principalmente no setor da alimentação?*

De acordo com o entrevistado n° 10, hoje o papel da ciência no setor da alimentação é muito grande, estando associado a grandes estudos epidemiológicos que resultarão em leis e políticas públicas. O fazer política, neste caso, tem base científica. Apresenta, como exemplo, o problema da obesidade e o associa ao consumo desenfreado de produtos não saudáveis.

O entrevistado de n° 07 destaca o fato de que hoje as pessoas querem “respostas breves, super positivas e definitivas sobre qualquer questão. Só que a própria lógica da ciência, é a lógica de que toda a



verdade científica é provisória e os próprios cientistas têm muita dificuldade em lidar com isso”. Coloca que hoje, em relação à saúde e alimentação, o profissional da Nutrição é muito cobrado, muito pressionado. E um dos problemas está na formação deste profissional, pois uma das limitações está no fato de que “temos pouca iniciação científica” e, além disso, há uma grande dificuldade em se incutir uma curiosidade, uma independência intelectual no processo de formação profissional. Segundo ele, isso é algo “sério, pois nós formamos pessoas (...) que são acostumadas a ler textos científicos. (...) Seria interessante, um projeto de alfabetização científica.” Ainda com relação ao papel da ciência, o entrevistado coloca que as pessoas “querem um milagre”. Destaca a idéia de Pollan “quando disse: “Não coma nada que a sua avó não reconhecesse como comida”. Isso é de uma profundidade e de um alcance no momento em que a gente tá vivendo... Não tem milagre, temos que tentar viver bem, dentro das condições que temos. Então o nutricionista hoje deve assumir a base da profissão, e não ficar só em busca de novidade. Isso em todas as profissões.”

O entrevistado nº 09 coloca que “muita coisa evolui em função da ciência.” O problema é que, segundo ele, hoje é preciso se ter uma explicação científica para tudo. E isso leva as pessoas a estabelecerem uma “relação com o alimento perturbada, não é mais natural, não é mais um processo natural.” O ser humano “passou a ter uma percepção de que tem que comer nutrientes, não mais comida.” As pessoas acabam se tornando escravas da ciência.

Já o entrevistado nº 20 destaca a importância da pesquisa científica para que “se quebre paradigmas estabelecidos para se poder avançar” e que assim como acontece com outras ciências, na ciência da Nutrição “cada vez as coisas mudam mais rápido”, daí a necessidade de constante atualização no processo de formação profissional. O entrevistado lembra ainda que, com a internet, a velocidade na divulgação e obtenção de informações se tornou ainda maior. Falou também sobre a questão da especialização e da necessidade de se estar atento a tudo que é produzido no meio acadêmico, e no fato de tal postura constituir aquele que seria um bom profissional.

A questão de número 3 era certamente bem mais abrangente do que as duas primeiras, no sentido de permitir aos entrevistados uma variedade considerável de focos em suas respostas. Nas respostas dadas a esta pergunta, ficou clara a fluidez da qual falava Bauman. Percebe-se a liquidez da informação, capaz de gerar uma ambivalência argumentativa que, por sua vez, refletirá no próprio meio acadêmico e na sociedade na qual ele está inserido.

Neste primeiro bloco de perguntas e respostas, foi possível observar não há certezas ou consensos sobre o que está sendo entendido por ciência. São questões de cunho epistemológico trazidas pela modernidade, que fazem com que os próprios profissionais tenham tais noções de maneiras diferentes. Os entrevistados, em suas rotinas, agem por uma questão de consciência prática em no que se refere à noção de ciência que têm. Outro ponto a ser destacado é a questão do nutricionismo. Nas respostas dadas às questões 1 e 2, dois dos entrevistados (os de nº 07 e 09) apresentaram a necessidade de se pensar para além do nutriente. Porém, ainda assim o nutricionismo se apresentou com frequência de modo velado e/ou declarado na maioria dos argumentos dos 4 entrevistados. O nutricionismo, neste caso, pode ser visto como um ponto relevante, uma vez que se faz claramente presente na relação ciência-alimento, mas de alguma forma dissocia esta relação de outras relações sociais que o alimento envolve.

De modo geral foi possível se verificar as dificuldades que envolvem diferentes noções de ciência, no processo de formação e atuação profissional do nutricionista. Como um dos entrevistados colocou, isso envolve situações que colocam a necessidade de mais iniciação científica, o fato de se criar uma “curiosidade intelectual” nestes futuros profissionais e a necessidade de uma alfabetização científica dos mesmos, uma vez que estes apresentam dificuldades na compreensão de textos técnicos. Estes fatores trazem à tona a importância do papel da educação científica e tecnológica durante este processo formador.

Passemos agora para o nosso segundo bloco de perguntas e respostas a serem analisadas, voltando nosso foco agora para o que foi dito sobre tecnologia. Eis nossa primeira pergunta deste segundo momento:

Questão nº 9: *Quais as tecnologias que mais tem se destacado na/para nutrição? Você considera que ela influenciou a área de modo positivo ou negativo? Poderia dizer de que forma e por quê? Poderia dar exemplos?*

O entrevistado nº 10 associou a tecnologia à industrialização, aos instrumentos de avaliação nutricional, à cozinha industrial, aos equipamentos de produção de refeições e ainda à tecnologia de alimentos. E apresentou apenas influências positivas das mesmas, dando como exemplos o fato de que elas estariam voltadas para manutenção da saúde, transporte de alimentos e produção de refeições prontas.

O entrevistado nº 07 colocou que “somos muito suscetíveis em termos de mudanças tecnológicas. Porque a alimentação é um setor produtivo do mercado que movimenta muito mais dinheiro do que armamentos, que o setor automobilístico, etc.” Segundo ele, este é um mercado “que tenta agregar muita tecnologia, desde baixar custos, produzir em grande escala, quanto produzir novas práticas alimentares, como os OGMs, além de mudanças no preparo e também na conservação de alimentos.” O entrevistado declara que constantemente visa discutir “o quanto o nutricionista tem sido reativo e não reativo nesse mercado”.

A resposta dada pelo entrevistado nº 09 destaca a questão da conservação de alimentos e de ofertas de determinados nutrientes. Apresenta, como exemplo, o leite de soja com cálcio. E isso se torna preocupante, porque os alimentos estão perdendo suas características. Cita como outro exemplo problemático, o fato de a tecnologia de alimentos ter criado produtos *diet* e *light* que tinham públicos definidos (como os diabéticos, por exemplo) mas que receberam um grande apelo comercial e hoje são consumidos de forma descontrolada pelo público em geral, com o intuito de se obter uma vida mais saudável.

Já o entrevistado nº 20 destaca os alimentos funcionais e mostra preocupação com o que ele chama de “modismos” criados pela mídia. Fala também da “questão da nutrigenômica, que é a questão da nutrição ligada com o genoma” que visa analisar a saúde de cada indivíduo de acordo com seu código genético. Frente a esta realidade, o entrevistado coloca que há um lado positivo “porque é o avanço da ciência, da ciência puramente técnica mesmo”, porém é preciso se considerar o lado econômico e social deste contexto, considerando aspectos como quem serão as pessoas com acesso a estas tecnologias, o que acontecerá com os seguros de saúde, etc.

A pergunta acima pedia para os entrevistados apontarem pontos positivos e negativos de tecnologias presentes no campo da Nutrição. O que aconteceu foi que os pontos positivos, quando mencionados, estavam associados a uma idéia de linearidade que, em última instância, estaria atrelada a uma idéia de progresso científico. As tecnologias, de acordo com seus argumentos, sempre apresentam pontos positivos e negativos, porém o que chamou atenção foi o fato dos pontos positivos serem, predominantemente, aqueles voltados para a ciência e a indústria, e os pontos negativos aqueles voltados para as relações sociais que envolvem a maior parte da população (indivíduos de modo geral), havendo sempre o fator econômico como diferencial na distinção destes argumentos.

Frente às estas respostas, pode se perceber um pouco da dimensão de dificuldade em se abordar a questão tecnológica na formação profissional do nutricionista, considerando-a apenas em contextos delimitados. Este tema envolve, de modo simultâneo, diferentes contextos como o da indústria, das universidades, o contexto social e econômico, e todos eles tanto em âmbito local quanto global. É necessário que os docentes, considerando a importância do papel da educação no processo de formação profissional dos futuros nutricionistas, articulem uma gama de informações que envolvam as tecnologias, considerando questões sociais que possibilitarão uma postura crítica dos futuros profissionais diante de sua realidade de atuação.

*Questão nº 10: Pensando no Brasil, o que você considera como sendo as principais questões sociais relacionadas à tecnologia na Nutrição?*

Sobre esta questão, quando foi solicitado aos entrevistados que focassem especificamente no Brasil e nas questões voltadas para a relação entre tecnologia e sociedade dentro do campo da Nutrição, as respostas, de alguma forma, se repetiram como as da questão 9, apresentando sutis diferenças, conforme segue.

O entrevistado de nº 10, retoma o foco do peso da industrialização e da disponibilidade de alimentos de lugares distintos em âmbito nacional.

O entrevistado de nº 07, cita os OGMs, a produção em grande escala, a conservação de alimentos, retomando assim sua resposta anterior.

O entrevistado de nº 09 apresenta, no caso brasileiro, o papel das tecnologias ligadas à mídia e as relações de consumo resultantes das influências da mídia no setor de alimentos. Em sua fala, apresenta ainda a ciência e a internet como facas de dois gumes, no que se refere a questões de sustentabilidade e confiança nas informações.

O entrevistado de nº 20 apresenta, de modo enfático, a relação da indústria e do *marketing* sobre a utilização de tecnologias, embora não exemplifique quais tecnologias poderiam estar sendo utilizadas. Ele ressalta apenas a possibilidade de que o consumo exacerbado destes produtos possa gerar futuros problemas de saúde, como a obesidade.

As respostas dos entrevistados remetem às relações desencaixadas de tempo e espaço, das quais falava Giddens, bem como às relações envolvendo a relação tecnologia-alimentos, no que se refere

a sua conservação e globalização de alimentos. Um exemplo disso é o fato de se poder comer sushi no Brasil. As relações de desencaixe envolvendo tecnologia-alimentação vão além do aparato econômico, interferindo também em relações sociais e culturais. E ainda, carregam consigo todo um aparato de tecnologias que, paralelamente ao campo da Nutrição, destacam este campo e o influenciam, tanto no que se refere a questões acadêmico-científicas como mercadológicas, na sociedade de modo geral.

Minha pergunta voltava-se para a questão da tecnologia na Nutrição em âmbito nacional. Para minha surpresa, tais tecnologias foram associadas à mídia, além daquelas associadas ao setor da alimentação propriamente dito. Isso nos permite refletir e questionar sobre o peso da mídia, em relação às questões envolvendo ciência e tecnologia relacionadas a indústria de alimentos, uma vez que a mídia também foi mencionada inicialmente quando abordou-se o tema ciência, nestas entrevistas. Evidencia-se a necessidade de uma ampliação da educação científica e tecnológica em âmbito nacional, para que seja possível um maior posicionamento crítico dos cidadãos frente às informações apresentadas diariamente pela mídia. No caso dos nutricionistas, seu processo de formação profissional se torna ainda mais delicado, no sentido de que envolve questões sobre educação e saúde, tanto em suas relações acadêmicas como para com o público leigo.

*Questão nº 11: Como a tecnologia é abordada em sala de aula? Há disciplinas curriculares que dariam mais ênfase à tecnologia? Se sim, quais seriam?*

Com relação a esta pergunta, as respostas foram bastante sucintas.

Para o entrevistado de nº 10, a tecnologia é abordada em sala de aula quando se fala nos instrumentos utilizados tanto para produção de refeições, como para a avaliação do estado nutricional dos pacientes.

O entrevistado de nº 07 dirige seu foco para a relevância da agricultura, no sentido da utilização de agroquímicos e dos OGMs.

O entrevistado de nº 09 enfatiza a importância da não negação, durante a explicação da validade de se ingerir determinados alimentos, e o papel da tecnologia de alimentos neste contexto de ensino, considerando que os alunos do curso de Nutrição cursam disciplinas de Tecnologia de Alimentos.

O entrevistado de nº 20 também menciona a tecnologia de alimentos e destaca a importância do aluno conhecer a cadeia produtiva

em torno do alimento, mas fazendo isso *in loco*. E ao final de sua fala, menciona a possibilidade de questionamentos entre os alunos no que se refere a alimentos transgênicos, por exemplo, e também as possibilidades de risco em longo prazo que este tipo de alimento pode gerar.

Como se pode observar, no âmbito da sala de aula, a tecnologia é abordada atrelada a determinados temas. Ela foi facilmente lembrada com relação a tecnologia de alimentos e ainda, associada a possibilidade de riscos em médio e longo prazo.

O tema da tecnologia, que foi abordado neste segundo bloco de perguntas e respostas, foi analisado em 3 âmbitos, sendo o primeiro o do campo da Nutrição de modo geral, segundo o do campo da Nutrição no Brasil, e terceiro no espaço da sala de aula. Esta análise mostrou que, quanto menor o âmbito em foco, maior a dificuldade em evidenciar a presença da tecnologia nominalmente. Também se detectou, por parte dos entrevistados, uma tentativa maior de fuga das respostas, com relação ao primeiro bloco analisado, que foi sobre ciência.

Mas de modo geral, se pode observar, com estas 6 questões e suas respectivas respostas, que ciência e tecnologia são temas cada vez mais presentes no cotidiano da sociedade, dadas as condições de globalização e globalismo que se apresentam. Porém, discorrer sobre eles se torna uma tarefa cada vez mais complexa, em função de que as relações contemporâneas envolvendo estes temas estarem cada vez mais desencaixadas e os argumentos que os envolvem se mostrarem cada vez mais ambivalentes.

Ciência e tecnologia se tornam cada vez mais características da Sociedade de Risco, uma vez que suas conseqüências (impremeditadas ou não) sofrem um efeito “bumerangue”, atingindo não só o público alvo (público para quem inicialmente foram produzidas), mas também aqueles que as produziram.

Em se tratando do processo de formação profissional do nutricionista, constatou-se uma considerável conscientização dos professores entrevistados sobre a importância da educação voltada para ciência e tecnologia, envolvendo questões econômicas, sociais, culturais e históricas. Os entrevistados apresentaram conhecimentos que vão além de conhecimentos técnicos envolvendo diversos temas, considerando as implicações da ciência e da tecnologia na sociedade em que estão inseridos. Isso nos remete também às modificações e ampliações sofridas no mercado de trabalho do nutricionista, que conseqüentemente influenciam na necessidade de constantes atualizações no processo de formação destes profissionais.

Passemos agora para a análise do que foi dito, ao longo das entrevistas, sobre Educação. É importante afirmar que os temas são recorrentes e que a separação em unidades de registro foi apenas uma opção metodológica para a análise dos dados. Logo, o tema a seguir é Educação, mas isso não significa que os temas Ciência e Tecnologia serão completamente abandonados.

## 6.2 EDUCAÇÃO

Sobre este ponto serão analisadas as respostas dadas para as questões 5, 8, 13, 14 e 15. Apenas as respostas dadas às questões de número 14 *a* e *b* é que serão analisadas num mesmo bloco, devido à sua grande proximidade. As demais serão analisadas individualmente. Vamos a elas:

*Questão n° 5: O que significa, para você, educação em saúde?*

O entrevistado n° 10 dá como exemplo de educação em saúde a educação nutricional nas escolas e coloca ainda que, em diferentes lugares, possibilita-se “educação nutricional ou em saúde, nos postos, no SUS”, etc. E que ela é uma forma de “diminuir os gastos (...), com a hospitalização, com a doença, que é a prevenção.” Segundo ele, “tu educar na área de saúde em termos gerais é tu fazer as pessoas gastar menos adiante.”

Para o entrevistado n° 07, trata-se de investir em alfabetização científica “desde o início, é a necessidade de uma visão crítica ir minando esse negócio de se esperar por milagres.”

Já o entrevistado n° 09 coloca que esta é uma questão muito abrangente. E que se “faz isso todo o dia. (...) Porque assim, sempre que tu vai trabalhar alimentação, necessariamente existe aquela tentativa de passar alguns valores, de passar alguma importância do comer saudável (...).” segundo o entrevistado a educação em saúde permeia sua atividade em qualquer área em que esteja atuando.

O entrevistado n° 20 lembra que outros profissionais, além dos nutricionistas, também trabalham com educação em saúde. Dá como exemplo os educadores físicos, os médicos, os enfermeiros e outros. Para ele, a educação em saúde é algo “que a gente constrói fora da universidade, constrói na comunidade e constrói com as pessoas. E a gente não leva o conhecimento puro para construir essa educação em saúde, a gente tem que construir esse conhecimento, porque na educação em saúde depende muito também do conhecimento das pessoas que

estão lá na comunidade.” Segundo ele, trata-se de uma “simbiose dos conhecimentos que as pessoas têm”. Para ele, as “relações sociais, os relacionamentos das pessoas, o modo de viver das pessoas, o sistema político, tudo isso vai influenciar na educação em saúde. Então acho que é uma coisa muito aberta e tem que ser construída, ela nunca pode vim pronta.”

O que se pode observar, nas respostas dadas, foi que falar em educação em saúde implica reconhecer características modernas, como a existência do processo de individualização que reflete nas rotinas dos indivíduos, em suas mais diversas relações. Pois de acordo com as respostas, educação em saúde reflete em questões econômicas e em relações sociais e políticas, além de colocar em pauta uma simbiose de valores e conhecimentos.

Estas respostas mostram o quanto há de critérios subjetivos neste processo educativo, capazes de aprimorar o ensino e possibilitar reflexões mais críticas e densas sobre conteúdos e metodologias utilizadas no processo de formação profissional do nutricionista. Evidencia-se o argumento apresentado por Menestrina (2008, p. 42) de que, nos dias de hoje

não se pode mais imaginar o acadêmico descontextualizado social e historicamente. Para isso, o ensino tem como mister proporcionar ao estudante a compreensão e a interpretação do contexto e sua relação com o significado do humano numa visão de mundo global.

A educação em saúde, de acordo com as respostas dadas pelos entrevistados, vai ao encontro do posicionamento expresso por Menestrina (2008), acima, no que se refere à CTS como uma concepção a ser internalizada. As respostas dos entrevistados apresentam claramente esta internalização, pois apresentam no processo de ensino, de formação profissional, os temas de ciência, tecnologia e sociedade de modo indissociados e com implicações na sociedade.

*Questão n<sup>o</sup> 8: Você considera que, ao longo do curso, o aluno aprende a comer de modo “certo”? Se sim, de que modo isso acontece?*

De acordo com o entrevistado n<sup>o</sup> 10, esta é uma tendência, uma vez que o aluno “incorpora muito a ciência da nutrição na sua vida.” Segundo este entrevistado, “o aluno sai comendo melhor ou pelo menos



tentando mudar de comportamento ou já mudando algumas coisas eu acredito, ou tentando mudar.”

O entrevistado n<sup>o</sup> 07 diz preocupar-se “com esse positivismo do comer certo ou comer errado”. Mas, ele coloca que nem todos os professores do curso tem este tipo de preocupação. O entrevistado declara ainda que considera que não se pode “assumir de que vamos formar pessoas, pois nós informamos pessoas, passamos conhecimento e cada um vai usar a partir de suas experiências e de sua história de vida.”

Para o entrevistado n<sup>o</sup> 09, existe a possibilidade de o aluno do curso de Nutrição da UFSC se preocupar mais com sua alimentação, mas isso não significa que sua prática seja a ideal. Este entrevistado não considera que o aluno, aprenda, ao longo do curso, a comer de modo “certo”.

O entrevistado de n<sup>o</sup> 20 considera que o aluno “aprende a comer de modo certo dentro desse padrão estabelecido pela academia”, mas se questiona sobre o que está sendo considerado certo pela própria academia.

Confesso que, quando incluí esta pergunta nas entrevistas, eu esperava que a maioria das respostas questionassem minha pergunta sobre a noção de certo e errado. Porém, para minha surpresa, isso não refletiu em 100% das respostas obtidas. E ainda houve uma ressalva feita por um dos entrevistados, que disse “certo dentro desse padrão estabelecido pela academia”. Pensar em termos de certo e errado, quando se aborda o tema da educação, é complicado e amplamente questionável, uma vez que, se determinadas posturas são entendidas como erradas, elas podem resultar em uma tentativa de sufocamento da agência dos indivíduos, resultando em consequências impremeditadas das mais variadas naturezas. Penso que nestes casos, de acordo com as respostas dadas, é preciso se considerar a existência de um processo de dupla hermenêutica ao longo da formação do aluno, principalmente no campo da Nutrição. Pois, penso que informações envolvendo a alimentação estão diretamente atreladas à construção das biografias dos indivíduos, interferindo amplamente em suas posturas e rotinas.

Constatou-se também, ainda que de modo sutil, um posicionamento positivista, mesmo quando este foi claramente negado. Este reflexo se deu num primeiro momento quando não se questionou o que seria entendido como “certo”. Depois, quando se associou o “certo” aos padrões acadêmicos e ainda, quando um dos entrevistados coloca que, neste processo de formação profissional, os professores passam conhecimento, soando de alguma forma que este processo educativo, em

determinados momentos, se dá de forma hierarquizada, de “cima para baixo”.

*Questão nº 13: Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o perfil do egresso deve resultar de uma formação generalista, humanista e crítica. Como você aplica/trabalha esta visão, em sala de aula? Poderia dar exemplos?*

Segundo o entrevistado nº 10, isso é feito a partir do momento em que o aluno aprende também fora de sala de aula e o que se “tem aplicado dentro do nosso currículo é fazer com que ele tenha uma visão crítica e já na primeira fase vá para territórios.” De acordo com o entrevistado o fato do aluno ir para o território possibilitará a ele ter uma visão mais humanista, o que possibilitará um diagnóstico daquela realidade. O aluno não vai para o território sozinho, vai sempre acompanhado por um agente de saúde. Ao longo do processo de formação profissional o aluno “vai desenhar seu projeto de ação, lá na quinta fase ele vai planejar e depois ele vai dar um retorno para essa comunidade e esses agentes em relação ao que vai fazer de acordo com o que ele está vendo da realidade, de acordo que as pessoas da área de saúde que estão lá.”

O entrevistado nº 07 associa a busca deste perfil profissional também às aulas práticas “em restaurantes comerciais, pra ter um contato prático com a realidade e estágio em cozinha industrial.”

Já o entrevistado nº 09 associa este perfil à grade curricular do Curso. Segundo ele, “a gente tenta nas disciplinas fazer com que o nosso aluno conheça o que seria ideal naquela circunstância, mas faz ele fazer uma reflexão de que por trás daquela circunstância - tem um ser humano que tem uma história de vida, que tem um contexto e que pra [estudar/trabalhar] isso eu vou ter que, obrigatoriamente, me adaptar. Conhecer essa historia de vida e tentar trabalhar dentro dessa perspectiva uma atuação.”

O entrevistado nº 20 destaca que a tentativa de se alcançar este perfil do egresso é preocupação de muitos professores. E que isso já vinha se aplicando em disciplinas através de bibliografias “puxando alguns eixos de trabalho que são importantes para Nutrição, como a questão da segurança alimentar e nutricional no Brasil, que hoje é um eixo até dentro do Ministério da Saúde”, por exemplo. Mas isso não era oficialmente inserido no currículo (referindo-se ao currículo de 1991). Com o currículo de 2009, se tenta trabalhar isso com as disciplinas integradoras, como por exemplo, “a disciplina de cultura e hábitos

alimentares e a disciplina de *Educação em Saúde, Alimentação e Nutrição* (ESAN), que está dividida em ESAN I na primeira fase e ESAN II na segunda fase, que trabalha a questão da saúde, alimentação e nutrição nas primeiras fases.” As disciplinas integradoras são disciplinas que “têm que integrar outras disciplinas que andam em redor de cada fase, mesmo sendo disciplinas básicas”.

A questão de número 13 voltava-se para o modo como a formação generalista, humanista e crítica, conforme colocada pelas Diretrizes Curriculares Nacionais, era trabalhada em sala de aula. As respostas voltaram-se para a inserção do aluno nos territórios que podem ser entendidos como aulas práticas (de alguma forma), e também através das disciplinas integradoras. Penso que, nas respostas dos entrevistados, me foram apontadas o *onde* essa formação ocorre, mas não ficou claro o *modo* como isso acontecerá, ou seja, o que guiará o argumento humanista e crítico no sentido teórico-metodológico, por exemplo, o *quê* e *como* determinados assuntos serão apontados em sala de aula, antes desta inserção nos territórios. Este contexto pode ser aquele onde o currículo oculto se faz presente, e isto pode ser um dos pontos mais relevantes no resultado final, no que se refere ao perfil do egresso (tema da pergunta seguinte).

As respostas acima remetem para a importância de se debater frequentemente o currículo oculto, nesta busca pelo perfil do egresso almejado, uma vez que apontam aspectos da educação, no processo de formação profissional, ligados à sociedade, bem como a necessidade de se (re)pensar as funções e mecanismos de ensino. No caso da formação profissional do nutricionista, trata-se de ir além dos objetivos e finalidades expressos em documentos como o Currículo do Curso ou PPP do mesmo, ela envolve uma gama de crenças e valores que são transmitidos de modo informal pelas relações sociais estabelecidas diariamente no contexto de sua formação, o que possibilita uma noção crítica e questionadora, tanto da realidade de atuação como do próprio processo formativo enquanto espaços de formação e contestação.

*Questão nº 14: Agora, as perguntas a seguir são relacionadas ao perfil do egresso presente no Projeto Político Pedagógico do Curso que salienta uma formação generalista, para formar um profissional cidadão, autônomo, sensível e crítico em relação a realidade social, econômica, política e cultural...*

Respostas dadas:

a) *Você considera que é viável a formação de um profissional com este perfil, a partir do currículo vigente atualmente? (o novo)*

O entrevistado nº 10 acredita na viabilidade da formação de um profissional com o perfil proposto pelo PPP com base no currículo de 2009. Pensa que será possível ampliar mais a visão dos futuros profissionais, dada sua inserção na comunidade, na rede de saúde, na realidade.

O entrevistado nº 07 afirma que sempre se tentou trabalhar a busca deste perfil, mas isso é uma tarefa difícil “porque o curso é formado por pessoas tentando organizar um sistema formativo formal, digamos, para outras pessoas.”

O entrevistado nº 09 considera que o novo currículo é mais amplo no processo formativo do que o anterior, principalmente por possibilitar ao futuro profissional uma contextualização mais geral de sua realidade. Segundo o entrevistado, se tem “a pretensão de que com isso ele [o futuro profissional] consiga ter uma atuação mais possível, mais humanizada, mais contextualizada, mais dentro da realidade.” Para ele, o currículo antigo (de 1991) não era tão eficiente neste ponto.

O entrevistado nº 20 considera totalmente viável a formação de um profissional com estas características, dado o currículo novo. Afirma que a preocupação está de fato focada na formação generalista. Segundo ele, não se trata de “um curso voltado para que o aluno saia daqui especializado em nutrição clínica ou super especializado em administração de serviços de alimentação ou especializado só em saúde pública, não é isso. A gente vai ver todas essas áreas, que são essas básicas, outras coisas também, e vai sair generalista.”

Essa questão (14.a), por sua vez voltava-se para a viabilidade de se formar um aluno dentro do perfil do egresso proposto no Projeto Político Pedagógico (PPP) do Curso que seria de “um profissional cidadão, autônomo, sensível e crítico em relação a realidade social, econômica, política e cultural...” de acordo com o currículo novo (de 2009).

Todos os entrevistados acreditam no potencial do currículo de 2009 em alcançar o perfil do egresso tal como consta no PPP do Curso, sendo predominante nos argumentos apresentados, a importância da inserção dos alunos no território. Foi colocado também que o currículo não visa nenhum tipo de especialização. Porém, um dos entrevistados lembrou que este currículo ainda não formou uma turma, mas ainda

assim é possível se observar que se têm expectativas positivas sobre ele e seus futuros resultados.

Neste ponto é possível se verificar o quanto é relevante se considerar o currículo oculto, além do currículo formal, no processo de formação profissional do nutricionista. Observa-se que, apesar dos professores entrevistados considerarem o currículo de 2009 mais abrangente e eficaz para uma formação generalista, conforme colocado pelo PPP, estes docentes também reconhecem que, em termos práticos, a situação não é tão simples de ser aplicada. Observa-se uma orientação na formação profissional dos nutricionistas que é dada pela organização curricular e que esta sofre uma influência direta do currículo oculto presente no processo formativo e também na construção desta identidade profissional, aspectos que vão além de competências e habilidades técnicas. Tal situação acaba por gerar um profissional completo, tanto técnica como socialmente.

*b) Em que os currículos dão conta e em que “deixam a desejar” para que seja perfeitamente viável a formação deste profissional tal como aqui se apresenta?*

Para o entrevistado nº 10, não houve muita ousadia na produção do currículo novo, um exemplo disso é que o curso continua sendo disciplinar. Para este entrevistado, o currículo novo estaria num caminho intermediário, não sendo 100% bom, nem 100% ruim, ineficaz. Mas ainda assim, ele considera que é um ponto positivo que se esteja nesse estágio intermediário.

Para o entrevistado nº 07, os currículos (de 1991 e de 2009) “se completam, não se sobrepõem.”

O entrevistado nº 09 destaca como diferença marcante entre os currículos a inserção do aluno no território, lembrando que no currículo antigo, isso acontecia mais no final do curso. Ele coloca que se “tá longe da perfeição (se é que ela existe), mas se tá melhorando.”

O entrevistado nº 20 coloca que o currículo novo é bastante trabalhoso, mas que vem sendo constantemente avaliado. Nesse novo currículo se “pensa que é muito importante de início o aluno já está voltado para a realidade através de uma prática.” Acreditando que isso dará um retorno melhor e mais imediato para a sociedade

Como se pode ver nas respostas dadas acima, a questão 14.b solicitava aos entrevistados que estabelecessem um paralelo entre os currículos, mencionando seus prós e contras. Ao contrapor os currículos, os entrevistados argumentaram que, na verdade, eles se complementam

e, para um deles a mudança se está em um processo intermediário, pois não houve uma ruptura completa de um currículo para o outro. Mais uma vez, como ponto de maior diferenciação, surgiu o fato de que, no currículo de 2009, o aluno é inserido nos territórios já no início do curso.

A inserção dos alunos no território desde as fases iniciais permite aos alunos e professores lidarem com as contingências que só o local de trabalho pode apresentar. Refiro-me aqui a todo tipo de contingência, incluindo a política, econômica, social e/ou cultural. É no território que as maiores ambivalências surgirão, pois são os espaços públicos, neste caso, que permitirão saber o quão proveitoso está sendo a aplicabilidade de cada currículo e o modo como isto pode ser melhorado. São as conseqüências da modernidade, presentes nos territórios, que farão com que cada vez mais se enfatize a reflexividade, tanto na produção de conhecimentos como na execução prática destes. E isso vai além de orientações dadas por documentos formais como o Currículo do Curso e o PPP do mesmo.

*c) Ainda considerando o perfil do egresso colocado acima: o que significa, para você, trabalhar de forma sustentável?*

Para o entrevistado de nº 10, falar em sustentabilidade, remete a economia. Trata-se de questões envolvendo reciclagem e utilização de lixo orgânico como adubo, por exemplo.

De acordo com o entrevistado no 07, isso envolve “perdas e ganhos mas sempre visando ganhos que não são necessariamente financeiros.” Esta voltado para o “bem estar de quem produz e quem consome, com um mínimo de preservação do ambiente e qualidade de vida.”

Para o entrevistado nº 09, esta é uma questão muito pessoal e está associada a “filosofia de uma alimentação saudável, de uma alimentação cidadã”. Isso envolve se considerar a possibilidade de se “produzir alimentos mais naturais, com menos agrotóxicos e isso será uma discussão de sustentabilidade.”

O entrevistado de nº 20, destaca que “hoje é moda perguntar sobre a sustentabilidade.” E admite: “Nunca parei para pensar nisso.” E segue “eu penso que é você se conectar com o mundo de uma forma onde as coisas realmente fluam. Fluam de uma maneira onde as pessoas vivam bem, onde você construa um bem-estar para a população, onde as pessoas possam viver bem. E aí entra tudo, a questão da poluição, a

questão ligada ao meio ambiente, que deve ser saudável, portanto não deve ser poluído.” E isso volta-se também para o processo de industrialização da alimentação no que se refere a produção de um alimento que seja saudável e acessível para a população.

A questão 14.c estava dirigida para o significado de trabalhar de forma sustentável, mas ainda pensando no perfil do egresso. As respostas voltaram-se para preocupações com a economia, o meio ambiente envolvendo desde o consumo de carne até a utilização de agrotóxicos e em última instância, a busca pelo bem estar em um meio ambiente saudável.

Quando planejei nesta pergunta, pensei no amplo leque que ela envolve quando o assunto em questão é o campo da Nutrição. Por exemplo, é preciso se considerar a indústria de alimentos, de embalagens, o meio ambiente em seu entendimento mais amplo, o estilo de vida dos indivíduos e a própria produção de ciência e tecnologia neste campo. Penso que, por ser tão ampla, os entrevistados foram pegos de surpresa em “ter que dar” uma resposta mais pontual, mas ainda assim responderam, porém, sem relacionar isso ao perfil do egresso, ou seja, de que modo isso seria, ou poderia ser tratado em sala de aula. Coloquei o tema da sustentabilidade entre minhas perguntas por considerar que é um tema relevante no mundo globalizado, onde os alimentos foram desencaixados do tempo e do espaço e que os problemas de meio ambiente voltados para o setor alimentício se fazem cada vez mais presentes.

Este tema também se relaciona à educação científica e tecnológica, no processo de formação profissional do nutricionista, pois sua prática está ligada de alguma forma a questões econômicas, políticas, sociais, e envolvem ainda questões diretamente relacionadas ao meio ambiente. O processo educacional, neste caso, perpassa noções de ciência e tecnologia envolvendo outros campos ligados ao campo da Nutrição e que precisam ser considerados. Bazzo (1998, p.21), já nas primeiras linhas de seu livro “Ciência, Tecnologia e Sociedade e o contexto da educação tecnológica” ressalta que “tanto ciência quanto tecnologia não são campos esotéricos isolados dos outros afazeres dos homens”. Eu complementaria tal afirmação, com relação ao campo da Nutrição, colocando que ciência e tecnologia também não são campos isolados dentro de cada campo científico em que são produzidos. Ou seja, ciência e tecnologia não estão isoladas de seus contextos socioeconômicos, bem como não estão isoladas de acordo com as áreas que as produzem. Um exemplo disso está no fato de que tanto ciência quanto tecnologia, produzidas e utilizadas por campos como a química,

a física, a biologia e a agricultura (só para mencionar alguns exemplos) refletem, interagem, influenciam e acabam fazendo parte do campo da Nutrição, muitas vezes não podendo ser dissociados deste.

*Questão nº 15: Como é feita a distinção entre aquele aluno que quer ser profissional de mercado, para trabalhar em empresas de serviços, ou ser nutricionista clínico, daquele que quer ser pesquisador acadêmico da área? Como essas diferenças são trabalhadas não só no currículo, mas ao longo de toda a formação? Como os professores do Curso, como você, lidam com essas diferenças?*

Segundo o entrevistado nº 10 “todas [as disciplinas] são obrigatórias. Algumas têm optativas” e o novo currículo faz com que não aja “repetição de conteúdos e os enfoques sejam cruzados”.

O entrevistado nº 07 entende que na situação atual “o nutricionista ainda não é um profissional maduro. (...) Então na área de atuação clínica, o nutricionista atua muito como um mini-médico. Ele não tem segurança do seu papel. E tem algumas pesquisas que demonstram isso. Por lei, ele pode prescrever uma dieta, por exemplo.”

O entrevistado de nº 09 já defende que isso é trabalhado ao longo do curso “nas disciplinas pelos próprios professores que vão falando das áreas. Não é pontual... Agora se fala exclusivamente dessa área e agora da outra... E... Depois o aluno se especializa quando sai da graduação.”

E o entrevistado nº 20 explica que o “curso tenta prepara o aluno para quando ele saia daqui ele possa trabalhar como nutrição clínica, se for o caso, que ele possa trabalhar com nutrição de saúde pública, em instituições públicas, em programas de alimentação e nutrição a nível público, um exemplo é um programa de alimentação escolar, ou trabalhar de em um centro de saúde em uma equipe de saúde da família, esse tipo de coisa a nível de saúde pública. Ou ele trabalhar a nível de administração de serviço de alimentação, que ele vai trabalhando mais ligado a grandes refeitórios de empresas e de instituições, sejam públicas ou privadas, lugares que produzem...” Essas são áreas que compõem a Nutrição e sendo assim o aluno deve sair preparado para atuar em todas elas. Às vezes é necessário que o aluno vá buscar maiores especializações em disciplinas optativas ou em cursos extracurriculares e ainda “depois de formado fazendo uma especialização ou mestrado, alguma coisa assim, estudando um pouco mais.” De acordo com este entrevistado, “alimentação é saúde, faz parte da saúde, ele tem que ter essa visão ampla, e tem que pensar a alimentação como saúde, que a pessoa então se beneficie disso.” Para



este entrevistado, durante o processo de formação profissional do nutricionista, é preciso que este entenda como “o indivíduo está inserido naquela sociedade, com quem ele se relaciona e como ele se relaciona, para poder passar alguma coisa, para poder trocar algum conhecimento, porque ele também não vai poder despejar só conhecimento, ele tem que estar ciente que ele também vai aprender com aquele paciente, que aquele paciente também vai ensinar alguma coisa para ele. Ele só estudou um pouco mais, e aí teve a chance de ler um pouco mais, de pesquisar um pouco mais, então ele pode trazer algum tipo de informação, mas muita informação que ele vai passar para a pessoa vai depender do que a pessoa falar para ele.”

As respostas dadas à questão acima, sobre como é feita a divisão profissional ao longo da formação do nutricionista, dados os interesses pessoais dos alunos, foram unânimes em relação ao fato de que os alunos são formados de modo geral, amplo e de acordo com as sub-áreas da Nutrição, que perpassam as mais diversas temáticas ao longo do curso. Destacou-se a relevância da formação generalista e da necessidade do aluno ter um maior entendimento do seu contexto de atuação. Tais colocações mostram que a complexidade na formação de um profissional está também atrelada ao que ele reconhece como sendo seu campo de atuação, e ao reconhecimento público da própria profissão, o que implica na criação de cargos e políticas públicas que a envolvem.

Neste ponto observa-se novamente a necessidade de se ir além das disciplinas eminentemente técnicas no processo de formação deste profissional. Esta preocupação foi claramente delineada no currículo de 2009 e recorrente no discurso dos professores entrevistados. É fundamental, neste processo de educação, um entendimento da relação existente entre ciência, tecnologia e sociedade (CTS). E de acordo com o último entrevistado, esta educação (responsável pelo processo de formação profissional) se dá também nos territórios, em contato com as pessoas comuns (não acadêmicos), não se tratando apenas de um processo de “despejo de informação” sobre o público leigo. De acordo com o entrevistado nº 20, esse processo de formação profissional envolve também uma troca de conhecimentos.

Mas ainda é preciso se pensar as relações envolvendo indivíduo e sociedade para que se possa realizar uma análise mais completa e complexa sobre o assunto. Sendo assim, passemos ao próximo ponto.

### 6.3 INDIVÍDUO E SOCIEDADE

Sobre este ponto serão analisadas as respostas dadas para as questões 4, 6, 7, 12 e 16, por se considerar que nelas é possível se observar as noções sobre indivíduo e sociedade, tanto no sentido da relação do entrevistado com *o outro* bem como no que se refere ao modo como o entrevistado se percebe enquanto indivíduo vivendo em sociedade. Vejamos o que foi dito...

*Questão nº 4: Como é ser nutricionista? Como sua profissão influencia direta ou indiretamente em sua vida, em suas rotinas diárias?*

De acordo com o entrevistado nº 10, ele é absorvido pela profissão. E declara que ser nutricionista não é estar sempre criticando. Afirma que gosta de comer e está longe do seu peso ideal. Embora tente se alimentar com saladas e frutas e procure evitar o refrigerante e a carne, isso não significa que ele não coma ou beba estes alimentos. Ressalta: “eu gosto de comida”, mas também menciona que tem facilidade em ganhar peso. Diz que raramente tem alimentos não saudáveis em casa, mas não proíbe a presença destes. E conclui seu argumento dizendo que “eu não tenho uma vida totalmente alheia, eu sou nutricionista e eu como totalmente errado.”

O entrevistado nº 07 já coloca que trabalha sua prática “ainda em cima de conhecimento gerado por pessoas de outras profissões que talvez não tenham o mesmo enfoque e a mesma lógica” que ele. Lembra que, na Nutrição, “ainda não somos uma profissão, somos uma “sub-profissão” e nós sabemos disso e a gente discute isso. (...). E assim a minha profissão influencia muito na minha rotina, desde quando eu penso no que eu como, como sugere o Pollan, até no meu trabalho na UFSC que, mesmo quando é administrativo, não me desvincula destes assuntos.”

O entrevistado nº 09 coloca que, na sua casa, se come absolutamente de tudo, apesar de se tentar “obviamente fazer escolhas mais saudáveis, para mim escolhas mais saudáveis é tentar fazer o máximo possível da alimentação em casa, eu penso assim.” Mas que ainda assim não há “neura”. Incomoda-lhe a idéia de que, para algumas pessoas, o nutricionista ter que ser um exemplo. Segundo o entrevistado “quando estou com meu carrinho no super mercado e encontro um conhecido, parece que eles automaticamente eles olham para o meu carrinho, para ver o que tem ali dentro, e se tem um refrigerante eu viro bandido (...). Isso é muito engraçado e às vezes perturbador, porque parece realmente que tu é perseguido.” Além disso, “comer virou assunto do momento”, está todo dia na mídia e isso faz com as pessoas

pensem que o nutricionista é uma enciclopédia ambulante, tendo, por exemplo, que saber a quantidade de calorias presentes em todo e qualquer alimento.

O entrevistado nº 20 reconhece que não separa sua profissão das rotinas diárias. E que seu interesse por este campo já começou quando tinha 15 anos de idade, antes mesmo de cursar a graduação. O entrevistado afirma que, “se eu estou no supermercado comprando alimentos para mim, eu to analisando aquilo, se eu estou em casa, estou analisando, claro a gente faz de outra maneira, não científica, mas se eu estou em um restaurante com um amigo, (...), de alguma maneira eu vou olhar para a mesa, olhar para o prato e vou fazer rapidamente a radiografia daquilo que está comendo... Rapidamente fazendo a radiografia eu tenho na minha cabeça se é equilibrado ou não, por exemplo.” Mas esclarece que não fala do assunto constantemente, a não ser quando está com seus colegas de profissão ou, conforme ele mesmo colocou, quando vê “uma coisa muito absurda... Daí eu não agüento. Aí eu tenho que falar! Mas aí é quando uma coisa é muito gritante, muito absurda, senão eu deixo a pessoa puxar o assunto e comentar.”

Sobre essa questão, as respostas foram unânimes em dizer que, de alguma forma, a profissão influencia nas suas rotinas pessoais. Foram apresentadas preocupações com o “comer em excesso”, com o consumo de alimentos saudáveis, sobre o fato de “comer errado” quando a sociedade “cobra” implicitamente que o nutricionista dê o exemplo, etc. Como se pode ver, os próprios profissionais sofrem com o individualismo institucionalizado que gira em torno de sua profissão, e isso implica na tomada de decisões diárias, em suas escolhas mais corriqueiras no que se refere a posturas em locais como restaurantes e supermercados. São os próprios sistemas peritos sofrendo o efeito “bumerangue” da profissão. Ou seja, sofrem influências nas rotinas da sua própria profissão, de seus próprios conhecimentos, além do reconhecimento público, muitas vezes inibidor, que a profissão lhes coloca. O conhecimento que eles aplicam profissionalmente volta-se, se refletindo neles mesmo, como um “bumerangue” que é lançado, mas volta, atingindo aquele que o lançou. A dimensão do conhecimento, neste caso, transforma-se em saberes cotidianos e empíricos, influenciados diretamente pelo conhecimento formal especializado.

*Questão nº 6: O que você entende por “saudável” na Nutrição?*

O entrevistado nº 10 associa a idéia de saudável à noção de saúde e bem estar. Para ele “ser saudável significa ser varias coisas, tu ter uma

alimentação balanceada, adequada... ajuda. Fazer atividade física e se movimentar, lazer, ta feliz no trabalho, ta feliz com a família, ta feliz com os amigos, sorrir...”

O entrevistado nº 07, por sua vez, deu exemplos que são freqüentemente passados para o público em geral, ou seja, “comer comida saudável e isso significa comida sem sal, sem açúcar, sem gordura e sem gosto. (...)”. Esclareceu ainda que “o que é saudável na noção etiológica, é saudação e salvação da vida, aquilo que proporciona tranqüilidade e bem estar. E ao mesmo tempo o conceito de saudável é uma noção muito subjetiva, muito pessoal. (...). Então quer dizer, o que é saudável pra mim, é uma noção muito subjetiva e pessoal. E isso é de certa forma determinado cultural e socialmente. Então isso tudo engloba o saudável.” Em síntese, para este entrevistado “ser saudável é estar bem.”

Para o entrevistado nº 09 esta é uma questão difícil de ser respondida, “porque nem tudo que é saudável para mim, seja pra ti.” Isso passa por “se alimentar bem, se alimentar dentro do teu padrão consumo, fazer escolhas” que respeitem a vida e a história de cada pessoa. “Tem todo um simbólico, não é só um biológico, tem todo um simbólico envolvido. (...) O comer saudável ele passa por escolhas obviamente”. Ressalta ainda que isso “vai além da questão nutricional em si, ela vem da questão simplesmente nutriente, vai no contexto de ambiência, um contexto de entorno social, contexto social.” Para ele “o comer saudável é lembrar primeiro que você está comendo comida. Acho que ter um alimento que possa te nutrir tanto biologicamente como emocionalmente.”

Para o entrevistado nº 20 também foi difícil dizer o que é ser saudável. De acordo com sua explicação, “existe um padrão de saudável na academia, que também é um padrão que foi colocado em nível de mundo pela Organização Mundial de Saúde, a nível desses órgãos internacionais que são padrões de saúde, padrões de ser saudável, e dentro desses padrões tem os padrões relacionados à nutrição, a alimentação e nutrição. Mas são padrões...” O entrevistado ressalta a importância de se questionar padrões estabelecidos, porque, por exemplo, este que ele mencionou não engloba padrões alimentares das culturas indígenas ou orientais.

As respostas obtidas indicam uma noção de saudável como sendo um padrão alimentar imposto, mas acima de tudo, como sendo algo que vai além da alimentação. Saudável seria algo ligado a estilos de vida, as rotinas, algo que varia de um individuo para outro, algo que está atrelado ao biológico e ao emocional de cada um. Todos os

entrevistados levantaram a dificuldade de se apresentar uma definição para o termo, embora ele tenha sido utilizado com certa frequência, pelos mesmos entrevistados, ao longo das entrevistas. É possível, com isso, identificar o problema da ambivalência mais uma vez interferindo nos discursos e gerando certo desconforto nos entrevistados, ao serem questionado pontualmente sobre algo que mencionaram antes, de modo *teoricamente despreocupado*.

Foi difícil transformar algo que existia em suas mentes, enquanto consciência prática, em consciência discursiva. Ou seja, o entendimento sobre as noções do que é ser saudável foi adquirido por estes profissionais tanto ao longo de sua formação formal acadêmica, bem como através aqueles conhecimentos obtidos em suas práticas profissionais. Eles possuem uma consciência prática em torno do tema, porém o assunto se mostra extremamente complexo quando é necessário abordá-lo discursivamente. Essa situação acaba servindo como exemplo da necessidade da formação generalista e humanista, buscada no processo de formação profissional do nutricionista. Evidencia-se aqui a importância de sua inserção no território, bem como a ampliação de seus conhecimentos, em termos de contextualização política, histórica e social do meio em que irá atuar.

*Questão nº 7: O que você entende por “comunidade”, considerando que no currículo novo há uma disciplina chamada “desenvolvimento da comunidade”? Seria a mesma coisa que “sociedade”?*

Para o entrevistado nº 10, comunidade é tema da saúde pública. “É uma disciplina tem lá na saúde pública.” E ele não sabe dizer “direito o que ela abrange.” O entrevistado acredita que esteja ligado ao ambiente, ou ainda ao que o currículo novo chama de territórios.

Para o entrevistado nº 07, comunidade refere-se a qualquer grupo de pessoas. E a disciplina também foi associada à saúde pública. Esclarece que “dentro do currículo novo é uma noção de território, que aí seria uma determinada comunidade de fato, uma região, e todas as integrações relativas à alimentação e nutrição, dentro dessa região.”

Para o entrevistado nº 09, essa é uma disciplina do currículo novo, mas ele não tinha muita certeza. Também associou a ideia de comunidade à de território, em função da terminologia utilizada no currículo novo. Explica que estes territórios foram mapeados pela prefeitura.

O entrevistado de nº 20 explica que “a comunidade é um lugar onde as pessoas vivem, e dentro dessa vivência, desse local de viver, que não é só o local físico, é o local onde se estabelece relações. Relações entre pessoas, relações entre famílias, famílias em um entendimento amplo e não em um entendimento fechado, formal, e onde as pessoas estabelecem diferentemente conexões. São relações antropológicas, são relações sociológicas, são relações políticas, são relações econômicas e sociais, que vão estruturar as comunidades.” Trata-se de uma definição bem ampla.

O tema comunidade foi considerado amplo e muitas vezes associado especificamente com a área da saúde pública. De modo imediato, foi atrelado à noção de território, conforme foi pensado no currículo de 2009. Foi associado a um lugar onde as pessoas vivem e se relacionam. Porém, os relacionamentos internos, inerentes a uma comunidade em suas noções de solidariedade, identidade e sensação de segurança, conforme apontado por Bauman (1999), não foram mencionados. Não se trata de relações estabelecidas entre os profissionais da Nutrição e os membros da comunidade, mas sim das relações existentes na comunidade e inerentes a ela. A associação a um espaço geográfico “sufocou” a idéia de união e reconhecimento de determinado grupo e sua sensação de segurança e liberdade naquele espaço. E o fato de ter sido associada à saúde pública soou como se o entendimento de tal noção fosse desnecessário para as demais sub-áreas da nutrição.

Penso que isso, de alguma forma, pode vir a refletir na formação do profissional humanista, generalista e crítico, anteriormente mencionado. A associação a um espaço geográfico, um território, que é delimitado pela prefeitura, faz com que questões geográficas e políticas definam a área de atuação do nutricionista, de forma que este tenha acesso apenas restrito às características de uma comunidade, como a explicitada por Bauman. Território e comunidade, neste caso, apresentam-se como entidades distintas que, se pudessem ser repensadas em termos teóricos, poderiam levar a uma reflexão mais crítica destes profissionais sobre seu local de atuação, considerando de modo mais amplo diante de seus olhos as questões sociológicas e antropológicas apontadas pelo entrevistado de nº 20.

*Questão nº 12: Você acha que o sistema de controle de riscos existente no Brasil, na área da Nutrição, é confiável? Por quê?*

O entrevistado de nº 10 considera que o sistema de controle de riscos no Brasil ainda tem muito que crescer, mas considera que a ANVISA “até consegue um relativo controle”, embora siga a “favor das indústrias.” Ressalta que ainda é preciso aprimorar mais.

O entrevistado nº 07 diz que depende do risco em questão. “Mesmo um risco normal como o sanitário, ou de substâncias, tem lugares que sim e lugares que não. E os riscos potenciais com certeza.”

Para o entrevistado nº 09 a ANVISA tem um papel importante no que se refere à segurança alimentar e à questão da rotulagem.

Já o entrevistado nº 20 coloca que a ANVISA avançou muito, tanto na parte de alimentos como na de medicamentos. E isso não só com relação à legislação, mas também com relação à supervisão do cumprimento de suas regras. Isso envolve também as relações sanitárias de comercialização dos alimentos.

As respostas dadas para a questão de número 12, sobre a confiança no sistema de controle de riscos no Brasil, foi positiva no sentido de que os entrevistados confiam de modo geral, mas fazem ressalvas no sentido de que a agência responsável por esta tarefa, a ANVISA, tenda a favorecer interesses da indústria. Enfatizam que ela não aborda diferentes tipos de riscos, mas somente aqueles envolvendo o risco sanitário, por exemplo, e a preocupação com a rotulagem, é que são devidamente trabalhados.

Remeto este ponto à noção de risco moderno, aquele invisível, geral e democrático, além de ser manufaturado, que se faz presente na indústria de alimentos pelos mais diversos meios como, por exemplo, pela indústria de embalagens, alimentos transgênicos, organismos geneticamente modificados, conservantes e inúmeros outros que poderiam ser listados. Dadas as repostas recebidas e a noção de risco teoricamente trabalhada, eis que uma nova dúvida me ocorre: os métodos para a avaliação de riscos seriam suficientemente abrangentes, para contemplar tais riscos modernos? Falar em rotulagem é suficiente para possibilitar um mínimo de crítica pública? Seria possível se trabalhar esta noção de risco no processo de formação profissional do nutricionista, se pensarmos no caso, por exemplo, da encefalopatia espongiforme bovina, mais conhecida como “doença da vaca louca”, que aconteceu na Inglaterra em meados dos anos de 1980? Este é o tipo de questão que mais suscita novas questões, do que permite respostas.

*Questão nº 16: Você gostaria de perguntar algo mais sobre esta pesquisa? De fazer críticas e/ou comentários sobre este trabalho? Daria alguma sugestão?*

O entrevistado de nº 10 disse que não tinha nenhum questionamento e que havia gostado de responder à entrevista. Já o de nº 07 confessou que não havia entendido completamente minha proposta de trabalho, mas ainda assim a achou interessante.

Já o entrevistado de nº 09 colocou que achou o tema desta pesquisa extremamente interessante, pois vivemos “um período em que a ciência tem nos colocado à prova todos os dias. E esse conflito contra a ciência permeando a nossa vida e a gente achando que por ter propriedade sobre alguma coisa, alguns aspectos... A gente pode estar ditando sentença para os outros... A gente tem que reavaliar... Eu acho que é um aprendizado constante entre a gente como dito cientista e o indivíduo, cidadão comum.” Segundo ele “é lógico que a gente detém de algum conhecimento e eu acredito que possam auxiliar para uma vida mais saudável, mas sem pesar em momento algum a cultura de um povo, a cultura da população, porque dali que a gente vem.” Coloca ainda a necessidade de se “reavaliar o que a gente esta fazendo. E assim, a mudança de um comportamento como um todo.”

O entrevistado nº 20 me respondeu “não sei”. Disse que tinha muita curiosidade sobre o trabalho, que teria muitas perguntas, mas que não as faria em função de ele ser o entrevistado.

O motivo pelo qual mantive a pergunta de número 16 foi porque considerei que, quando os entrevistados a responderam, foi quando mais se soltaram no sentido de que se sentirem apenas indivíduos que vivem em sociedade. Foi neste momento que alguns colocaram suas angústias e curiosidades frente à pesquisa que estava sendo feita, sem manifestarem preocupação ou constrangimento em dar uma resposta certa ou errada. As suas falas apresentaram suas preocupações com o tema da pesquisa e em rever suas próprias posturas como acadêmicos, que vivem e atuam diretamente na sociedade.

Este capítulo 6.3, ao pensar nas relações entre indivíduo e sociedade, visou abordar a rotina de um profissional fora de seu horário de trabalho e o quanto sua profissão influencia na sua vida pessoal e, ainda, o quanto isso reflete e/ou implica no seu entendimento sobre o sentido da palavra “saudável”, tão utilizada em seu cotidiano. Tratou-se também do entendimento daquilo que seria comunidade, porque esta também influencia na postura e na prática do nutricionista, bem como no processo de formação deste profissional. As noções de “saudável” e “comunidade” fazem parte da consciência prática dos entrevistados, mas se mostraram amplas e complexas quando foram solicitadas explicações discursivas.



Por fim se tratou da noção de risco, que implica relações de confiança e segurança que, no Brasil é dada pela ANVISA. Tal agência foi vista de modo satisfatório, porém a partir das noções de risco possíveis de serem garantidos em laboratórios (o risco que o entrevistado nº 07 chamou de riscos potenciais), o que muitas vezes não se enquadra nos riscos modernos, uma vez que estes são riscos de longo prazo.

Quando foquei neste trecho a relação indivíduo e sociedade, voltando-a para questões específicas que permeiam a vida social e profissional dos nutricionistas, eu estava pensando no quanto estes indivíduos, que são docentes-nutricionistas-cidadãos, influenciam e são influenciados de acordo com sua formação profissional. E isso me faz refletir sobre o fato da educação científica e tecnológica relacionada à formação profissional do nutricionista ser um processo constante, dadas as frequentes atualizações da área. Contudo, penso que o conhecimento deste profissional vai além do processo de profissionalização, incluindo suas vivências e percepções do contexto em que está inserido.

O capítulo 6, de modo geral, voltou-se para a análise dos dados obtidos nas entrevistas. Tais dados foram analisados em três agrupamentos, que foram *ciência e tecnologia*, *educação* e *indivíduo e sociedade*. Antes dele, o capítulo 5 analisou os dados documentais através das grades curriculares do Curso e dos Currículos acadêmicos dos professores. E no capítulo 4 foi apresentado o percurso metodológico que permitiria a execução dos dois capítulos seguintes. Sigo agora para a reta final deste trabalho, apresentando algumas conclusões e encaminhamentos.



## 7 CONCLUSÃO

Inicialmente gostaria de reiterar uma de minhas afirmativas iniciais, referente à existência de uma afinidade eletiva entre os campos da Educação Científica e Tecnológica e o da Nutrição. Afinidade eletiva não é algo que se constrói, mas que se constata. Sendo assim, penso que o presente trabalho constatou tal relação ao longo de cada dado analisado e da identificação das influências, especificidades e/ou objeções, envolvendo diferentes perspectivas sobre ciência e tecnologia, que podem surgir ao longo do processo de formação acadêmica de um profissional do campo da Nutrição na Universidade Federal de Santa Catarina.

Analisando (com o intuito de identificar referências e/ou menções à ciência e a tecnologia), as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, constatou-se que, no perfil do formando egresso/profissional é colocada a “formação generalista, humanista e crítica” e isto “contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural”. Observa-se aqui a necessidade da perspectiva de ciências humanas como a antropologia, a ciência política e a sociologia, por exemplo, de perpassarem o processo de formação deste profissional. Continuando a leitura deste perfil, temos ainda que o egresso deva estar “capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição” o que sugere que, durante o processo de formação do mesmo, disciplinas e conteúdos de (e sobre) Educação sejam abordados, pois esta seria uma das maneiras de melhor capacitá-lo.

Seguindo na análise do documento anteriormente citado, passamos agora aos conteúdos curriculares que devem perpassar a formação profissional do nutricionista nos Cursos de Graduação. Dentre os conteúdos mencionados estão àqueles relacionados aos grandes campos das Ciências Biológicas e da Saúde, das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, das Ciências da Alimentação e Nutrição e por fim, das Ciências dos Alimentos. Os conteúdos do primeiro grande campo apresentam-se voltados para as ciências ditas “duras”, por envolverem a necessidade de conhecimentos em ciências como a física, a química e a biologia, por exemplo. O segundo campo mencionado apresenta além de conteúdos das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, também a Filosofia e a Ética como conteúdos a serem abordados. Sobre o que se refere às Ciências da Alimentação e Nutrição, observa-se a necessidade de se administrar e aplicar os conhecimentos

das ciências *duras* e *humanas* de modo que estes se complementem a ponto de se obter resultados que envolvem a saúde humana, o gerenciamento desta e das unidades sócio-políticas que a envolvem. Por fim, ao se referir às Ciências dos Alimentos, são colocados de modo mais declarados conteúdos envolvendo a sociedade, quando, por exemplo, são mencionados tópicos como “higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos”. É neste tópico que aparece, também, a única menção explícita à tecnologia, ao constar que a tecnologia de alimentos deve estar entre os conteúdos curriculares dos Cursos de Nutrição.

Ainda referente às Diretrizes Curriculares Nacionais (através da Resolução CNE/CES nº 5 de 7 de novembro de 2001, artigo 14), estas apresentam a estrutura dos Cursos de Graduação em Nutrição. Tal estrutura deve assegurar, dentre outras coisas, a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência; execução de atividades teóricas e práticas de forma integrada e interdisciplinar; a educação para a cidadania e a participação plena na sociedade e “a articulação da Graduação em Nutrição com a Licenciatura em Nutrição”. Aqui destaco a referência à interdisciplinaridade e à Licenciatura em Nutrição. Pensando nestes dois pontos como base para iniciar outro argumento, tomo a Educação Científica e Tecnológica (ECT) como aporte capaz de contribuir para viabilizar a execução da estrutura mencionada no artigo 14.

Considerando a complexidade teórica e prática envolvendo ciência e tecnologia durante a formação profissional do Nutricionista, penso que, a ECT, dada a sua fundamentação epistemológica enquanto área que requer, também, a interdisciplinaridade entre *ciências duras e humanas* e que tem ainda em seu cerne o campo da Educação, pode colaborar com aportes teóricos e metodológicos (desde possibilidades envolvendo da Epistemologia à Didática), voltados, não só, mas principalmente para a formação de Licenciados em Nutrição.

Passando agora para a análise do Projeto Político Pedagógico (PPP) do Curso de Graduação em Nutrição da UFSC, também destaco o perfil do egresso que aqui se apresenta. Este traz uma abordagem consideravelmente humanística, mas sem menção alguma a qualquer aspecto voltado para questões do campo da Educação enquanto temas, conteúdos e/ou disciplinas relacionadas à licenciatura, por exemplo. O objetivo do curso, aborda a necessidade de se pensar de modo interdisciplinar sobre ciências humanas e exatas considerando o instrumental técnico e científico que envolve o campo da Nutrição.

Porém, em termos estruturais, o Departamento em questão, até o presente momento desta pesquisa, apresenta (de acordo com informações disponibilizadas em seu site) apenas laboratórios, salas de aula e atividades em postos de saúde o que demonstra que a visão de ciência aqui presente ainda é, de algum modo, positivista, no sentido de que as atividades acadêmicas estão associadas a laboratórios e salas de aula que implicam experimentos legitimados pelas ciências exatas. A parte da estrutura que engloba atividades em postos de saúde é que permite remeter a abordagens mais humanísticas em termos práticos, mas deixa em suspenso questões teóricas que são, ou poderiam vir a ser, abordadas em núcleos de pesquisa e discussão capazes de gerar debates e questionamentos em torno delas. Possibilitando assim, em última instância, a formação do profissional “crítico em relação à realidade social” conforme consta no perfil do egresso no PPP.

Em uma última análise do PPP, destaco as premissas que orientam a Matriz Curricular do Curso. Estas premissas falam em “troca e construção do conhecimento”, e disciplinas articuladas de modo a integrar conhecimentos. Isso me remete à presença de uma perspectiva construtivista no processo de formação profissional do nutricionista, mas que não deixa de apresentar características positivistas no que se refere, por exemplo, a questões de ordem uma vez que é ainda disciplinar e que menciona a necessidade de uma coordenação por fase para que tal proposta curricular se concretize.

Sobre os currículos (do Curso e dos professores), foram possíveis algumas observações a respeito das perspectivas de ciência que nestes documentos se fizeram presentes. O Projeto Político Pedagógico propõe uma formação humanista, mas isso não significa que, de fato, ele o seja. Analisando o currículo do Curso (tanto o de 1991 quanto o de 2009) verifica-se que, desde o objetivo nele presente tal formação proposta pelo PPP não se apresenta enquanto um referencial. Outra observação sobre os currículos do Curso e que envolve também os currículos acadêmicos dos professores é que todos eles apresentam características de formação profissional, predominantemente positivistas, intercaladas com algumas abordagens construtivistas.

Analizando o currículo novo do Curso (2009), em fase de implementação, observei que este visava fugir da visão positivista de ciência, enfatizando a formação humanista, generalista e crítica dos futuros profissionais. O tema da tecnologia aparece abertamente na disciplina Tecnologia de Alimentos III, que já estava presente no currículo de 1991. Nas demais disciplinas ele é inserido através de temáticas específicas, de acordo com o que me foi explicado nas

entrevistas. As interações sociais fazem parte da perspectiva do processo de formação do nutricionista.

Porém, tanto a análise das entrevistas, como dos currículos (novo e em extinção) nos permitem refletir sobre o fato de que, quanto mais ciência e tecnologia são produzidas, maiores as contingências e as inseguranças geradas nos indivíduos. Apesar da segurança ontológica ainda ser, na maioria das vezes, garantida pelos sistemas peritos, estes mesmos se vêem imersos na ambivalência de seus próprios argumentos. A confiança passa a ser uma questão de legitimidade e as verdades passam a ser contestáveis.

Sendo assim, leigos e peritos precisam fazer escolhas e agir de alguma forma frente a processos decisórios, numa relação constante de dupla hermenêutica capaz de gerar conseqüências impremeditadas. Isto, por sua vez, implica num processo incessante de geração de conhecimentos voltados para a criação de mais ciência e mais tecnologia.

Todos os professores entrevistados expressaram uma noção ampla sobre o conhecimento científico e tecnológico que envolve sua profissão. Isto claramente os influencia em suas práticas, como formadores de futuros profissionais. O modo como ciência e tecnologia são percebidas refletiu no modo como foram “apresentadas”. Ambas em muitos momentos ocuparam os papéis de “mocinhas” e “vilãs”, mas sempre em contextos diferentes: por exemplo, sempre eram “mocinhas” quando se tratava de sua relação com a saúde, e sempre eram “vilãs” quando os argumentos voltavam-se para relações econômicas. De acordo com os dados obtidos nas entrevistas não foi possível constatar pontualmente quão amplo é o conhecimento e a abordagem dada pelos professores do Curso sobre os temas Ciência e Tecnologia.

Falar em educação científica e tecnológica no campo da Nutrição implica reconhecer sua inserção numa sociedade globalizada, onde as relações sociais envolvendo o objeto de trabalho deste campo (o alimento) encontra-se desencaixado no tempo e no espaço. Isto requer um alto grau de reflexividade, uma vez que a atuação deste campo demanda relações de confiança, como garantidores de segurança ontológica dos indivíduos.

Foi possível observar o quanto a Nutrição pode ter conteúdos da ciência e da tecnologia, tanto no que diz respeito à produção e entendimento do alimento em si e sua atuação no organismo humano, como da prática profissional de modo mais amplo, aquela voltada para o instrumental tecnológico de cozinhas industriais, por exemplo. A partir dos discursos dos professores, foi possível identificar argumentos que

variaram entre as linhas positivista e humanista no que se referia à ciência, mas isso também pode ser associado à divisão do campo em suas sub-áreas. A relevância das sub-áreas se comprova, também, tanto nos currículos do Curso quanto os currículos dos professores, o que ratifica os argumentos de Bosi (1996) sobre o fato de que as áreas da Nutrição: Clínica, Alimentação Institucional e Saúde Pública, aparecem como parte predominante do currículo de formação, ficando fora de destaque à área da docência como parte do currículo de formação. Ou seja, os discursos sobre ciência estão atrelados às áreas de atuação dos professores, e isto refletirá no processo de educação científica e tecnológica que envolve a formação de futuros profissionais da Nutrição, através do currículo oculto.

Outro ponto relevante nesta análise da formação profissional do nutricionista volta-se para o mercado de trabalho em que este terá de se inserir. Para formar um profissional capacitado para o mercado da modernidade líquida, é preciso que o docente-profissional tenha uma atuação abrangente em termos práticos e temáticos. É preciso que ele tenha uma flexibilidade em suas práticas docentes, capaz de envolver os mais diversos aspectos da relação ciência, tecnologia e sociedade, considerando perspectivas culturais, políticas, econômicas e religiosas do contexto em que a relação CTS, envolvendo o campo da Nutrição, está sendo analisada. No campo da Nutrição, ciência e tecnologia não são abordados de modo dissociados de seus valores sociais, não sendo percebidas como algo puro e neutro. Sendo assim, observou-se que o processo de formação profissional do nutricionista envolve a educação voltada tanto para o trabalho, como para a ciência e a tecnologia.

O período de modernização reflexiva, no qual se encontra a sociedade ocidental contemporânea, é caracterizado por um intenso processo de individualização, onde os indivíduos se vêem imersos em processos decisórios e são responsabilizados por suas escolhas. É neste contexto que a ciência se apresenta como garantidora de segurança ontológica, embora esteja envolvida pela ambivalência moderna geradora de contingências que resultam nas conseqüências impremeditadas da modernidade. A relação ensino, prática e sociedade implica na necessidade do convívio ambivalente de conhecimentos específicos e gerais.

Em tempos de alta modernidade, toda e qualquer escolha volta-se para o processo de construção da identidade. No caso da formação dos profissionais de Nutrição, foi possível perceber que, com relação à questão da formação da identidade deste profissional, os indivíduos buscam se apoiar em seus pares, nas ditas comunidades acadêmicas,

evidenciando o espírito de comunidade de Bauman em termos de solidariedade e segurança, em uma tentativa de superação de ansiedades geradas pelo processo de individualização e do individualismo institucionalizado.

De modo mais amplo, diria que o sistema educacional, neste caso, mostrou-se voltado para um individualismo institucionalizado, por mais que se fale em grupos, sociedade e comunidades. O peso de todo e qualquer argumento ainda é dirigido para o indivíduo e suas escolhas. E o individualismo institucionalizado é uma característica da modernidade relevante, também, porque pode vir a se chocar com a noção de comunidade que é trabalhada no processo formador deste profissional.

Com base nos contextos de modernidade trabalhados nesta dissertação, é possível situar a educação, a ciência e a tecnologia como temas merecedores de atenção no que se refere ao grau de confiança e credibilidade que é depositado neles e considerar que o modo como são tratados ao longo do processo formador do nutricionista ainda precisa ser revisto em função destes mesmos pontos, uma vez que isto está atrelado à formação humanística e crítica almejada pelo PPP e pelo currículo do Curso. A concepção de educação presente no contexto analisado é predominantemente de influência positivista e construtivista no que se refere à construção do conhecimento ao longo do processo de formação do nutricionista.

No caso da ciência, o peso dado à confiança ainda é maior porque está atrelada a noção de que o objeto da nutrição é algo natural, logo não apresenta riscos. Ou seja, o alimento é visto como algo natural. E isso basta, por si só, para dar credibilidade a profissão por parte do senso comum. O nutricionista congrega diferentes áreas e se torna o elo da cadeia que dá confiança ao senso comum no que se refere ao repasse de informação. Observou-se também que o conceito de riscos pode e deve ser analisado em contextos diferentes quando se trata do âmbito da Nutrição.

Em se tratando de educação científica e tecnológica no campo da Nutrição é preciso que se vá além do contexto da academia. É necessária uma abrangência dos estudos sociais de ciência e tecnologia, pois se trata de um campo que envolve ciências clássicas da natureza, como a química, a física e a biologia, as ciências humanas e o que há de mais recente em tecnologias. As questões ambientais também passaram a influenciar cada vez mais as políticas empresariais e as estratégias de consumo por diferentes motivos, que vão desde a manutenção de um estilo de vida saudável, efetivado pelo consumo de produtos ditos naturais, até as políticas de reciclagem e reflorestamento por parte das



empresas. A sociedade de consumo contemporânea precisa lidar agora com questões ambientais que estão diretamente ligados a estilos de vida.

É necessário associar a isto, ainda, o papel de valores pessoais e sociais, por implicarem responsabilidade por parte de todos os envolvidos; valores políticos, por envolverem liberdade, igualdade e justiça, por exemplo, nos processos de produção, comercialização e consumo; econômicos, por ser um mercado que cresce rapidamente, pelo qual a posse de determinados produtos implica *status*, uma vez que estes têm fama e valor monetário elevado; científicos, uma vez que a ciência, seja ela associada a instituições públicas (Universidades) ou privadas (núcleo de cientistas das próprias empresas), é legitimadora da confiança e da eficácia dos produtos alimentícios por parte dos consumidores; e, finalmente, morais, a partir do momento que estabelecem determinadas relações de confiança, o que pressupõe, por exemplo, que exista honestidade entre as pessoas.

A indústria vende sonhos que envolvem o indivíduo na sua busca de construção de uma identidade, que é apresentada como sendo cada vez mais “autêntica” e particular. A utilização de alimentos ditos saudáveis e/ou naturais implica a conscientização individual de que ações humanas envolvem a mediação da corporeidade, tanto como fenômeno social e cultural, como objeto de representações e imaginários.

A noção de liquidez de Bauman se faz presente na Educação, neste caso, uma vez que faz com que formadores e futuros formandos se encontrem em constante processo de formação no sentido de precisarem estar constantemente se atualizando e se adaptando aos inúmeros contextos que se apresentam na profissão.

Educação, Ciência e Tecnologia são temas que podem ser abordados tanto no Curso de Nutrição como no Curso de Pós-Graduação em Educação Científica e Tecnológica, dados os contextos de modernidade aqui trabalhados, dadas as complexidades que os envolvem.

Em termos teóricos e práticos ficou evidenciada a necessidade de mais debates envolvendo esclarecimentos teóricos e práticos em torno dos temas de Ciência e Tecnologia, bem como uma dedicação maior a relação destes com a Educação. Os três pontos se apresentaram de maneira superficial nos discursos encontrados, o que indica que um aprofundamento teórico e até mesmo prático, em termos de aplicabilidade em sala de aula seria de grande valia no processo formador do nutricionista, pois refletiria na percepção mais completa e complexa da realidade que o cerca, além de lhe permitir, também, uma

visibilidade mais ampla de possibilidades de atuação no mercado de trabalho.

A Nutrição pode ter conceitos que cabem como sendo conteúdo tanto da Ciência como da Tecnologia e, identificar, pontuar, caracterizar e estudar estes conceitos minuciosamente pode ser um primeiro passo para um aprofundamento destes temas na área. Para isso é necessário se perguntar quais seriam os conceitos e as questões próprias da Nutrição.

Falar em Educação Científica e Tecnológica no campo da Nutrição significa reconhecer a necessidade de se ampliar o leque de saberes que estão em jogo, saberes estes que vão além dos conhecimentos acadêmicos de um único campo científico. É preciso alimentar-se de saberes de diferentes campos, entendendo que o futuro profissional está inserido e atuará em determinados contextos políticos, econômicos, culturais e sociais e que sua atuação refletirá num processo de dupla hermenêutica capaz de gerar conseqüências impremeditadas.

## REFERÊNCIAS

- ACUÑA, Kátia; CRUZ, Thomaz. Surgimento da ciência da nutrição e breve histórico das políticas de alimentação no Brasil. **Revista Baiana de Saúde Pública**, Bahia, v. 27, n. 1, p. 114-123, jan./jul. 2003.
- ALVES, Emilaura; ROSSI, Camila Elizandra e VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Nutricionistas egressos da Universidade Federal de Santa Catarina: áreas de atuação, distribuição geográfica, índices de pós-graduação e de filiação aos órgãos de classe. **Revista de Nutrição** [online]. 2003, vol.16, n.3, pp. 295-304. ISSN 1415-5273. doi: 10.1590/S1415-52732003000300007. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732003000300007&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732003000300007&script=sci_arttext)> Acesso em: 11/01/2010
- ALTHAUS, Catherine E. A disciplinary perspective on the epistemological status of risk. **Risk Analysis**, 2005, vol. 25, n. 3, pp.568-588. DOI: 10.1111/j.1539-6924.2005.00625.x
- APPLE, Michael W. **Ideologia e currículo**. 3ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2006
- BAUMAN, Zygmunt. **Modernidade e ambivalência**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1999.
- \_\_\_\_\_. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2001.
- \_\_\_\_\_. **Comunidade: a busca por segurança no mundo atual**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2003
- BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2010.
- BAZZO, W. A. **CTS na educação em engenharia**. COBENGE, 2009, Recife, Pernambuco.
- \_\_\_\_\_. **Ciência, tecnologia e sociedade e o contexto da educação tecnológica**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 1998.
- BAZZO, W. A.; PEREIRA, L. T. do V.; LINSINGEN, I. von. **Educação tecnológica: enfoques para o ensino de engenharia**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2000.

BECK, Ulrich; BECK-GERNSHEIM, Elisabeth. **La individualización: el individualismo institucionalizado y sus consecuencias sociales y políticas**. Barcelona: Paidós, 2003a.

BECK, Ulrich. **Liberdade ou capitalismo**: Ulrich Beck conversa com Johannes Willms. São Paulo: Editora UNESP, 2003b.

\_\_\_\_\_. **Sociedade de risco: rumo a uma outra modernidade**. São Paulo: Ed. 34, 2010.

BECK, Ulrich; GIDDENS, Anthony; LASH, Scott. **Modernização reflexiva: política, tradição e estética na ordem social moderna**. São Paulo: Editora da Universidade Estadual Paulista, 1997.

BERMAN, Marshall. **Tudo que é sólido desmancha no ar: a aventura da modernidade**. São Paulo: Companhia das Letras, 1986.

BIANCO, André Luiz. **A construção das alegações de saúde para alimentos funcionais**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2008

\_\_\_\_\_. **Os alimentos funcionais entre ciência e comunicação**. 2010. 161 f. Dissertação (Mestrado em Sociologia Política) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2010.

BOSI, Maria Lúcia **Magalhães. Profissionalização e Conhecimento: a Nutrição em Questão**. São Paulo: HUCITEC, 1996.

BRASIL. **Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição**.

Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/Nutr.pdf>>  
Acesso em: 26/10/2010

BRASIL. **Lei 8.234 de 17 de setembro de 1991** (DOU 18/09/1991)  
Disponível em: < <http://www.asbran.org.br/> > Acesso em: 28/01/2010.

BRASIL. **Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978** (DOU 24.10.1978)  
Disponível em: < <http://www.asbran.org.br/> > Acesso em: 28/01/2010.

BRASIL. **Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001**.

Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>>  
Acesso em: 27/06/ 2009

BRASIL. **Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)**. NBR 14724:2005 – Trabalhos acadêmicos – Apresentação

BRASIL. **Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)**. NBR 6023:2002 – Referências – Elaboração

BRASIL. **Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)**. NBR 6024:2003 – Numeração progressiva das seções de um documento escrito – Apresentação – Procedimentos

BRASIL. **Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)**. NBR 6027:2003 – Sumário - Apresentação

BRASIL. **Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)**. NBR 6028:1990 – Resumos – Apresentação

BRASIL. **Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)**. NBR 10520:2002 – Citações em documentos - Apresentação

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **História do CFN**. Disponível em: < <http://www.cfn.org.br/> > Acesso em: 01/03/2010

DAVID, Marília Luz. **A construção social da gordura trans enquanto risco alimentar**. In: JORNADAS LATINOAMERICANAS DE ESTUDIOS SOCIALES DE LA CIENCIA Y TECNOLOGIA – ESOCITE, 8., 2010, Buenos Aires. Anais. CD-ROM. ISBN 978-987-558-200-2

FRANCO, Maria L. P. B. **Análise de conteúdo**. 3ª Ed. Brasília: Liber Livro Editora, 2008.

GARCIA, R. W. D. **Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana**. Revista de Nutrição. Campinas, v.16, n.4, 2003.

GIDDENS, Anthony. **As conseqüências da modernidade**. São Paulo: Editora UNESP, 1991.

\_\_\_\_\_. **A constituição da sociedade**. 2ª ed. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

\_\_\_\_\_. **Modernidade e identidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2002.

\_\_\_\_\_. **Mundo em descontrole**. 6ª Ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.

\_\_\_\_\_. **Em defesa da sociologia: ensaios, interpretações e réplicas**. São Paulo: Editora UNESP, 2001.

\_\_\_\_\_. **Sociologia**. 6ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

GIROUX, Henry. **Teoria Crítica e Resistência em Educação**. Tradução: Ângela Maria B. Biaggio. Petrópolis: Vozes, 1986. 336 p.

GUIVANT, Julia S. A trajetória das análises de risco: da periferia ao centro da teoria social. **Revista Brasileira de Informações Bibliográficas – ANPOCS**, Caxambu, n. 46, p. 3-38, 1998.

\_\_\_\_\_. Riscos alimentares: novos desafios para a sociologia ambiental e a teoria social. **Desenvolvimento e meio ambiente: riscos coletivos – ambiente e saúde**, Curitiba, PR: Editora da UFPR, n. 5, 2002

HERNANDEZ, J. C. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M., GARCIA, R. W. D. **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

MARX, K. ENGELS, F. **A ideologia alemã**. Teses sobre Feuerbach. São Paulo: Ed. Moraes, 1984.

LATOUR, Bruno. **Jamais fomos modernos**. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1994.

LINSINGEN, Irlan von. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA Programa de Pós-Graduação em Educação. **Engenharia, tecnologia e sociedade** : novas perspectivas para uma formação. Florianópolis, SC, 2002. i, 221 f. Tese (Doutorado) - Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências da Educação. Programa de Pós-Graduação em Educação.

LYOTARD, Jean-François. **A condição pós-moderna**. 10ª ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 2008.

MENESTRINA, Tatiana Comiotto. **Concepção de ciência, tecnologia e sociedade na formação de engenheiros: um estudo de caso das engenharias da UDESC Joinville**. 2008.241 f. Tese. (Doutorado em Educação Científica e Tecnológica) Programa de Pós-Graduação em Educação Científica e Tecnológica, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.

NAPPI, Janice Westphal Roman. **A voz e a construção do conhecimento: um encontro possível**. 2006. 159 f. Dissertação (Mestrado em Educação Científica e Tecnológica) – Programa de Pós-Graduação em Educação Científica e Tecnológica, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2006

PAULA, João Antônio de. **Afinidades eletivas e pensamento econômico: 1870-1914**. *Kriterion* [online]. 2005, vol.46, n.111, pp. 70-90. ISSN 0100-512X. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/kr/v46n111/v46n111a06.pdf>> Acesso em: 14/02/2011

PINTO, A. V. **O conceito de tecnologia**. Rio de Janeiro: Contraponto, 2005. volume 1.

POLLAN, Michel. **Em defesa da comida: um manifesto**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008.

PROENÇA, R. P. da C.. Reflexões sobre nutrição em unidades de alimentação e nutrição. **CERES: nutrição & saúde**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 1, p. 47-51, 2006.

\_\_\_\_\_. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, Campinas, 2010. No prelo

\_\_\_\_\_. Da pesquisa sobre segurança alimentar e nutricional no Brasil ao desafio de criação de comitês de alimentação e nutrição. **Ciência e Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 1, p. 19-30, 2010b.

**Resolução CFN no 227/99**

Disponível em: < <http://www.asbran.org.br/> > Acesso em: 28/01/2010.

SACRISTÁN, J. Gimeno. **O currículo: uma reflexão sobre a prática**. Tradução: Ernani F. da F. Rosa. 3ª ed. Porto Alegre: ArtMed, 2000. 352 p.

SCRINIS, Gyorgy. **On the ideology of Nutritionism**. In: The journal of food and culture, vol. 8, n. 1, pp.39-48, ISSN 1529-3262, 2008.

SELL, Carlos Eduardo. **Sociologia Clássica: Marx, Durkheim e Weber**. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2009.

STANDAGE, Tom. **Uma história comestível da humanidade**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2010.

UFSC. **Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição** da Universidade Federal de Santa Catarina. Número do processo: 23080.049454/2008-05

UFSC. **Currículo do Curso de Nutrição** da Universidade Federal de Santa Catarina, 1991. Disponível em: <<http://www.cagr.ufsc.br/relatorios/curriculoCurso?curso=9&curriculo=19911>> Acesso em: 26/10/2010

UFSC. **Currículo do Curso de Nutrição** da Universidade Federal de Santa Catarina, 2009. Disponível em: <<http://www.cagr.ufsc.br/relatorios/curriculoCurso?curso=9&curriculo=20091>> Acesso em: 26/10/2010

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. Os arquivos brasileiros de nutrição: uma revisão sobre produção científica em nutrição no Brasil (1944 a 1968). **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 2, p. 303-316, abr./jun. 1999.

\_\_\_\_\_. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. **Revista de Nutrição**. [online]. 2002, vol.15, n.2, pp. 127-138. ISSN 1415-5273. Doi: 10.1590/S1415-52732002000200001. Disponível em: <[http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732002000200001&script=sci\\_abstract&tlng=pt](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732002000200001&script=sci_abstract&tlng=pt)> Acesso em: 10/01/2010



WEBER, Max. **A ética protestante e o espírito do capitalismo**. São Paulo: Companhia das Letras, 2004.

\_\_\_\_\_. **Ciência e Política: duas vocações**. 13ª edição. São Paulo: Cultrix. 2005.

WRANGHAM, Richard. **Pegando Fogo: Por que cozinhar nos tornou humanos**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, Ed., 2010



# ANEXOS



## ANEXO A

### Currículo do Curso de Graduação em Nutrição de 1991



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

#### CURRÍCULO DO CURSO

Curso: 9 - NUTRIÇÃO  
Currículo: 19911

**Habilitação:** Bacharelado em Nutrição

**Documentação:** Portaria Criação = 384 - 10/08/1979 - Gabinete do Reitor  
Documento Criação = portaria nº 384/GR/1979, de 10/08/1979  
Parecer 126/CFE/RS, de 28/02/1985

Curso reconhecido pela portaria/MEC n. 249, de 25/03/1985, publicado no Diário Oficial da União de 27/03/1985

**Objetivo:** Desenvolver nos estudantes a capacidade de articular os conhecimentos biológicos, políticos, econômicos e sociais em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição são fundamentais para promover e recuperar a saúde de indivíduos e grupos populacionais, a partir de instrumental técnico e científico.  
Desenvolver atividades no campo da nutrição e alimentação humana, com percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, visando à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada em nível individual e coletivo.

**Titulação:** Nutricionista

**Diplomado em:** Nutrição

**Período de Conclusão do Curso:** Mínimo: 6 semestres Máximo: 16 semestres

**Carga Horária Obrigatória:** UFSC: 3793 H/A CNE: 2800 H/A  
Optativas Profissionais: 72 H/A

**Número de aulas semanais:** Mínimo: 18 Máximo: 48

**Coordenador do Curso:** Profª Sonia Regina Lauz Nunes  
**Telefone:** 37219486



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

**CURRÍCULO DO CURSO**

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **19911**

Habilitação: **Bacharelado em Nutrição**

**Fase 01**

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
<p>Notões de microscopia de luz e eletrônica. Comparação entre células procarionóticas e eucarionóticas. Biomoléculas. Organização molecular, ultra estrutural e funcional das células eucarionóticas animais e vegetais. Interações metabólicas entre células animais e vegetais. Processos reprodutivos celulares.</p>						
BEG6101	Fundamentos da Biologia Celular	Ob	54	3	BLG5101	
<p>Embrionologia Humana Aplicada a Nutrição</p>						
BEG6204	Embrionologia Humana Aplicada a Nutrição	Ob	36	2	(BEG5202 ou BLG5101 ou BLG5204)	
<p>Técnicas de Pesquisa Bibliográficas. Normalização do trabalho científico.</p>						
CIN5106	Metodologia Científica	Ob	36	2	(BD5106 ou CIN5100 eh FIL5115)	
<p>Introdução à Anatomia. Sistema Tegumentar. Osteologia. Artrologia. Miologia. Sistema Circulatório. Sistema Digestivo. Sistema Respiratório. Aparelho Genito-Urinário. Sistema Endócrino. Sistema Nervoso.</p>						
MOR6210	Anatomia Aplicada a Nutrição	Ob	72	4	MOR1210	
<p>Introdução à Ciência da Nutrição. Discussão sobre poder aquisitivo, cesta básica, consumo alimentar e o estado nutricional de diferentes grupos sociais. A ação do profissional Nutricionista em diferentes áreas de atuação.</p>						
NTR6110	Temas em Nutrição I	Ob	36	2	(EPB1504 ou EPB5158 ou NTR1117 ou NTR5118 eh NTR5601)	
<p>Conceito, objeto, métodos, campos e histórico da psicologia. Escolas psicológicas. A base orgânica do psiquismo. As bases do comportamento. A inteligência, a memória e a atenção.</p>						
P816126	Psicologia I	Ob	54	3	(P815110 ou P81607)	
<p>Evolução do pensamento sociológico. Contexto histórico do surgimento da Sociologia. Correntes do pensamento social: estruturalismo, funcionalismo e materialismo. Classes urbanas e rurais. Classes, poder e Estado no Brasil. Marginalidade social e luta de classes.</p>						
3PO6114	Sociologia e Saúde	Ob	36	2	(CS05114 ou CS05128)	



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

**CURRÍCULO DO CURSO**

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**  
Currículo: **19911**

Habilitação: **Bacharelado em Nutrição**

**Fase 02**

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
Bases físicas e moleculares da herança. Mutação e mutagenese. Citogenética humana. Padrões de herança. Variação na expressão dos genes. Herança multifatorial. Erros inatos do metabolismo. Imunogenética. Farmacogenética. Biotecnologia na produção de alimentos e drogas.						
<b>BEG6408</b>	<b>Genética Humana Apoiada Nutrição</b>	Ob	36	2	(BEG5405 ou BLG1655) ou (BEG5401 ou BEG5409)	(BEG5101 eh BEG5204)
Química e importância biológica de carboidratos, lipídios e proteínas. Enzimas. Coenzimas e Vitaminas. Bioenergética. Metabolismo de carboidratos, lipídios, aminoácidos e proteínas. Interação e regulação metabólica.						
<b>BQA6123</b>	<b>Bioquímica 03 - Bases</b>	Ob	72	4	(BQA1407 ou BQAS103 ou CFB1407)	(BEG5101 eh BEG5204)
EMENTA: O que é automação; determinantes da automação; automação em economias subdesenvolvidas; automação na empresa; o impacto da automação no mundo do trabalho (emprego, qualificação etc.); Automação e sociedade.						
<b>CNM6111</b>	<b>Aspectos Econômicos e Sociais da Automação</b>	Ob	36	2	(CNM5105 ou CNM5114 ou CNM5116 ou CNM5124)	
Gênese das relações mercantis. As categorias econômicas nas relações mercantis capitalistas: mercadoria, valor, dinheiro, capital, mais-valia. Acumulação primitiva e acumulação de capital. O problema alimentar, fome, desnutrição no Brasil. Dívida política econômica e a fome. Novas alternativas de nutrição.						
<b>CNM6112</b>	<b>Economia Política Apoiada a Nutrição</b>	Ob	36	2	(CNM5105 ou CNM5114 ou CNM5116 ou CNM5124)	SPOS114
Protozoários, helmintos e artrópodos de interesse médico; Morfologia e biologia. Micologia; fungos de interesse médico. Animais peçonhentos, anelasma, escurionismo, ofidismo. Noções de parasitologia e micologia aplicadas à Nutrição.						
<b>MIP6306</b>	<b>Parasitologia VI</b>	Ob	72	4	MIP1815	(BEG5101 eh BEG5204)
Métodos de Estudo em Histologia. Tecido Epitelial. Tecidos Conjuntivos. Tecidos Cartilagemoso e Ósseo. Tecidos Musculares. Tecido Nervoso. Sangue. Sistema Circulatório. Sistema Linfático. Sistema Digestivo. Sistema Urinário. Sistema Endócrino. Sistema Reprodutor.						
<b>MOR6118</b>	<b>Histologia Apoiada a Nutrição</b>	Ob	72	4	(MOR1315 ou MOR5104 ou MOR5111 ou MOR5112 ou MOR5113 ou MOR5116 ou MOR5316 ou MOR5317 ou MOR7003 ou MOR7101)	(BEG5101 eh BEG5204 eh MOR5210)
Discussão da atuação do nutricionista frente ao Sistema Único de Saúde e sua influência nos indicadores de saúde e nutrição da população brasileira.						
<b>NTR6118</b>	<b>Tópicos em Nutrição II</b>	Ob	36	2	(EPB1505 ou EPB5258)	NTR5110
Noções básicas de Bioestatística, levantamento e apuração de dados em saúde, análise descritiva de dados, noções de probabilidade.						
<b>SPB6127</b>	<b>Bioestatística II</b>	Ob	36	2	(SPB1103 ou SPB5106 eh SPB5107)	CIN5105
Evolução histórica da concepção de saúde e estágios evolutivos das profissões de saúde. Evolução histórica da organização dos serviços de saúde e níveis de aplicação das medidas preventivas (conceitos e atividades de saúde pública). O saneamento no processo de urbanização e sua determinação no estado de saúde. Água, esgoto e lixo. Condições locais e usos decorrentes. Medidas de tratamento e proteção.						
<b>SPB6218</b>	<b>Saúde e Saneamento</b>	Ob	36	2	SPB5215	SPOS114



**CURRÍCULO DO CURSO**

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Curriculo: **19911**

Habilitação: **Bacharelado em Nutrição**

**Fase 03**

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
Aspectos bioquímicos dos processos de digestão e absorção de nutrientes. Composição e funções do sangue. Composição e funções do suco digestivo. Aspectos bioquímico-fisiológicos de doenças com implicações nutricionais.						
BQA6104	Bioquímica 04 - Fisiológica	Ob	72	4	(BQA1409 ou CF81408)	BQA5123
Líquidos corporais. Potencial de membrana e ação. Funções dos sistemas: neuromuscular e neurovegetativo; motor e sensorial; cardiovascular; renal, respiratório e endócrino.7						
CF86148	Fisiologia Humana	Ob	72	4	(CF85132 ou CF85139 ou CF85141)	(BE95406 eh BQA5123 eh MOR5118)
Morfologia, citologia, fisiologia e genética das bactérias. Características gerais de vírus, fungos e leveduras. Toxinfecções alimentares. Diagnóstico bacteriológico de alimentos. Noções de microbiologia aplicadas à Nutrição.						
MIP6118	Microbiologia III	Ob	72	4	(MIP1509 ou MIP6108)	(BE95406 eh BQA5123 eh MOR5118)
Respostas imunes específicas. Antígenos. Preparo de antígenos. Imunoglobulinas. Complemento. Preparo de anticorpos. Reações antígeno-anticorpo. Hipersensibilidade.						
MIP6202	Imunologia II	Ob	54	3	MIP1510	(BE95406 eh BQA5123 eh MOR5118)
Discussão sobre a situação do nutricionista que trabalha na área de Nutrição Clínica. Noções de avaliação do estudo nutricional.						
NTR6308	Investigação em Nutrição	Ob	36	2	(EPB6368 ou NTR6301)	NTR5118
Aspectos históricos da epidemiologia e historicidade dos conceitos e usos da epidemiologia. Conceituação de saúde e doença. Causalidade e determinação do processo saúde/doença. Medidas de mortalidade e Morbidade. Método epidemiológico. Investigação epidemiológica. Conceito de risco.						
SPB6112	Epidemiologia Básica	Ob	36	2	SPB5111	SPB5127





**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

**CURRÍCULO DO CURSO**

Curso: 9 - NUTRIÇÃO

Currículo: 15911

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

**Fase 04**

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjuntivo
Generalidades. Conservação de alimentos através de calor, eliminação de água, ffo, fermentação. Importância do controle de qualidade. Processos de industrialização de produtos de origem vegetal e animal.						
CAL6901	Teonologia de Alimentos III	Ob	54	3	CAL1214	BQAS104
Bromatologia: Conceito. Relação com as demais ciências básicas e aplicadas. Classificação e campo de ação. Conceito de alimentos e produtos alimentícios e seu valor nutritivo. Digestão dos alimentos. Composição básica dos produtos alimentícios. Alimentos glicídicos, protéicos e lipídicos de origem vegetal e animal: seu papel na alimentação. Bebidas não alcoólicas ou estimulantes - Análise físico-química e legislação. Análise dos produtos alimentícios, especiarias, conservas vegetais, vitaminas e soltos.						
CAL6904	Bromatologia	Ob	72	4	CAL1215	BQAS104
Importância da higiene e controle microbiológico dos alimentos. Controle da contaminação dos alimentos: boas práticas de fabricação de alimentos, controle dos manipuladores, ambiente e processamento de alimentos. Limpeza e sanitização. Controle higiênico-sanitário de alimentos através de análise de perigos e pontos críticos. Análise microbiológicas.						
CAL6906	Microbiologia, Higiene e Controle dos Alimentos	Ob	90	5	(CAL5302 eh CAL5303)	MIP5118
Energia: estimativa das necessidades energéticas, equilíbrio energético, valor energético dos alimentos. Estudo dos nutrientes (macro e micro nutrientes): propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade, necessidades e recomendações. Estudo da água e eletrólitos. Nutrição do adolescente. Guias alimentares.						
NTR6106	Nutrição Humana	Ob	90	5	(NTR5101 ou NTR5108)	(BQAS104 eh CFDS146)
Atuação do nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição. Diferentes tipos de estrutura organizacional e formas de gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição.						
NTR6308	Investigação em Unidades de Alimentação e Nutrição	Ob	36	2		NTR5306
Generalidades sobre Patologia: conceitos de saúde/doença. Os grandes processos morbidos (alterações celulares e extracelulares, processo inflamatório, distúrbios vasculares, distúrbios de crescimento e diferenciação). Patologia do meio ambiente. Prática de macroscopia dos processos patológicos gerais.						
PTL6121	Patologia Geral V	Ob	72	4	(PTL1120 ou PTL5110)	(BQAS104 eh CFDS146 eh MIP5118 eh MIP5302 eh MIP5306)

<sup>39</sup> Apesar de constar página 6 de 14 no rodapé do documento oficial, a página acima se refere à de número 5 e não 6 do mesmo. Observar-se-á que em algumas das páginas seguintes a numeração do documento, também apresenta falha na numeração de seqüência.



**CURRÍCULO DO CURSO**

Curso: 9 - NUTRIÇÃO

Currículo: 19911

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

**Fase 05**

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
Progressos sociais e processos de comunicação. Comunicação, abordagem teórica das condições de produção, circulação e consumo de mensagem. As políticas que determinam e condicionam o processo da informação.						
JOR6300	Comunicação	Ob	36	2		
Magnitude dos distúrbios nutricionais em nível mundial e no Brasil, com enfoque nas diferentes abordagens do processo de determinação dos problemas nutricionais. Epidemiologia dos distúrbios nutricionais: carências nutricionais específicas e doenças por excesso. Estudo e aplicação de inquéritos sócio-econômicos e dietéticos.						
NTR6120	Epidemiologia Nutricional	Ob	72	4		(CNM5112 eh NTR5105 eh SPB5112)
Análise do consumo alimentar de indivíduos sadios. Cálculo do valor energético total e das necessidades de nutrientes. Cálculo de dietas para indivíduos sadios (adultos, adolescentes e idosos), de acordo com o sexo e ocupação. Planejamento de cardápios.						
NTR6151	Cálculo e Análises de Dietas para Indivíduos	Ob	72	4		NTR5105
Estudo comparativo de diversos alimentos em relação à qualidade, pesos e medidas. Etapas de seleção e preparo de alimentos. Confeção de cardápios para indivíduos (adultos, idosos e adolescentes) sadios, de acordo com suas necessidades.						
NTR6203	Teoria Dietética I	Ob	72	4	(NTR5125 ou NTR5126)	(CAL5301 eh CAL5304 eh NTR5105 eh NTR5305)
Conhecimento social e educação. Teorias educacionais e a educação nutricional. Técnicas metodológicas: comunicação, sensibilização, criatividade e outras. Planejamento de proposta em educação nutricional.						
NTR6305	Educação Nutricional	Ob	54	3	MEN5397	(CNM5112 eh NTR5105 eh SPB5219)
Discussão da atuação de nutricionistas frente à Vigilância Sanitária dos Alimentos e Defesa do Consumidor.						
NTR6307	Vigilância Sanitária Alimentar	Ob	36	2	(EPB5458 ou NTR5302)	(CAL5301 eh CAL5304 eh CAL5305)



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

### CURRÍCULO DO CURSO

Curso: 9 - NUTRIÇÃO

Curriculo: 19911

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

#### Fase 06

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
Avaliação nutricional de coletividades: crianças, adolescentes, adultos, gestantes e idosos.						
NTR6102	Nutrição em Saúde Pública I	Ob	72	4	(NTR5113) ou (NTR1127)	(CNM5112 eh NTR5105 eh NTR5305 eh SPB5112)
Estudo das necessidades e recomendações de energia e nutrientes para gestantes, nutriz, lactente, pré-escolar e escolar. Planejamento de dietas para o grupo materno-infantil. Estudo do aleitamento natural e artificial. Orientação e atendimento em instituições de saúde que atendam o grupo materno-infantil.						
NTR6104	Nutrição Materno-Infantil	Ob	72	4	(NTR5103) ou NTR5112)	(NTR5105 eh NTR5151 eh NTR5203)
Avaliação do estado nutricional de indivíduos com base nos exames clínico, antropométricos, bioquímicos e imunológicos. Histórico nutricional e evolução do paciente.						
NTR6109	Avaliação Clínica Nutricional	Ob	54	3	NTR1109	(NTR5105 eh NTR5151)
Análise do consumo alimentar de coletividades sadias. Cálculo das necessidades energéticas e de nutrientes para coletividades sadias. Diagnóstico do perfil de consumo de coletividades sadias. Análise do Programa de Alimentação do Trabalhador. Cálculo de dietas e planejamento de cardápios para coletividades sadias.						
NTR6162	Cálculo e Análises de Dietas para Coletividades	Ob	72	4	NTR5150	NTR5151
Alimentos e nutrientes: modificação e substituição a que podem ser submetidos. Alimentos para fins especiais. Confeção de cardápios para gestantes, nutriz, lactentes, pré-escolar e escolar.						
NTR6204	Técnicas Dietéticas II	Ob	72	4	NTR5202	(NTR5151 eh NTR5203)
Desenvolvimento e Comunidade. Programa de Desenvolvimento de Comunidade. Desenvolvimento de Comunidade e Saúde Pública. Prática de Desenvolvimento de Comunidade.						
SPB5100	Desenvolvimento da Comunidade	Ob	36	2	SPB5108	(NTR5305 eh SPB5112)



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria do Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

### CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Curriculo: **19911**

Habilitação: **Bacharelado em Nutrição**

#### Fase 07

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
Estudo da ética de atuação do nutricionista nas diversas áreas. O profissional frente ao mercado de trabalho. Estudo das atribuições e responsabilidades técnicas do nutricionista nas diferentes áreas de atuação. Discussão do papel das entidades representativas da categoria.						
NTR6116	Exercício da Profissão	Ob	36	2	NTR1115	NTR5102
Análise da política e dos programas de alimentação e nutrição no Brasil, nos diferentes contextos históricos: pós-30 aos atuais. Estudo dos métodos e técnicas de planejamento alimentar e nutricional. Atuação do nutricionista nos diferentes níveis de organização dos serviços de saúde.						
NTR6119	Nutrição em Saúde Pública II	Ob	72	4	(NTR5117) ou (NTR1105) eh (NTR1114)	NTR5102
Concepção clássica de administração frente as novas concepções de gerenciamento na produção de refeições coletivas. Sistema de compras, recebimento e armazenamento. Recursos financeiros. Recursos humanos. Ergonomia e Saúde do Trabalhador. Equipamentos para Unidades de Alimentação e Nutrição.						
NTR6121	Administração de Serviços de Alimentação I	Ob	108	6	NTR1121	(NTR5152) eh (NTR5308)
Estudo das principais doenças que afetam o grupo materno-infantil, abordando etiologia, quadro clínico, fisiopatologia de sinais e sintomas, evolução e terapêutica. Suporte nutricional nas doenças metabólicas usuais.						
NTR6133	Fisiopatologia da Nutrição I	Ob	54	3	NTR5131	(NTR5104) eh (NTR5109) eh (NTR5152)
Introdução à Dietoterapia. Estudo da modificação físico-química dos alimentos nas dietas hospitalares. Estudo da terapêutica psicossocial nas principais doenças do grupo materno-infantil e suporte nutricional nas doenças metabólicas.						
NTR6213	Dietoterapia I	Ob	90	5	NTR5211	(NTR5104) eh (NTR5109) eh (NTR5152)
Organização, formação e Administração básicas de unidades sanitárias. Tipos de unidades sanitárias. Modelos de organização de Centros de Saúde. Prioridade e programação específica em Saúde Pública. Unidades centrais e regionais de saúde. Integração de serviços de saúde.						
SPB6116	Administração em Saúde Pública	Ob	36	2	SPB1115	SPB5112



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pré-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

### CURRÍCULO DO CURSO

Curso: 9 - NUTRIÇÃO

Currículo: 19911

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

#### Fase 08

Disciplina	Type	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
Métodos de Investigação em Nutrição Experimental. Atividades de pesquisa no laboratório, aplicação de métodos químicos e biológicos para determinação do valor nutricional dos alimentos.						
NTR6111	Nutrição Experimental	Ob	90	5	NTR1111	(NTR5119 eh NTR5133 eh NTR5213)
Planejamento físico e funcional de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento Físico e Funcional de Lactário e Bancos de Leite. Discussão sobre os princípios de qualidade. Metodologia de aplicação do Método de Análise de Riscos e Pontos Críticos de Controle.						
NTR6122	Administração de Serviços de Alimentação II	Ob	108	6	NTR1122	(CAL5305 eh NTR5121)
Estudo das principais doenças que ocorrem no meio hospitalar, abordando etiologia, quadro clínico, fisiopatologia de sinais e sintomas, evolução e terapêutica. Objetivos.						
NTR6132	Fisiopatologia da Nutrição II	Ob	72	4	NTR1132	(NTR5133 eh NTR5213)
Estudo da terapêutica nutricional das principais doenças encontradas no meio hospitalar, tais como: doenças gastrointestinais e renais, cardiovascular, obesidade e diabetes mellitus.						
NTR6214	Dietoterapia II	Ob	126	7	NTR5212	(NTR5133 eh NTR5213)



**CURRÍCULO DO CURSO**

Curso: 9 - NUTRIÇÃO

Currículo: 19911

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

**Fase 09**

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
NTR6411	Estágio supervisionado em Administração em Serviço de Alimentação	Ob	270	15	NTR1411	Proporcionar ao aluno a oportunidade de desenvolver as atividades práticas em instituições diversas que possuam Unidades de Alimentação e Nutrição.
NTR6412	Estágio supervisionado em Nutrição Clínica	Ob	270	15	NTR1412	Aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos de maneira a permitir, analisar, participar e sugerir condutas dietoterápicas, bem como atuar na orientação das mesmas, individualmente ou em equipe.
NTR6414	Estágio supervisionado de Nutrição em Saúde Pública	Ob	270	15	NTR5413	Capacitar estudantes do curso de Graduação em Nutrição, através da prática de estágios de Nutrição em Saúde Pública, que podem ser desenvolvidas em instituições de educação e de Saúde, ou outras instituições sociais, e em projetos de Extensão Comunitária, ressaltando a importância do domínio das técnicas disponíveis e de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias.29

**Fase 10**

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
NTR6411	Estágio supervisionado em Administração em Serviço de Alimentação	Ob	270	15	NTR1411	Proporcionar ao aluno a oportunidade de desenvolver as atividades práticas em instituições diversas que possuam Unidades de Alimentação e Nutrição.
NTR6412	Estágio supervisionado em Nutrição Clínica	Ob	270	15	NTR1412	Aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos de maneira a permitir, analisar, participar e sugerir condutas dietoterápicas, bem como atuar na orientação das mesmas, individualmente ou em equipe.
NTR6414	Estágio supervisionado de Nutrição em Saúde Pública	Ob	270	15	NTR5413	Capacitar estudantes do curso de Graduação em Nutrição, através da prática de estágios de Nutrição em Saúde Pública, que podem ser desenvolvidas em instituições de educação e de Saúde, ou outras instituições sociais, e em projetos de Extensão Comunitária, ressaltando a importância do domínio das técnicas disponíveis e de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias.29



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

### CURRÍCULO DO CURSO

Curso: 9 - NUTRIÇÃO

Curriculo: 19911

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

#### Disciplinas Optativas

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunta
Fatores gerais que determinam ou modulam a absorção, distribuição, metabolização e excreção de drogas. Mecanismos gerais de ação de drogas. Drogas que atuam no sistema simpático e parasimpático. Farmacos que atuam no sistema Cardiovascular. Farmacos que atuam no sistema Nervoso Central. Farmacos utilizados como anti-inflamatórios. Farmacos utilizados como Antibióticos e Quimioterápicos. Controle do Metabolismo de Lipoproteínas e Carboidratos. Farmacologia do Trato Gastro-Intestinal.						
FMC6209	Interação Farmaco e Nutrientes	Op	36	2	FMC5210	(NTR5133 eh NTR5213)
A economia da alimentação na formação sócio-espacial. A geopolítica da alimentação no sistema capitalista. O comércio agrícola e o abastecimento alimentar. Segurança alimentar nas escalas nacional, regional e local.						
OCN6949	Geografia da Alimentação	Op	72	4		
Princípios gerais de primeiros socorros. Medidas de acidentes. Ações imediatas e medidas de socorro em situações de emergência e/ou urgência. Primeiros socorros em situações de emergência e/ou urgência.						
NFR6128	Enfermagem em Primeiros Socorros	Op	36	2		
História da alimentação, cultura e formação de hábitos alimentares. Estudo dos diversos padrões de alimentação: macrobiótica, vegetarianismo, antroposofia, naturopatia. Culturas que influenciam a alimentação brasileira.						
NTR6209	Padrões Alimentares	Op	54	3	NTR1209	
As origens históricas do planejamento nutricional. Projetos-Piloto de intervenção nutricional e Programas Nacionais. Sequência do Planejamento Nutricional. Identificação e seleção de intervenções alternativas. Sistemas de vigilância nutricional - PRONAN. Alternativas ao Planejamento Nutricional. Estudo de Caso.						
NTR6210	Planejamento Nutricional	Op	72	4	NTR1210	NTR5119
Aplicação dos diferentes indicadores utilizados na avaliação do funcionamento de um Serviço de Alimentação e Nutrição.						
NTR6216	Metodologia para Avaliação de Unidades de Nutrição	Op	36	2	NTR1215	NTR5121
Estudo da Nutrição Parenteral e Enteral, abordando: Definição, Indicação, incluindo avaliação nutricional e metabólica, formulação, preparo e administração de soluções, dietas enterais de formulação quimicamente definida, controle clínico e laboratorial e complicações.						
NTR6220	Suporte Nutricional na Prática Clínica Ambulatorial e Hospitalar	Op	36	2	NTR1220	NTR5213
Sistemas energéticos no exercício. Utilização dos micronutrientes no exercício físico. Importância da água, eletrólitos e micronutrientes no desempenho desportivo. Dieta e treinamento. Dieta e pré-competição. Dieta e competição. Dieta e recuperação. Avaliação da composição corporal dos atletas.						
NTR6226	Nutrição do Atleta	Op	54	3		(NTR5105 eh NTR5151)
-	-					
NTR6601	Programa de Intercâmbio Acadêmico I	Op	0	0		
-	-					
NTR6602	Programa de Intercâmbio Acadêmico II	Op	0	0		NTR5501
A disciplina se propõe a abordar aspectos toxicológicos da exposição de organismos vivos, em particular humanos, a substâncias tóxicas de origem biológica (toxinfecções e micotoxinas) e química (metais, agrotóxicos, PHAC), e dos principais aditivos sintéticos e toxinas naturais, a partir da contaminação dos alimentos, seja durante os processos de produção, armazenagem, processamento, ou através de recipientes, embalagens e poluição ambiental. Serão fornecidos os fundamentos básicos em toxicologia: a identificação e estudo nos alimentos, estudo da relação dos hábitos nutricionais, condições sociais e de higiene, bem como a biogenética nos processos de intoxicação.						
PTL6112	Toxicologia III	Op	54	3	PTL1312	
Introdução à Patologia Ambiental. O homem e o meio. Agressão, lesão e os fenômenos da adaptação. Lesão por agentes químicos terapêuticos. Lesão por agentes tóxicos não terapêuticos. Alcoolismo. Poluição Ambiental. Tabagismo. Pneumonoconiose. Lesão por agentes físicos.						
PTL6190	Patologia Ambiental	Op	54	3		PTL5121



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

### CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Currículo: **19911**

#### Observações

Optativas- todas as disciplinas oferecidas em cursos da ufsc, sendo que recomenda-se as que abordem os conteúdos de: Relações Humanas, Fundamentos de Informática, Línguas Estrangeiras, dentre elas o Português, Ciência e Tecnologia de Alimentos (Bas -72ha/prof-72ha/a), 9ª Fase - NTR5411, NTR5412, NTR5414 e 10ª fase - NTR5411, NTR5412, NTR5414 tem como pré-requisito todas as disciplinas da 1ª a 8ª fase, inclusive optativas. Tomar optativa para os alunos do curso com ingresso até 90.1, as disciplina - NTR5126 - Seleção e Preparo de Alimentos, NTR5150- Cálculo e Análise de Dietas, NTR5209- Padrões Alimentos , FMC5209 - Interação entre Fármacos e Nutrientes e NTR5414 .

Dispensar os alunos do curso de Nutrição com ingresso até 90.1, de cursarem os pré-requisitos incorporados no currículo 91.1, conforme consta da Port.333/peg/92, NTR5305 - Educação Nutricional - 54h/a que cursar com aproveitamento até 97.2. Inclusive, a NTR5119 - Nutrição em Saúde Pública II - 100h/a.

Dispensar do cumprimento da MIP5118- Microbiologia III -72h/a, o aluno do curso, que tenha cursado com aproveitamento a disciplina MIP5118 - Microbiologia III -54h/a Port.291/peg/96. Ficam liberados do cumprimento da CFS5133 todos os alunos do curso que cumpriram a disciplina CFS5146.

Considerar como optativa, para efeito de integralização curricular, as 54h/a das disciplinas NTR5209 - Padrões Alimentares, cursadas com aproveitamento até 98.1, inclusive, pelos alunos do curso Port.068/peg/98.

Considerar como optativa a carga didática da disciplinas PTL5112-Toxicologia III - 54h/a e ANTS310 - Antropologia Cultural C - 36h/a cursadas com aproveitamento até 97.1, inclusive, pelos alunos do curso (Port209/peg/97).

Dispensar, todos os alunos do curso do cumprimento da disciplina MTM5140- Matemática Básica -54h/a que cursaram com aproveitamento a disciplina MIP5108 - Microbiologia III -54h/a.

Ficam liberados do cumprimento da disciplina ANTS310 todos os alunos com matrícula a partir de 91.1, inclusive

(Port.209/peg/97). Ficam mantidos os demais pré-requisitos das disciplinas NTR5109 e NTR5112. Ficam liberados do cumprimento das referidas disciplinas os alunos vinculados ao curso. A disciplina NTR5120 deverá ser cumprida pelos alunos com ingresso no curso a partir de 97.1, inclusive.

Tornar equivalente as disciplinas CFS5146 e CFS5141, para os alunos do curso de Nutrição, com matrícula até 97/1, inclusive. Considerar como optativa para efeito integralização curricular as 54h/a de EFC I cursadas até 97.2, inclusive. Ficam dispensados do cumprimento da referida disciplina QMC5225, todos os alunos vinculados ao curso. Ficam obrigados ao cumprimento da disciplina NTR5151 os alunos do curso com matrícula a partir de 98.1, inclusive. Dispensar do cumprimento da disciplina SPB5100 o aluno do curso de Nutrição que cursou a disciplina SPB5108.

**Legenda:** Tipo: Ob=Disciplina Obrigatória; Op=Disciplina Optativa; Es=Estágio; Ex=Extracurso; H/A=Hora Aula Equivalente; Disciplina equivalente; Conjunto: Disciplinas que devem ser cursadas em conjunto





**CURRÍCULO DO CURSO**

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**  
Currículo: **19911**

**Habilitação: Nutrição - Bacharelado**

**Documentação:** Portaria Criação = 384 - 10/08/1979 - Gabinete do Reitor  
Documento Criação = 109 - 22/02/1979

Curso reconhecido pela Portaria/MEC nº 249, de 25/03/1985, publicado no Diário Oficial da União de 27/03/1985

**Objetivo:** FORMAR PROFISSIONAIS QUALIFICADO E CAPAZES DE INTERVIR, DE FORMA CRÍTICA E SENSÍVEL, NAS CONDIÇÕES DE SAÚDE DOS INDIVÍDUOS, DO PONTO DE VISTA NUTRICIONAL. PARA TAL, O CURSO DEFINE ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS PELO ALUNOS: AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DOS ESCOLARES E A QUALIDADE DA MERENDA. IMPLANTAÇÃO DA VIGILÂNCIA DO ESTADO NUTRICIONAL DOS GRUPOS DE RISCO EM TODOS OS SEGMENTOS DA REDE DE SAÚDE. ACOMPANHAMENTO NUTRICIONAL DE ADOLESCENTES E ATLETAS. ELABORAÇÃO DE PROJETOS PARA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. PREVENÇÃO E RECUPERAÇÃO DAS DOENÇAS CRÔNICO-DEGENERATIVAS, PELA DIETOTERAPIA. DESENVOLVIMENTO DE PESQUISA EXPERIMENTAL EM ALIMENTOS. UTILIZAR A EDUCAÇÃO NUTRICIONAL COMO ELO DE ARTICULAÇÃO DAS DIFERENTES ATIVIDADES

**Titulação:** Nutricionista, Bacharelado

**Diplomado em:** Nutrição

**Período de Conclusão do Curso:** Mínimo: 6 semestres Máximo: 16 semestres

**Carga Horária Obrigatória:** UFSC: 4392 H/A CNE: 2800 H/A  
Oportivas Profissionais: 72 H/A

**Número de aulas semanais:** Mínimo: 18 Máximo: 48



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

**CURRÍCULO DO CURSO**

Curso: 3 - NUTRIÇÃO

Currículo: 19911

Habilitação: Nutrição - Bacharelado

null

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
------------	------	-----	-------	--------------	---------------	----------

Observações

**Legenda:** Tipo: Ob=Disciplina Obrigatória; Op=Disciplina Optativa; Es=Estágio; Ex=Extracurso; H/A=Hora Aula Equivalente;  
Disciplina equivalente; Conjunto: Disciplinas que devem ser cursadas em conjunto

## ANEXO B

### Currículo do Curso de Graduação em Nutrição de 2009



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

#### CURRÍCULO DO CURSO

Curso: 9 - NUTRIÇÃO  
Currículo: 20091

**Habilitação:** Bacharelado em Nutrição

**Documentação:** Portaria Criação = 384 - 10/08/1979 - Gabinete do Reitor  
Documento Criação = portaria nº 384/GR/1979, de 10/08/1979  
Parecer 109/CFE/85, de 28/02/1985  
Curso reconhecido pela portaria/MEC n. 249, de 25/03/1985, publicado no Diário Oficial da União de 27/03/1985

**Objetivo:** Desenvolver nos estudantes a capacidade de articular os conhecimentos biológicos, políticos, econômicos e sociais em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição são fundamentais para promover e recuperar a saúde de indivíduos e grupos populacionais, a partir de instrumental técnico e científico.  
Desenvolver atividades no campo da nutrição e alimentação humana, com percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, visando à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada em nível individual e coletivo.

**Titulação:** Nutricionista

**Diplomado em:** Nutrição

**Período de Conclusão do Curso:** Mínimo: 10 semestres Máximo: 16 semestres

**Carga Horária Obrigatória:** UFSC: 3978 H/A CNE: 2800 H/A  
Opcionais Profissionais: 144 H/A

**Número de aulas semanais:** Mínimo: 18 Máximo: 48

**Coordenador do Curso:** Profª Sonia Regina Lauz Nunes  
**Telefone:** 37219486



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

### CURRÍCULO DO CURSO

Curso: 9 - NUTRIÇÃO

Currículo: 20091

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

#### Fase 01

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunção
BEG6101	Fundamentos da Biologia Celular	Ob	54	3		
<p>Conceitos de microscopia de luz e eletrônica. Comparação entre células procarionóticas e eucarionóticas. Biomoléculas. Organização molecular, ultra-estrutural e funcional das células eucarionóticas animais e vegetais. Interações metabólicas entre células animais e vegetais. Processos reprodutivos celulares.</p>						
CIN6106	Metodologia Científica	Ob	36	2		
<p>Técnicas de Pesquisa bibliográfica. Normalização do trabalho científico.</p>						
MOR6210	Anatomia Aplicada a Nutrição	Ob	72	4		
<p>Introdução à Anatomia. Sistema Tegumentar. Osteologia. Artrologia. Miologia. Sistema Circulatório. Sistema Digestivo. Sistema Respiratório. Aparelho Genito-Urinário. Sistema Endócrino. Sistema Nervoso.</p>						
NTR6800	Cultura, Consumo e Padrões Alimentares	Ob	54	3		
NTR6801	Educação, Saúde, Alimentação e Nutrição	Ob	72	4		
<p>Desenvolvimento e Comunidade. Programa de Desenvolvimento de Comunidade. Desenvolvimento de Comunidade e Saúde Pública. Prática de Desenvolvimento de Comunidade.</p>						
SPB6100	Desenvolvimento da Comunidade	Ob	36	2		
SPQ6114	Sociologia e Saúde	Ob	36	2		
<p>Evolução do pensamento sociológico. Contexto histórico do surgimento da Sociologia. Correntes do pensamento social: estruturalismo, funcionalismo e materialismo. Classes urbanas e rurais. Classes, poder e Estado no Brasil. Marginalidade social e luta de classes.</p>						



**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

### CURRÍCULO DO CURSO

Curso: 9 - NUTRIÇÃO

Currículo: 20091

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

#### Fase 02

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
BQA6128	Química e importância biológica de carboidratos, lipídios e proteínas. Enzimas. Coenzimas e Vitaminas. Bioenergética. Metabolismo de carboidratos, lipídios, aminoácidos e proteínas. Interrelação e regulação metabólica.7 Bioquímica 08 - Básica	Ob	72	4		BEG5101
MIP6308	Protozoários, helmintos e artrópodos de interesse médico; Morfologia e biologia. Micologia: fungos de interesse médico. Animais peçonhentos, anelasma, escomptonismo, otidismo. Noções de parasitologia e micologia aplicadas à Nutrição.	Ob	72	4		BEG5101
MOR6118	Métodos de Estudo em Histologia. Tecido Epitelial. Tecidos Conjuntivos. Tecidos Cartilagemoso e Ósseo. Tecidos Musculares. Tecido Nervoso. Sangue. Sistema Circulatório. Sistema Urinário. Sistema Digestivo. Sistema Endócrino. Sistema Reprodutor.	Ob	72	4		(BEG5101 eh MOR5210)
NTR6802	Educação em Saúde, Alimentação e Nutrição II	Ob	72	4		(NTR5600 eh NTR5601)
NTR6803	Produção, Distribuição e Aquisição de Alimentos	Ob	54	3		(NTR5600 eh NTR5601)
SPB6112	Aspectos históricos da epidemiologia e historicidade dos conceitos e usos da epidemiologia. Conceitualização de saúde e doença. Causalidade e determinação do processo saúde-doença. Medidas de mortalidade e morbidade. Método epidemiológico. Investigação epidemiológica. Conceito de risco. Epidemiologia Básica	Ob	36	2		SPB5100
SPB6127	Noções básicas de Bioestatística, levantamento e apuração de dados em saúde, análise descritiva de dados, noções de probabilidade. Bioestatística II	Ob	36	2		CIN5105
SPB6218	Evolução histórica da concepção de saúde e estágios evolutivos das profissões de saúde. Evolução histórica da organização dos serviços de saúde e níveis de aplicação das medidas preventivas (conceitos e atividades de saúde pública). O saneamento no processo de urbanização e sua determinação no estado de saúde. Água, esgoto e lixo. Condições locais e usos decorrentes. Medidas de tratamento e proteção. Saúde e Saneamento	Ob	36	2		SPB5100



**CURRÍCULO DO CURSO**

Curso: 9 - NUTRIÇÃO

Curriculo: 20091

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

**Fase 03**

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjuntio
Aspectos bioquímicos dos processos de digestão e absorção de nutrientes. Composição e funções do sangue. Composição e funções do suco digestivo. Aspectos bioquímico-fisiológicos de doenças com implicações nutricionais.						
BQA5104	Bioquímica 04 - Fisiológica	Ob	72	4		BQA5123
Líquidos corporais. Potencial de membrana e ação. Funções dos sistemas: neuromuscular e neurovegetativo; motor e sensorial; cardiovascular; renal, respiratório e endócrino.?						
CFB5148	Fisiologia Humana	Ob	72	4		BQA5123
Morfologia, citologia, fisiologia e genética das bactérias. Características gerais de vírus, fungos e evedulas. Toxinfecções alimentares. Diagnóstico bacteriológico de alimentos. Noções de microbiologia aplicadas à Nutrição.						
MIP6118	Microbiologia III	Ob	72	4		(BEG5101 eh BQA5123)
Magnitude dos distúrbios nutricionais em nível mundial e no Brasil, com enfoque nas diferentes abordagens do processo de determinação dos problemas nutricionais. Epidemiologia dos distúrbios nutricionais: carências nutricionais específicas e doenças por excesso. Estudo e aplicação de inquéritos socio-econômicos e dietéticos.						
NTR6120	Epidemiologia Nutricional	Ob	72	4		SPB5112
-						
NTR6804	Avaliação Nutricional	Ob	72	4		(BQA5123 eh NTR5602 eh SPB5112)
-						
NTR6806	Vigilância Sanitária Alimentar (VISA)	Ob	72	4		(NTR5600 eh NTR5601 eh NTR5602)



**CURRÍCULO DO CURSO**

Curso: 9 - NUTRIÇÃO

Currículo: 20091

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

**Fase 04**

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjuntão
Generalidades. Conservação de alimentos através de: calor, eliminação de água, frio, fermentação. Importância do controle de qualidade. Processos de industrialização de produtos de origem vegetal e animal.						
CAL6301	Tecnologia de Alimentos III	Ob	54	3	BQA5104	
Bromatologia. Conceito. Relação com as demais ciências básicas e aplicadas. Classificação e campo de ação. Conceito de alimentos e produtos alimentícios e seu valor nutritivo. Digestão dos alimentos. Composição básica dos produtos alimentícios. Alimentos grãos, protéicos e lipídicos de origem vegetal e animal; seu papel na alimentação. Bebidas não alcoólicas ou estimulantes - Análise físico-química e regulação. Análise dos produtos alimentícios, especiarias, conservas vegetais, vitaminas e aditivos.						
CAL6304	Bromatologia	Ob	72	4	BQA5104	
Importância da higiene e controle microbiológico dos alimentos. Controle da contaminação dos alimentos; boas práticas de fabricação de alimentos, controle dos manipuladores, ambiente e processamento de alimentos. Limpeza e sanitização. Controle higiênico-sanitário de alimentos através de análise de perigos e pontos críticos. Análise microbiológicas.						
CAL6306	Microbiologia, Higiene e Controle dos Alimentos	Ob	90	5	MIP5118	
-						
NTR6908	Nutrição Humana	Ob	54	3	(BQA5104 eh CF05146)	
-						
NTR6907	Planejamento e Programação de Ações em Alimentos e Nutrição (PPAN)	Ob	72	4	(NTR5120 eh NTR5602 eh NTR5603 eh NTR5604 eh NTR5605)	
-						
NTR6909	Técnicas Dietéticas	Ob	72	4	(NTR5603 eh NTR5605)	



**CURRÍCULO DO CURSO**

Curso: 9 - NUTRIÇÃO

Curriculo: 20091

Habilitação: Bacharelado em Nutrição

**Fase 05**

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
BEG6204	Embriologia Humana Apoiada a Nutrição	Ob	36	2		MORS118
Bases físicas e moleculares da herança. Mutação e mutagenese. Citogenética humana. Padrões de herança. Variação na expressão dos genes. Herança multifatorial. Erros inatos do metabolismo. Imunogenética. Farmacogenética. Biotecnologia na produção de alimentos e drogas.						
BEG6408	Genética Humana Apoiada Nutrição	Ob	36	2		BEG5101
Respostas imunes específicas. Antígenos. Preparo de antígenos. Imunoglobulinas. Complemento. Preparo de antissoros. Reações antígeno-anticorpo. Hipersensibilidade.						
MIP6202	Imunologia II	Ob	54	3		(BQA5123 eh MORS118)
NTR6808	Cálculo e Análise de Dietas nos Ciclos de Vida	Ob	72	4		(NTR5606 eh NTR5608)
NTR6810	Nutrição nos Ciclos de Vida	Ob	72	4		(NTR5606 eh NTR5608)
NTR6811	Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I (Gestão de UANI)	Ob	108	6		(CAL5305 eh NTR5606 eh NTR5608)
NTR6812	Seminário Integrador I	Ob	18	1		





**UNIVERSIDADE FEDERAL  
DE SANTA CATARINA**  
Pró-Reitoria de Ensino de Graduação  
Departamento de Administração Escolar

### CURRÍCULO DO CURSO

Curso: **9 - NUTRIÇÃO**

Curriculo: **20091**

Habilitação: **Bacharelado em Nutrição**

### Disciplinas Optativas

Disciplina	Tipo	H/A	Aulas	Equivalentes	Pré-Requisito	Conjunto
NTR6701 Antropologia da Alimentação	Op	54	3			

Observações

**Legenda:** Ob-Disciplina Obrigatória; Op-Disciplina Optativa; Es-Estágio; Ex-Extracurso; H/A-Hora Aula Equivalente; Disciplina equivalente; Conjunto: Disciplinas que devem ser cursadas em conjunto



**ANEXO C****Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição****UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
CURSO DE NUTRIÇÃO****Titulação:** Nutricionista**Diplomado em:** Nutrição**CRIAÇÃO DO CURSO**

PORTARIA -384/GR/79 DE 10/08/79

**RECONHECIMENTO DO CURSO**

PARECER: 109/CFE/85, DE 28/02/85

PORTARIA: PORTARIA 249/MEC/85, DE 25/03/85, PUBLICADO  
NO D.O.U. DE 27/03/85**PERÍODO DE CONCLUSÃO**

PRAZO MÍNIMO - 10 SEMESTRES

PRAZO MÁXIMO - 16 SEMESTRES

**CARGA HORÁRIA OBRIGATÓRIA:** 3834 H**CARGA HORÁRIA OPTATIVA:** 144 H**CARGA HORÁRIA TOTAL:** 3978 H**Perfil do Egresso:**

O Curso de Graduação em Nutrição tem como perfil do egresso um profissional cidadão, com formação generalista, autônomo na busca do conhecimento, sensível e crítico em relação à realidade social, econômica, política e cultura, percebendo o ser humano e o mundo em sua integralidade, capaz de atuar como agente de transformação, trabalhando interdisciplinarmente de forma comprometida, ética e sustentável, em todos os campos de conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos e coletividade.

### **3. Conceitos dos eixos integradores do currículo:**

**3.1. Segurança Alimentar e Nutricional:** conjunto de princípios, políticas, medidas e instrumentos que assegure a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. Nota: acrescenta-se que, além de acesso e consumo, o organismo deve dispor de condições fisiológicas adequadas para o aproveitamento dos alimentos por meio de boa digestão, absorção e metabolismo de nutrientes.

**3.2. Direito Humano a Alimentação Adequada, DHAA:** Direito humano indivisível, universal e não discriminatório que assegura a qualquer ser humano uma alimentação saudável e condizente com seus hábitos culturais. Nota: para garantia do DHAA, é dever do Estado estabelecer políticas que melhorem o acesso das pessoas aos recursos para produção e aquisição, seleção e consumo dos alimentos, por meio da elaboração e implementação de políticas, programas e ações que promovam sua progressiva realização.

**3.3. Promoção da saúde:** é o nome dado ao processo de capacitação da comunidade para atuar na melhoria de sua qualidade de vida e saúde, incluindo uma maior participação no controle desse processo. Para atingir um estado completo de bem estar físico e mental e social, os indivíduos e grupos devem saber identificar aspirações, satisfazer necessidades e modificar favoravelmente o meio ambiente. A saúde deve ser vista como um recurso para a vida e não como objetivo de viver.

### **4. Premissas orientadoras da Matriz Curricular:**

**4.1.** O ensinar em relação ao professor - O aprender em relação ao estudante, em direção à troca e construção de conhecimentos.

**4.2.** As disciplinas apresentadas nas fases estão articuladas de forma a integrar os conhecimentos e os conteúdos, através da relação teoria e prática, numa relação sinérgica e dialógica.

**4.3.** Professores e estudantes devem estar “mobilizados” através de encontros de organização formação pedagógica e dos seminários de discussão e integralização.

**4.4.** Para a concretização da proposta da matriz curricular, há necessidade de estabelecer a coordenação por fase e definir o papel e a carga horária do coordenador.

### **5. Objetivos do curso:**

Desenvolver nos estudantes a capacidade de articular os conhecimentos biológicos, políticos, econômicos e sociais em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição são fundamentais para preservar, promover e recuperar a saúde de indivíduos e grupos populacionais, a partir de instrumental técnico e científico.

Desenvolver atividades no campo da nutrição e alimentação humana, com percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, visando à garantia da Segurança Alimentar e Nutricional e do Direito Humano à Alimentação Adequada em nível individual e coletivo.

## CURRÍCULO POR FASE

### 1ª FASE

**Objeto integrador:** O território em saúde, alimentação e nutrição.

**Prática:** Acolhimento e reconhecimento dos indivíduos, família e comunidade nos diferentes cenários de prática.

**Carga horária total da fase:** 378 horas

**Carga horária semanal:** 21 h/a

#### Quadro de distribuição das disciplinas

<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>H/A</b>	<b>HORAS /SEM</b>	<b>PRÉ-REQ.</b>
CIN 5105	METODOLOGIA CIENTÍFICA	2	36	-
BEG 5101	FUNDAMENTOS DA BIOLOGIA CELULAR	3	54	-
SPO 5114	SOCIOLOGIA DA SAÚDE	3	54	-
MOR 5210	ANATOMIA APLICADA A NUTRIÇÃO	4	72	-
SPB 5100	DESENVOLVIMENTO DA COMUNIDADE	2	36	-
NTR	CULTURA, CONSUMO E PADRÕES ALIMENTARES.	3	54	-
NTR	EDUCAÇÃO EM SAÚDE,	4	72	-

	ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I (ESAN I)			
--	---	--	--	--

## 2ª FASE

**Objeto integrador:** O território e o diagnóstico em saúde, alimentação e nutrição.

**Prática:** Território e sua caracterização – Atenção à saúde, alimentação e nutrição para indivíduos, famílias e comunidades, em instituições e estabelecimentos públicos e privados.

**Carga horária total da fase:** 450 horas

**Carga horária semanal:** 25 h/a

### Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
SPB 5218	SAÚDE E SANEAMENTO	2	36	SPB 5100
MOR 5118	HISTOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	4	72	BEG 5101/MOR 5210
MIP 5306	PARASITOLOGIA VI	4	72	BEG 5101
BQA 5123	BIOQUÍMICA 03 - BÁSICA	4	72	BEG 5101
SPB 5127	BIOESTATÍSTICA II	2	36	CIN 5105
SPB 5112	EPIDEMIOLOGIA BÁSICA	2	36	SPB 5100
NTR	EDUCAÇÃO EM SAÚDE,		72	NTR 5600 NTR 5601

	ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II (ESAN II)	4		<b>Paralelo c/PDAQ</b>
NTR	PRODUÇÃO, DISTRIBUIÇÃO E AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS (PDAQ)	3	54	<b>NTR 5600 NTR5601 Paralelo c/ESAN II</b>

### 3ª FASE

**Objeto integrador:** Diagnóstico e planejamento em saúde, alimentação e nutrição.

**Prática:** Diagnóstico das políticas de saúde, alimentação, nutrição e segurança alimentar.

**Carga horária total da fase:** 432 horas

**Carga horária semanal:** 24 h/a

### Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
NTR	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	4	72	BQA 5123 SPB 5112 ESAN II
BQA 5104	BIOQUÍMICA 04 - FISIOLÓGICA	4	72	BQA 5123
MIP 5118	MICROBIOLOGIA III	4	72	BEG 5106 BQA



				5123
CFS 5146	FISIOLOGIA HUMANA	4	72	BQA 5123
NTR	VIGILÂNCIA SANITÁRIA ALIMENTAR (VISA)	4	72	NTR 5600 NTR 5601 ESAN II <b>Paralelo c/ NTR 5120</b>
NTR 5120	EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL	4	72	SPB 5112 <b>Paralelo VISA</b>

#### 4ª FASE

**Objeto integrador da fase:** Planejamento e intervenção em saúde, alimentação e nutrição.

**Prática:** Construção dos espaços de intervenção em saúde, alimentação e nutrição.

**Carga horária total da fase:** 396 h/a

**Carga horária semanal:** 22 h/a

#### Quadro de distribuição das disciplinas

<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>H/A</b>	<b>HORAS/SEM</b>	<b>PRÉ-REQ.</b>
CAL 5301	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS III	3	54	BQA 5104
CAL 5304	BROMATOLOGIA	4	72	BQA 5104

CAL 5305	MICROB./HIGIENE/CON TROLE ALIMENTOS	4	72	MIP 5118
NTR	NUTRIÇÃO HUMANA	3	54	BQA 5104 CFS 5146
NTR	PLANEJAMENTO E PROGRAMAÇÃO DE AÇÕES EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (PPAN)	4	72	Todas as disciplin as NTR da 1ª, 2ª e 3ª fases
NTR	TÉCNICA DIETÉTICA	4	72	PDAQ VISA

### 5ª FASE

**Objeto integrador da fase:** Promoção da saúde em alimentação e nutrição.

**Prática:** Ações de promoção em alimentação e nutrição para diferentes ciclos de vida.

**Carga horária total da fase:** 396 h.

**Carga horária semanal:** 22 h/a

#### Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
MIP 5202	IMUNOLOGIA II	3	54	BQA 5123 MOR 5118

BEG 5406	GENÉTICA HUMANA APLIC. A NUTRIÇÃO	2	36	BEG 5101
BEG 5204	EMBR. HUMANA APLIC. A NUTRIÇÃO	2	36	MOR 5218
NTR	CALCULO. E ANALISE DE DIETAS NOS CICLOS DE VIDA	4	72	NTR 5105 NTR 5203
NTR	NUTRIÇÃO NOS CICLOS DE VIDA	4	72	NTR 5105 NTR 5203
NTR	GESTÃO EM UNIDADES de ALIMENTAÇÃO e NUTRIÇÃO (Gestão de UAN I)	6	108	CAL 5305 NTR 5105 NTR 5203
NTR	SEMINARIO INTEGRADOR I	1	18	Paralelo disciplinas NTR da fase

### 6ª FASE

**Objeto integrador da fase:** Promoção da saúde em alimentação e nutrição.

**Prática:** Alimentação e nutrição: ações de planejamento e de intervenção para os diferentes grupos

**Carga horária total da fase:** 378 h.

**Carga horária semanal:** 21 h/a

**Quadro de distribuição das disciplinas**

<b>CÓDIGO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>H/A</b>	<b>HORAS/SEM</b>	<b>PRÉ-REQ.</b>
NTR 5152	CALCULO. E ANALISE DE DIETAS PARA COLETIVIDADES	4	72	Cálculo de Análise I Paralelo Gestão de UAN II
NTR	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	4	72	Nutrição nos ciclos de vida Avaliação Nutricional NTR 5120
PTL 5121	PATOLOGIA GERAL V	4	72	BQA 5104 CFS 5146 MIP 5118 MIP 5202 MIP 5306
NTR	GESTÃO EM UNIDADES de ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (Gestão de UAN II)	6	108	Gestão de UAN I
NTR	SEMINARIO INTEGRADOR II	1	18	Paralelo c/ as disciplinas NTR da fase
PSI	PSICOLOGIA E NUTRIÇÃO	2	36	PLANEJAMENTO E PROGRAMAÇÃO DE AÇÕES

				EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
--	--	--	--	------------------------------------

### 7ª FASE

**Objeto integrador da fase:** Alimentação saudável na atenção secundária e terciária.

**Prática:** Alimentação e nutrição nas ações de prevenção, tratamento e recuperação da saúde.

**Carga horária total da fase:** 252 h.

**Carga horária semanal:** 14 h/a

#### Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
NTR	FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO I	4	72	Cálculo e Análise de dietas nos ciclos de vida Nutrição nos ciclos de vida PTL 5121 Paralelo Dietoterapia I
NTR	DIETOTERAPIA I	6	108	Cálculo e Análise de dietas nos ciclos de vida Nutrição nos

				ciclos de vida PTL 5121 Paralelo Fisiopatologia I
NTR 5111	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL I	3	54	Nutrição nos ciclos de vida PTL 5121
NTR	SEMINARIO INTEGRADOR III	1	18	Paralelo c/ as disciplinas NTR da fase

### 8ª FASE

**Objeto integrador da fase:** Alimentação saudável na atenção secundária e terciária.

**Prática:** Alimentação e nutrição nas ações de prevenção, tratamento e recuperação da saúde

**Carga horária total da fase:** 324 h.

**Carga horária semanal:** 18 h/a

#### Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORA S/SEM	PRÉ-REQ.
NTR	ÉTICA E BIOÉTICA	3	54	Paralelo TCC
NTR	ATENÇÃO E ASSIST. ALIMEN. E NUTRICIONAL	3	54	NTR 5122 NTR5 213
NTR 5132	FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO II	4	72	Fisiopatologia

				da Nutriç ão I Dietote rapia I
NTR	DIETOTERAPIA II	6	108	Fisiopa tologia da Nutriç ão I Dietote rapia I
NTR	PROJETO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)	2	36	<b>Parale lo</b> c/Ética e Bioétic a

### 9ª FASE e 10ª FASE

**Objeto integrador da fase:** O exercício profissional.

**Prática:** Estágios

**Carga horária total da fase:** 810 h.

### Quadro de distribuição das disciplinas

CÓDIGO	DISCIPLINA	H/A	HORAS/TRI	PRÉ- REQ.
NTR 5411	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	20	270	3168 h
NTR	ESTÁGIO	20	270	3168

5412	SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA			h
NTR 5414	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	20	270	3168 h

## 8. DISCIPLINAS OPTATIVAS

CARGA HORÁRIA MÍNIMA OBRIGATORIA - 144 HORAS-AULA  
 - TODAS AS DISCIPLINAS OFERECIDAS EM CURSOS DA UFSC, SENDO QUE SE RECOMENDA AS SEGUINTE DISCIPLINAS:

CÓDIGO	DISCIPLINA	HORAS/SEM	PRÉ-REQ.
NFR 5128	ENFERMAGEM EM PRIMEIROS SOCORROS	36	-
FTL 5130	PATOLOGIA AMBIENTAL	54	FTL 5121
NTR 5209	PADRÕES ALIMENTARES	54	NTR 5600
NTR 5220	SUPOORTE NUTRICIONAL NA PRÁTICA CLÍNICA AMBULATORIAL E HOSPITALAR	36	NTR 5133
NTR 5225	NUTRIÇÃO DO ATLETA		NTR 5213
			NTR 5105 E
			Calculo e Análise de Dietas Nos Ciclos De Vida
FTL 5112	TOXICOLOGIA III	54	FTL 5121
FMC 5209	INTERAÇÃO ENTRE FÁRMACOS E NUTRIENTES	54	NTR 5213
		36	NTR 5133
GCN 5949	GEOGRAFIA DA ALIMENTAÇÃO	72	-
NTR 5501	PROGRAMA DE INTERCÂMBIO I	00	RESOL.007/CUN-99
NTR 5502	PROGRAMA DE INTERCÂMBIO II	00	NTR 5501
NTR	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL II	54	NTR 5111
NTR	PLANEJAMENTO FÍSICO-FUNCIONAL DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	54	Gestão de Unid. de Alim. e Nutr. I
QMC 5206	QUÍMICA ORGÂNICA	54	QMC 5104
CAL	DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E ANÁLISE SENSORIAL PARA NUTRIÇÃO	54	CAL 5301 CAL5304
CAL	BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS	54	BQA5123
NTR	ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	36	NTR 5600
SPO	SOCIOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO		SPO 5114
			E
			Planejamento e programação de ações em alim. e nutr.
		36	



## ANEXO D

### Roteiro das entrevistas semi-estruturadas

#### A Introdução

a) Apresentar o **objetivo da pesquisa**; informar que a **participação** do(a) professor(a) é **voluntária**, e caso aceite, você e sua orientadora se responsabilizam por manter o **anonimato do(a)s participantes** no decorrer do trabalho, nos seus resultados e em futuras publicações oriundas da pesquisa.

b) Entregar o termo de consentimento da entrevista para que, se autorizarem, assinem em 2 vias. **Denise assinará também**, indicará a data e fornecerá uma das vias, para **cada entrevistado**.

#### B Questões norteadoras da entrevista

1. Você poderia me explicar o que é a ciência da nutrição?
2. Como a física, a química e a biologia fazem parte da formação do nutricionista?
3. Como você vê o papel da ciência (a importância dela) nos dias de hoje, principalmente no setor da alimentação.
4. Como é ser nutricionista? Como sua profissão influencia direta ou indiretamente em sua vida, em suas rotinas diárias?
5. O que significa, para você, educação em saúde?
6. O que você entende por “saudável” na Nutrição?
7. O que você entende por “comunidade”, considerando que no currículo novo há uma disciplina chamada “desenvolvimento da comunidade”. Seria a mesma coisa que “sociedade”?
8. Você considera que, ao longo do curso, o aluno aprende a comer de modo “certo”? Se sim, de que modo isso acontece?
9. Quais as tecnologias que mais tem se destacado na/para nutrição? Você considera que ela influenciou a área de modo positivo ou negativo? Poderia dizer de que forma e por quê? (pedir exemplos)
10. Pensando no Brasil, o que você considera como sendo as principais questões sociais relacionadas à tecnologia na Nutrição?
11. Como a tecnologia é abordada em sala de aula? Há disciplinas curriculares que dariam mais ênfase à tecnologia? Se sim, quais seriam?
12. Você acha que o sistema de controle de riscos existente no Brasil, na área da Nutrição, é confiável? Por quê?

13. Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso, o perfil do egresso deve resultar de uma formação generalista, humanista e crítica. Como você aplica/trabalha esta visão, em sala de aula? (Peça exemplos)

14. Você conhece o perfil do egresso apresentado pelo novo Projeto Político Pedagógico do Curso da UFSC?<sup>40</sup> (leia, SE FOR O CASO, o resto do item na nota de rodapé) Esse perfil salienta a formação generalista, para formar um profissional cidadão, autônomo, sensível e crítico em relação à realidade social, econômica, política e cultural...

Sendo assim,

d) Você considera que é viável a formação de um profissional com este perfil, a partir do currículo vigente atualmente? **(o novo)**

e) Em que os currículos dão conta e em que “deixam a desejar” para que seja perfeitamente viável a formação deste profissional tal como aqui se apresenta?

f) Ainda considerando o perfil do egresso colocado acima: o que significa, para você, trabalhar de forma sustentável?

15 Como é feita a distinção entre aquele aluno que quer ser profissional de mercado, para trabalhar em empresas de serviços, ou ser nutricionista clínico, daquele que quer ser pesquisador acadêmico da área? Como essas diferenças são trabalhadas não só no currículo, mas ao longo de toda a formação? Como os professores do Curso, como você, lidam com essas diferenças?

16 Você gostaria de perguntar algo mais sobre esta pesquisa? De fazer críticas e/ou comentários sobre este trabalho? Daria alguma sugestão?

---

<sup>40</sup> Perfil do egresso no Projeto Político Pedagógico (em aprovação) do curso:

um profissional cidadão, com formação generalista, autônomo na busca do conhecimento, sensível e crítico em relação à realidade social, econômica, política e cultura, percebendo o ser humano e o mundo em sua integralidade, capaz de atuar como agente de transformação, trabalhando interdisciplinarmente de forma comprometida, ética e sustentável, em todos os campos de conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos e coletividade.

**ANEXO E**  
**TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E**  
**ESCLARECIDO**

Eu, Denise Maria Nunes, estou desenvolvendo um Trabalho de Dissertação de Mestrado para o Programa de Pós-Graduação em Educação Científica e Tecnológica da Universidade Federal de Santa Catarina intitulado: “Alimentando-se de saberes pensando a Nutrição”, sob orientação da Profa. Dra. Vivian Leyser da Rosa.

Esta pesquisa busca identificar as dimensões conferidas ao campo da Nutrição como sendo tanto ciência como tecnologia, apontando evidências, relações e desdobramentos que a caracterizam como uma e outra, uma vez que a Nutrição pode ser conteúdo de ambas.

A coleta de dados será feita através de entrevistas semi-estruturadas individuais. Cada entrevista será audio-gravada e posteriormente transcrita, para utilização exclusiva na presente pesquisa. Fica garantido o caráter anônimo e sigiloso de sua participação, uma vez que seu nome e qualquer outro dado que o(a) identifique não serão divulgados. Você, como entrevistado(a), terá liberdade para desistir de sua participação a qualquer momento, mesmo depois de ter assinado este consentimento, bastando para isso comunicar à pesquisadora.

Se você tiver alguma dúvida com relação ao estudo, ou se não quiser fazer mais parte do mesmo a qualquer momento, poderá entrar em contato comigo através do Email [xxxxxxxxxxxx@hotmail.com](mailto:xxxxxxxxxxxx@hotmail.com), ou nos telefones: (048) xxxx-xxxx (celular) e (048) xxxx-xxxx (residencial).

-----  
 Eu, \_\_\_\_\_ fui devidamente esclarecido(a) sobre a pesquisa “Percepções de ciência sob o prisma dos profissionais da Nutrição”. Declaro que estou ciente de seus objetivos e metodologia, bem como de meus direitos de anonimato, sigilo dos dados e desistência a qualquer momento.

\_\_\_\_\_  
 Denise M. Nunes  
 (Mestranda responsável pela  
 pesquisa)

\_\_\_\_\_  
 Professor(a)  
 Entrevistado(a)

Florianópolis, \_\_\_\_/\_\_\_\_/2010.



## ANEXO F

### FICHA INDIVIDUAL DE INFORMAÇÕES FACTUAIS

#### FICHA INDIVIDUAL DE INFORMAÇÕES FACTUAIS

Título provisório do Projeto:

Percepções de ciência sob o prisma dos profissionais da Nutrição

**Objetivo Geral:**

Identificar as dimensões conferidas ao campo da Nutrição como sendo tanto ciência como tecnologia, apontando evidências, relações e desdobramentos que a caracterizam como uma e outra, uma vez que a Nutrição pode ser conteúdo de ambas.

Ficha de identificação do(a) entrevistado(a)

1. Código da entrevista: \_\_\_\_\_ 2 Data da entrevista: \_\_\_\_\_

Data da transcrição: \_\_\_\_\_

3 Nome: \_\_\_\_\_

4 Sexo: ( )F ( )M 5 Idade: \_\_\_\_\_ 6 Naturalidade: \_\_\_\_\_

7 Formação: \_\_\_\_\_ 8 Ano de conclusão: \_\_\_\_\_

9 Instituição: \_\_\_\_\_

10 Pos-Graduação: ( ) Mestrado – Área: \_\_\_\_\_  
 Instituição: \_\_\_\_\_  
 Ano de conclusão: \_\_\_\_\_

( ) Doutorado – Área: \_\_\_\_\_  
 Instituição: \_\_\_\_\_  
 Ano de conclusão: \_\_\_\_\_

( ) Outra – especialização, etc – descrever: \_\_\_\_\_  
 Instituição: \_\_\_\_\_  
 Ano de conclusão: \_\_\_\_\_

Instituição: \_\_\_\_\_  
 Ano de conclusão: \_\_\_\_\_

11 Ano de ingresso na UFSC como docente: \_\_\_\_\_

12 Lotação: ( ) Dpto NTR ( ) outro Dpto

13 Situação funcional no momento da entrevista:

- ( ) professor(a) concursado(a), em estágio probatório
  - ( ) concursado, efetivado
  - ( ) professor substituto
  - ( ) outro – professor visitante, etc - especificar
- 
- 

14 Cargos e/ou atividades que já exerceu no Dpto, ou no Curso de NTR, ou na UFSC:

- ( ) chefe de Dpto
  - ( ) sub-chefe de Dpto
  - ( ) coordenador do Curso
  - ( ) sub-coordenador do Curso
  - ( ) supervisor/coordenador de pesquisa do Dpto
  - ( ) supervisor/coordenador de ensino do Dpto
  - ( ) supervisor/coordenador de extensão do Dpto
  - ( ) supervisor da empresa Junior de NTR
  - ( ) cargo na administração superior da UFSC – pro-reitor, etc
  - ( ) outro - especificar
- 
- 
- 

15 Tem experiência de trabalho em outras instituições? Quais? Em que período? Qual atividade?

---

---

---

16 Quais as disciplinas que você tem ministrado nos últimos quatro (04) semestres?  
Elas são ministradas em que fases?

---

---

---

## ANEXO G TRANSCRIÇÃO DAS ENTREVISTAS<sup>41</sup>

### ENTREVISTADO Nº 10

*1 Você poderia me explicar o que é a ciência da nutrição?*

Bem... Ela estuda... Se tu fores pensar pelo lado fisiológico, ela estuda a parte de alimentos e nutrientes e daí o envolvimento dela, se for pensar desde a preocupação em relação ao cultivo, como estão os nutrientes lá, obviamente que a gente não é agrônomo, mas na preocupação do cultivo que ali envolve agrotóxico, envolve os nutrientes, a terra rica ou não, a aquisição, seleção, preparo, higienização, controle sanitário, essas coisas. Até então que vai envolver a parte fisiológica que se diz... Daí de gestão, absorção, transporte do organismo, disponibilização, biodisponibilidade desses nutrientes no organismo, porque nem tudo que está no nutriente vai ser disponível - que vai ser absorvido. Então, estuda toda essa parte de biodisponibilidade que a gente chama aquele nutriente, aquele que é digerido, absorvido e utilizado pelo organismo.

Aí vai trabalhar também as políticas públicas em relação às deficiências de nutrientes e alimentos, vai englobar os estudos grandes epidemiológicos da nutrição, tu vai conseguir ver quais são as deficiências e através desses métodos de consumo ou de avaliação nutricional, peso, medida enfim, você vai conseguir ver que naquela determinada população você precisa aplicar uma política pública. Ou mesmo deficiência de ferro, que são uma das grandes deficiências nutricionais, deficiência de ferro, de iodo, de nutrição protéica, calóricas, e ai vai... E você consegue com bases de estudos de avaliação, você consegue fazer com que ocorram mudanças públicas. Por exemplo, hoje a grande quantidade que a gente tem de produtos, de produtos trans é uma preocupação. Porque tem um grande índice de colesterol em pessoas muito novas. E o que a gente tem aí? Tudo é trans, tudo é gordura vegetal transformada em gordura dura, para poder ter melhor textura, todo mundo utiliza, é uma gordura barata. Então, biscoitos estão cheios, massas estão cheios, pastéis estão cheios é difícil escapar disso.

---

<sup>41</sup> Onde houver xxx significa que a palavra dita não foi compreendida por algum tipo de falha no áudio.

Produtos *in natura* - isso é o mais fácil de fazer, então a gente tem essa preocupação. Aí começa essas políticas públicas e leis.

As leis de acordo com nossos estudos, as leis vão sendo lançadas, até tanto de trans, até tanto de gordura saturada, até tanto de açúcar, até tanto de sal, que são as nossas grandes preocupações, até tanto de caloria... Que eu acho que a gente vai alcançar cada vez mais, porque cada vez mais ta melhorando pra gente não chegar no perfil dos americanos, porque a gente ta com uma grande tendência, nossa preocupação hoje é a epidemia de obesidade e quando eu entrei na universidade a preocupação era a nutrição.

Problema de saúde pública era a desnutrição, hoje a gente está em queda na desnutrição e ta aumentando a obesidade enormemente, em crianças muito precoces - essa idade de 10 anos que da uma diminuiçãozinha, da uma arredondada.

Então hoje as políticas públicas em relação à idade escolar são fantásticas, e nós fomos pioneiros aqui em Florianópolis. Em Florianópolis e a universidade foi pioneira em lei para controle das cantinas. E agora já está pipocando no Brasil inteiro o negócio da lei e mesmo assim a gente não chegou lá. Porque assim, não pode fritura, não pode isso e aquilo, mas tem o empanado que é cheio de gordura, tu olha a quantidade de gordura que tem naquele empanado é tão grande e superior a uma fritura, só não é frito. Mas daí usa o que? Usa gordura hidrogenada, então não é porque é assado que é saudável.

## *2 Como a física, a química e a biologia fazem parte da formação do nutricionista?*

Bom... Os alimentos, a transformação... A química tudo haver pelos nutrientes e tudo. A parte de, por exemplo, de oxidação de uma molécula de nutriente tem a química, então a base da química é muito importante.

A física na culinária faz uma mudança física por exemplo, eu estou falando de uma forma simples, faz uma mudança de um alimento pastoso para sólido, então existe uma transformação física ali e aquilo tudo é científico.

O aluno da técnica dietética, que é uma disciplina que já dei, e na verdade é culinária, a gente trabalha todas as informações, a gente trabalha, por exemplo, se a gente junta dois alimentos e às vezes duas frutas, então da uma mudança de coloração e de gosto que não é legal e porque isso acontece? Entende.



Ou tu faz um mingau, vai engrossar e vai falar ali da formação de gomas no mingau e que se tu põe um açúcar tu vai interferir, se tu põe um ácido, um pingo de alimento vai interferir. Porque isso interfere? Vai estar quebrando algumas coisas ali: moléculas.

A biologia... Tudo haver! Porque ai assim, você pensa na genética, por exemplo, porque hoje a gente sabe que os nutrientes... E que o que você come pode contribuir para uma mudança de estrutura celular, tu muda o contexto, então se tu come algum determinado tipo de gordura... O que é a Célula? Célula é uma camada xxx cheia de gordura, e ali significa que, por exemplo, dependendo das trocas metabólicas e biológicas, você pode mudar e danificar o DNA. E depois de 20 anos se você não melhorar, se você tiver uma pré-disposição genética, disposição ambiental... Então tem vários fatores e o fator da dieta é um fator modificável, você pode mudar na sua vida. Genética você não pode, mas você pode fazer exercícios, você pode mudar sua alimentação, comer três frutas por dia. Você pode comer. Você pode dar preferência para diminuir a carne e comer mais grão. Então é um contexto que você pode fazer essas mudanças e isso vai mudar na parte celular e obviamente na função célula na fisiologia.

### *3 Como você vê o papel da ciência (a importância dela) nos dias de hoje, principalmente no setor da alimentação.*

A importância? Nossa... Muita!

O peso é muito grande em termos de ciência na alimentação, ou seja, o resultado das pesquisas em relação à alimentação é isso?

Os grandes estudos epidemiológicos bem desenhados, grandes pesquisas elas têm alterado bastantes as leis, por exemplo, as políticas públicas. Quando você vê, por exemplo... Não é à toa hoje o Ministério da Pesca, o Ministério da Pesca ele vem em torno de, por exemplo, você diminuir o consumo de carne, aumentar o consumo de peixe e as pesquisas tem mostrado que o peixe, o consumo de peixe, para as crianças - por exemplo, o Omega 3 que tem no peixe - vai estar contribuindo, entre outros fatores, vai estar contribuindo para xxx e isso é científico.

Aí começa a lançar, a pipocar coisas que parecem moda, vamos pesquisar agora o peixe, nós temos agora um projeto sobre o incentivo de peixe nas escolas, eu faço parte. Eu não coordeno esse projeto que é uma outra professora que trabalha com crianças e fez um estudo grande de obesidade em uma escola aqui, que é uma colega aqui do lado e

participou desse projeto, daí começa a ver porque tudo com a intenção de que estudos já foram feitos. Então estudos já têm mostrado. E isso vem em peso dos Estados Unidos, por exemplo, a obesidade, os alimentos essencialmente calóricos isso tem grandes estudos lá, eles sabem que se eles não impedir, ou sei lá... Fazer alguma política, foi tudo com base, está visível agora, mas foi tudo com base científica.

A gente ta na frente... Os outros países vêem o exemplo que eles não conseguem controlar, porque eles podem controlar um monte de coisa, mas não tem conseguido controlar isso e que, mesmo com base científica, a obesidade é grande, o percentual é grande, o estudo epidemiológico... Os problemas são grandes. Isso já disse cientificamente, quem é obeso tem mais colesterol, quem tem mais colesterol morre mais de doenças cardiovasculares e assim vai.

Então a gente tem que frear aquelas coisas assim que ele tem: a coca-cola livre... Na verdade existem várias formas e a gente está vendo que tipo de coisa que a gente pode fazer para frear o consumo de produtos não saudáveis. Tipo assim, a coca tem que ser cara e tem que ser pequena. E tem que ser cara e se você beber a segunda tem que ser mais cara. Alguma coisa tem que ser feita, não sei... São idéias que se lança. Eles têm que parar com isso, não pode mais deixar isso, e tem que baratear as frutas. Se eles têm tanto poder, as frutas têm que ser baratas, gostosas, baratas, bem apresentadas, fáceis, acessíveis. Por que você come um salgadinho rapidinho? Porque xxx tu vai xxx Então assim... Para crianças tu tem que disponibilizar meio cortadinho, porque assim cortado é mais fácil, senão ela vai lá no salgadinho, porque o salgadinho só abre e ela come.

#### *4 Como é ser nutricionista? Como sua profissão influencia direta ou indiretamente em sua vida, em suas rotinas diárias?*

A gente é absorvido mesmo, a gente é chato, eu hoje em dia, eu digo assim para as pessoas: “olha eu não sou nutricionista, então eu não to criticando”, é porque antigamente as pessoas achavam que eu estava sempre fazendo críticas, então se fosse isso eu seria mais magrinho, peso ideal e não é o caso.

Mas eu gosto de comer. Mas eu como muito. É fácil comer em excesso, não é difícil. Então assim, eu como minhas frutas, como verduras, minha salada enorme entendeu? Eu procuro beber o mínimo

de refrigerante... Eu adoro carne! Eu tento comer menos, mas eu gosto de carne. Eu gosto de churrasco! É diferente de pessoas assim...

Mas eu gosto de grãos, eu gosto de comida, eu nem gosto de doce, mas eu gosto de comida, e é muito fácil na minha idade ganhar peso, de fato eu ganhei muito peso sem fazer exercício todo dia, porque realmente cada vez os hormônios vão mudando, tem que diminuir, tem que baixar tua bola... Mas é eu incorporo bastante com as crianças, eu deixo muito disponível. Por exemplo, eu tenho duas filhas, eu deixo muito disponível os alimentos saudáveis. Assim eu raramente tenho alimentos não saudáveis em casa, não tenho bolacha recheada - não faz parte. Antigamente eu achava assim: que se eu desse algumas bolachinhas recheadas é bom para elas não agarrar na bolacha recheada do vizinho, mas hoje eu já não acho tanto assim, não é proibitivo, elas estão em um barzinho a mãe posso comer uma bolacha recheada? Pode. A gente compra uma bolacha recheada, mas eu não vou em um supermercado comprar bolacha recheada, nem vou deixar no meu armário. Meu marido é o primeiro a comer até as bolachas recheadas, então eu tenho tentado disponibilizar as frutas secas, às vezes mais docinhas... Às vezes estão procurando um doce, umas castanhaszinhas que também são bem calóricas, mas são saudáveis, para elas comer uma vitamina E que também é rico.

Então assim tento buscar uma coisa que elas gostam que não seja... De vez em quando eu compro umas bolachinhas de feira, que são feitas com trans, mas eu compro umas bolachinhas, pão de mel, gosto de tudo. E a gente faz bolo de chocolate, às vezes incorpora umas fibras juntas, às vezes um percentual já ajuda para a criança que não ta comendo. Mas então assim, isso eu incorporo muito, eu não tenho uma vida totalmente alheia, eu sou nutricionista e eu como totalmente errado.

##### 5 *O que significa, para você, educação em saúde?*

Eu vejo hoje assim ó: uma área muito promissora em relação em educação em saúde é a educação nutricional nas escolas. E a base assim... Eu acho que em todos os lugares a educação nutricional ou em saúde, nos postos, no SUS, em todos os lugares é uma forma essencial de a gente gastar menos, é a forma de a gente diminuir os gastos nas xxx, com a hospitalização, com a doença, que é a prevenção. Tu educar na área de saúde em termos gerais é tu fazer as pessoas gastar menos adiante. Isso significa que as pessoas utilizam o SUS, isso significa diminuição de gastos. Uma vez eu assisti a uma palestra de um

cardiologista ótimo daqui, e ele mostrava a quantidade, a grana, o dinheiro que se ia diminuir de gastos se a gente utilizasse a prevenção de alimentação e atividade física. Ele é um cara da parte esportiva, mostrando a diminuição de gastos nas doenças cardiovasculares. Era impressionante a diminuição de gastos. Então é essencial para a prevenção.

## 6 *O que você entende por “saudável” na Nutrição?*

Eu acho que assim... É uma coisa bastante ampla.

Uma vez, quando minha mãe teve câncer de mama, o mastologista dela eu disse... Eu me lembro muito bem. Ele disse assim, ele morava no RS, como é que... Hoje ele é pesquisador comigo, no câncer de mama. Eu disse assim: “como é que o senhor libera ela para viajar?” Ela nunca tinha ido viajar para o exterior. Daí ela tinha um nódulo único, pequenininho, nada que pudesse ser agressivo e ele assim: “você sabe qual é o conceito de saúde? O bem estar que fica. Não é só porque minha mãe ia ficar 10 dias ou 12 dias em Portugal que de repente ela ia... Que ela ia ficar pior. Não! Ela queria muito essa viagem. E se ela fizesse a cirurgia antes, ela ia ficar um tempo sem poder pensar em viajar, “então eu quero saber se esse conceito serve para sua mãe?”

Eu tava preocupada... Daí ela foi viajar. Enfim! Voltou e depois fez cirurgia no outro dia. “Eu prometo que no outro dia ela vai ser internada, a hora que ela chegar - ela chega no domingo, segunda ela vai ser internada para fazer a cirurgia”, até porque a Secretaria da Saúde estava em greve aqui, que não ia mudar muita coisa.

Então aí eu disse assim: ser saudável significa ser varias coisas, tu ter uma alimentação balanceada, adequada... ajuda. Fazer atividade física e se movimentar, lazer, ta feliz no trabalho, ta feliz com a família, ta feliz com os amigos, sorrir... Você sorrir, você é feliz, se você espera um pouco, pensa um pouco antes de falar e ser agressiva, porque às vezes você é precipitada, então às vezes você tem que agüentar mais um pouquinho para ser mais feliz então no outro dia. Às vezes você engole um sapinho, mas você reflete...

Como diz a minha filha: tinha xxx que tem um texto dela até hoje aqui, eu guardo aqui comigo xxx. É um texto que fala de uma menina que ia brigar com uma amiga por um motivo. E aí a mãe deu um exemplo de que a vó dela uma vez disse que uma vez caiu barro no vestido branco e que ela queria lavar rapidamente, só que você não deve fazer isso! Você deixa o barro secar porque é mais fácil limpar, então é

isso. Às vezes a gente tem que esperar um pouquinho para tomar ar no outro dia... E não “descascar”: “porra você perdeu isso?” Não sei o que às vezes a gente pensa... Devia ter esperado o barro secar... E peço desculpas.

Então assim pedir desculpas, pedir perdão, isso é uma coisa que ajuda na saúde, eu vejo que estar feliz, sorrir, ter amigos, eu acho que vem de volta para ti, é sempre assim... Você dar... Não é questão de ser católica. Eu tenho uma educação católica. Também, da força, não eu acho que você tem que defender o seu, ser feliz... Até porque senão você sai frutada, mas você tem que ser... Tem uma palavra assim, para compartilhar melhor. Eu acho que as coisas vêm de volta. Sabe? É impressionante se você é feliz, você faz, assim... Uma palavra melhor... Você colhe uma pessoa melhor e você vai ser acolhida, você não precisa nem cobrar, que isso acontece.

Então ser saudável é isso, é tudo isso, acho que está muito na felicidade, se tu gosta de ti, tu vai procurar o melhor em algum momento. To sendo poética né?

*7 O que você entende por “comunidade”, considerando que no currículo novo há uma disciplina chamada “desenvolvimento da comunidade”. Seria a mesma coisa que “sociedade”?*

É lá na saúde pública. É uma disciplina tem lá na saúde pública.

Saúde pública é no outro departamento, então eu não sei te dizer direito o que ela abrange, mas eu fiz essa disciplina. Ela foi tão enrolada essa disciplina pra mim... Mas eu acredito assim... Que seja... Não sei... Eu acho que talvez até ter um panorama da comunidade, de diagnóstico, de como as pessoas, talvez assim... Em termos de ambiente, saúde escolar na comunidade... Hoje a gente trabalha no novo currículo com territórios, então hoje a gente tem grupos e tem trabalhado junto com outros departamentos no currículo territórios. Os alunos fazem diagnósticos daquele território. Eles vão visitar e são responsáveis por determinado território. Território ligado ao SUS, porque agora a formação de acordo com as diretrizes são formados para o SUS. Então aquela comunidade tem que entender quais são as prioridades e eu acho que é conhecer os indivíduos e as estruturas que eles vivem e como está o sistema de saúde ali. Eu acredito que a disciplina deve trabalhar isso, mas eu não sei te dizer, mas acho que deve ser, não lembro da ementa, mas eu...

É isso: hoje a gente trabalha a parte de território, ver como as pessoas... E as dificuldades, o que é o reconhecimento dessa comunidade, pra dizer como vivem entre as pessoas, como elas convivem socialmente, como o sistema de saúde tá ligada a essa comunidade e de que forma, e outros locais... Porque como a gente trabalha com alimentação e restaurantes envolvidos o controle higiênico sanitário e xxx desses alimentos para verificar se as estruturas mesmo dessa comunidade como ela ta...

*8 Você considera que, ao longo do curso, o aluno aprende a comer de modo “certo”? Se sim, de que modo isso acontece?*

É a tendência... Eu acredito que sim.

Eu acredito que ele pode não incorporar tudo, mas incorpora muitas coisas. Ele incorpora muito a ciência da nutrição na sua vida. Eu acho que é uma das profissões do curso que eu acho... Como a alimentação faz parte do nosso cotidiano... Tudo... a gente se une para comer. Então assim... Eu acho que assim... A grande maioria eu acho que sim. O aluno sai comendo melhor ou pelo menos tentando mudar de comportamento ou já mudando algumas coisas eu acredito, ou tentando mudar.

*9 Quais as tecnologias que mais tem se destacado na/para nutrição? Você considera que ela influenciou a área de modo positivo ou negativo? Poderia dizer de que forma e por quê? Poderia dar exemplos?*

Daí eu acho que é mais industrialização.

Tecnologia... Existem os instrumentos de avaliação nutricional que tem se aprimorado. A gente vai ver se o tipo de composição corporal, percentual de gordura essas coisas.

Dentro, por exemplo, de uma cozinha industrial os equipamentos para melhorar... Por exemplo, um forno combinado que seria para fazer maior número de refeições, mais saudáveis porque ali como é grande. Aqueles fornos diminuem a fritura, porque a fritura é sempre a opção mais rápida por parte da produção.

Então eu acho que equipamentos na produção de refeições. Refeições prontas.

Daí em termos de tecnologia de alimentos na disponibilidade de alimentos lá de não sei da onde para cá. Então isso... Congelados e formas de industrializar esses alimentos, que por um lado é super bom e por outro lado a gente tem que cuidar com o aumento xxx porque geralmente tem muita gordura saturada ou acidulante. Enfim, mas tem o seu lado positivo, foi por isso que começou e eu acho....

*10 Pensando no Brasil, o que você considera como sendo as principais questões sociais relacionadas à tecnologia na Nutrição?*

É como eu disse antes... Está ligado a industrialização, a disponibilidade de alimentos de outros lugares... é isso.

*11 Como a tecnologia é abordada em sala de aula? Há disciplinas curriculares que dariam mais ênfase à tecnologia? Se sim, quais seriam?*

Por exemplo, em produções de refeições, os alunos... Eles ficam conhecendo os produtos, ou em indústrias ou em catálogos de apresentação, porque eles mencionam uma cozinha, por exemplo. E para isso eles precisam ver volume de dimensões e equipamentos que precisa. Então eles precisam conhecer os equipamentos que hoje existem.

No lado da composição de alimentos, composição corporal, por exemplo, eles têm disciplinas de avaliação de estado nutricional que daí tipo assim... Os equipamentos que não se conhece, que a gente não tem acesso, temos acesso a alguns, mas não as coisas mais novas as vezes, mas sempre tem catálogos, mandamos investigar, ou em congressos se o aluno é interessado, tem a parte do software de avaliação, que é tecnologia, que cada vez estão melhores, que é de avaliação de consumos alimentares...

E também avaliação nutricional como tudo que tem tabelas já brasileiras incorporadas então as análises dos alimentos brasileiros estão cada vez chegando em uma tabela ideal e isso tudo precisa da tecnologia, esses equipamentos para análise de alimentos, os grupos de cientistas no Brasil inteiro grande, é difícil de.... A gente tem uma área muito grande e em termos de micronutrientes isso muda muito. Então eu acho que é nesse sentido.

*12 Você acha que o sistema de controle de riscos existente no Brasil, na área da Nutrição, é confiável? Por quê?*

Eu acho que ainda tem muito que crescer.

Mas eu acho que a agência até consegue um relativo controle, mas tem muita coisa que tipo... Vai a favor das indústrias. Então a gente ainda tem muita coisa pra aprimorar eu acho.

*13 Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o perfil do egresso deve resultar de uma formação generalista, humanista e crítica. Como você aplica/trabalha esta visão, em sala de aula? Poderia dar exemplos?*

Bom... O que a gente tem feito é não fazer com que o aluno fique só na sala de aula. Então, o que a gente tem aplicado dentro do nosso currículo é fazer com que ele tenha uma visão crítica e já na primeira fase vá para territórios.

Porque ele indo para o território eu acredito que ele consegue ter uma visão mais humanista, porque ele tem o diagnóstico daquilo. Então o nosso currículo está baseado agora... O nosso currículo até a quarta fase, foca no diagnóstico daquilo. Então ele visita aquele território e vai junto com as nutricionistas da rede pública de saúde que conhecem a realidade e junto com os agentes de saúde.

Nada é isolado, o aluno hoje não vai sozinho. Então hoje a gente faz reuniões com os nutricionistas da rede com a gente. Então ele tá lá. Não necessariamente no posto de saúde, ele pode estar na escola... Ou ele vai estar na escola ou no posto de saúde ou no centro de saúde que as pessoas utilizam ali naquele ambiente.

Porque a gente tem a área de produção de refeições, de saúde pública, tem a área clínica... Porque aí pega saúde pública só que mais em hospital e aí se utiliza que ele vai utilizar xxx.

Então nesse sentido a gente está procurando que o aluno já faça... E ele vai desenhar seu projeto de ação, lá na quinta fase ele vai planejar e depois ele vai dar um retorno para essa comunidade e esses agentes em relação ao que vai fazer de acordo com o que ele está vendo da realidade, de acordo que as pessoas da área de saúde que estão lá.



Quer dizer... É o que se pensa. A gente tá no segundo ano e vai pro terceiro ano da entrada do novo currículo... Na verdade a gente tá na quarta fase, e vão pra quinta os primeiros que entraram em 2009 e 2010.

*14 Agora, as perguntas a seguir são relacionadas ao perfil do egresso presente no Projeto Político Pedagógico do Curso que salienta uma formação generalista, para formar um profissional cidadão, autônomo, sensível e crítico em relação a realidade social, econômica, política e cultural...*

*a) Você considera que é viável a formação de um profissional com este perfil, a partir do currículo vigente atualmente? (o novo)*

Eu acho que... O que eu vejo hoje que está acontecendo... Eu acho que vai. É uma tentativa. Eu acho que agora ele vai, a gente vai conseguir ampliar mais a visão dele, eu acho.

Eu acredito no currículo novo. Eu acredito que ele consiga ver mais isso. Porque ele vai estar dentro de uma comunidade, dentro de uma rede de saúde, dentro de realidade.

Na verdade a gente vai trabalhar com a problematização. Eleger um problema, trabalhar dentro da sala de aula onde ele estuda e ele volta. Quer dizer... Se ele ainda não volta, o que acontece? Ele vai estar... Esse pessoal da primeira fase vai estar com os mais adiantados depois para poder fazer o gancho da coisa.

A gente ainda nem entrou no currículo ideal, a gente está fazendo disciplinas que não são juntas e não são todas, é difícil. Bem difícil, porque senão tu vive para o currículo.

*b) Em que os currículos dão conta e em que “deixam a desejar” para que seja perfeitamente viável a formação deste profissional tal como aqui se apresenta?*

É porque assim... Na verdade a gente não foi tão ousado quanto alguns cursos que tipo, de repente, fez tudo sem módulos. Os professores têm que se reunir todos... E isso enlouqueceu muita gente da área de saúde, principalmente pessoal da saúde pública, porque é todo voltado para o SUS. Então eles tinham que estar em todas as reuniões.

Então isso enlouquece qualquer professor. Porque xxx só em sala de aula, porque o que está acontecendo com os outros?

A gente fez uma coisa intermediária. A gente é disciplinar ainda. A gente tem muitas disciplinas e a gente faz disciplinas. São disciplinas que tentam fazer uma xxx. Então a gente tem um coordenador de fases. A gente tem encontros pontuais. Não são todas quintas ou sextas. Os alunos vão para lá com seu professor orientador em campo, em alguns encontros no começo. Então na verdade a gente, as pessoas mais tradicionais do nosso departamento deram uma freada isso foi bom.

Porque a gente tem que cuidar, porque eu acho que a gente está em meio termo, a gente não tá na ousadia geral que tudo ia ser todo mundo junto meio que todos os professores. Até porque têm professores das áreas básicas que não conseguem fazer isso, então a gente tem que fazer com que una os saberes e os saberes daquela disciplina possam ajudar um pouco naquele o que norteia aquela fase, o eixo norteador....

*Então os currículos na verdade, não rompem um com o outro?*

Não eu acho que eles... Se propôs inicialmente umas coisas mais radicais e que se freou assim. E mesmo assim é difícil dar conta, mesmo assim.... Então eu acho que ele está em um intermédio, em um intermediário, não acho que ele não saiu da forma disciplinar entendeu?

O aluno ainda tem muita aula teórica, ainda não é totalmente aquela coisa que a gente ainda quer... De, “vamos primeiro ver o problema e qualquer coisa o órgão vem atrás”, aqui que eu preciso procurar e o professor tem um grande compromisso de orientar e conduzir muito bem, e eu vou te dizer: é mais difícil, porque ele tem que saber muito, o professor tem que estar atualizado e estudar muito e conhecer o tema muito bem também. Eu acho positivo esse fator intermediário, mesmo assim é difícil para muitas pessoas ainda....

*c) Ainda considerando o perfil do egresso colocado acima: o que significa, para você, trabalhar de forma sustentável?*

Sustentável me lembra economia. Fazer com que a gente diminua o lixo, recicle mais, pense quando vai, sei lá... Eu vejo pequenas coisas, mas enfim...

Pense quando a gente vai tomar alguma coisa em um copo descartável, daqui a pouco eu vou pegar outro copo descartável ou coisa assim. Utilização de lixo orgânico para adubo, diminuição.... Eu penso assim. E me dá uma agonia... Porque é um bem público daí eu vou recorrer para o patrimônio, da uma agonia tão grande porque patrimônio xxx daí eu assim... O que a gente pode fazer primeiro para melhorar aquilo ali e não ter que pedir outras coisas entende?

Que em algumas fases até as pessoas falam “você pode pedir isso”, tá eu posso pedir isso, mas tudo bem... mas não posso melhorar isso aqui. Entende? Então é dessa forma assim não sei.

*15 Como é feita a distinção entre aquele aluno que quer ser profissional de mercado, para trabalhar em empresas de serviços, ou ser nutricionista clínico, daquele que quer ser pesquisador acadêmico da área? Como essas diferenças são trabalhadas não só no currículo, mas ao longo de toda a formação? Como os professores do Curso, como você, lidam com essas diferenças?*

É que assim... Na verdade ele não está em nenhum papel, mas está, por exemplo, estágio de saúde pública. Se você for ver lá no final, estágio de dieta e terapia e estágio de ASA, de administração de serviço de alimentação... Então assim...

E tem o que a gente chama de área básica, que é a minha área. A gente trabalha com as pessoas sem a doença, a gente é da área básica da nutrição, não a área básica do corpo. Então assim, por exemplo, eu trabalho com cálculo e análise para os indivíduos. Indivíduos saudáveis, cálculo e análise xxx saudáveis, eu não posso... Que o aluno chega na quarta e quinta fase e vai ter essas disciplinas ele não tem a doença ainda, ele tem o que é a nutrição normal e daí a gente tem a nutrição humana, que é disciplina da nossa área. É muito bem definida, os professores são da área básica, os professores da xxx terapia, os professores de ASA, os professores de saúde pública, são muito bem definidas e as disciplinas são muito bem definidas, eu não dou disciplina da xxx terapia, não dou de ASA e não dou de saúde pública.

*E são todas obrigatórias?*

Todas são obrigatórias. Algumas têm optativas, a gente tem optativa.

Nutrição e atividade física é da área básica, ou seja, o atleta que não tem nenhuma patologia, ou a atividade física, o que implica a nutrição na atividade física. Nutrição do atleta, que é uma optativa que a gente tem, são atividades físicas para estudar para educação física, então geralmente a nutrição básica opta disciplinas de outros cursos, que como eles não têm a parte patologia, da parte da doença, então a gente vai dar a parte de nutrição normal, nutrição básica, voltada a higiene de alimentos, voltadas a tecnologia de alimentos, voltada a educação física.

Então a gente também dá essas disciplinas, da nutrição experimental, que é com os ratinhos lá. Experimentos com ratinhos, não precisa ser necessariamente, mas faz experimentos... Hoje pra gente ela é teórica, os alunos reivindicavam muito que não queriam mexer em um rato ou coisa assim, e sentiam dificuldades e então hoje a gente tem a teórica e a prática vai virar optativa. Os alunos que tem interesse em trabalhar com os animais, em experiências com animais ou pode ser com humanos também, mas normalmente a gente acaba trabalhando com animal que é um xxx daí o controle vai ser também. Então assim... É separado em professores, é separado em disciplinas hoje.

O que mudou no novo currículo? Hoje as disciplinas que são... Tem um nome que agora estou esquecendo... Que são para unir vamos dizer assim... São encontros com professores entre as disciplinas e fazer as discussões da disciplina dos semestres. Existem disciplinas que elas são das varias áreas, de duas disciplinas por semestre a gente tem que todas as áreas estão envolvidas, entendeu? Um enfoque de área. Tem uma turma... Eu dou a parte teórica vamos supor, a gente tem um turma, a área de física tem outra turma, e a gente faz essa mistura de saberes, vamos dizer assim. Então hoje existem algumas disciplinas, que é justamente que o novo currículo quer fazer com que a gente tenha primeiro: a não repetição de conteúdos e os enfoques sejam cruzados. Por exemplo, se a avaliação nutricional clínica e avaliação nutricional em saúde pública que ai tu faz por xxx sim, mas o método é o mesmo, então tu não tem que repetir, que tu vai fazer aqui a leitura do xxx ou xxx, que é a mesma. Então a gente ta fazendo isso...

A intenção de muita gente é que elas se misturem um pouco mais, para que a gente possa discutir mais os conteúdos entre as áreas e até uma questão de porque existe a área básica? Porque já não se começa xxx patológicos? Porque que eu poderia estar em uma dessas áreas? Mas isso é uma outra questão, uma outra discussão.

Talvez que na seleção dos termos, aí de áreas, não tá falando da área que é a disciplina da graduação, está falando da área de saúde coletiva. Por exemplo, pessoal da produção de refeições, pessoal da saúde pública e até algumas pessoas da minha área básica são da linha 1, que é uma linha, to falando do mestrado, que é uma linha que aí vai focar tocas as coisas de artigos, de que linha eu sou, daí trabalha com a saúde coletiva, como uma grande área.

Aí quando trabalha bioquímica e nutrição que é a linha 2, vai mais a parte do pessoal da clínica e pessoal da básica. Só que o pessoal da clínica também tem gente que está na área de saúde coletiva, então não é por ali e muitas vezes a gente não defini no currículo lattes que a gente... Que área que eu sou da graduação e que área de atuação, pesquisa, extensão enfim, aí se complica, porque aí o que vai ver, eu acho que talvez no site do departamento de nutrição, nem sei, eu acho que está uma lista só.

*16 Você gostaria de perguntar algo mais sobre esta pesquisa? De fazer críticas e/ou comentários sobre este trabalho? Daria alguma sugestão?*

Não, achei ótimas as perguntas, tomara que tu consigas fazer... Tomara que eu tenha ajudado. Enfim...



## ENTREVISTADO N<sup>o</sup> 07

### *1 O que seria a ciência da nutrição?*

Bom, hoje nós temos trabalhado com um conceito um pouco mais amplo, a nutrição por definição é o estudo da relação entre o ser humano e os alimentos. Só que a nutrição em si, por definição, é um conceito mais biológico. Então engloba todas as questões relativas a alimentos, ao que seria ciência dos alimentos e todas as questões relativas ao ser humano, anatomia, fisiologia, histologia, química e bioquímica da nutrição, o metabolismo e sua ação, então isso é basicamente o que se trabalha dentro da nutrição. Você abrindo mais um pouco a atuação da profissão nutricionista... Nós temos daí outras questões diferentes do que a gente tá chamando de alimentação e nutrição.

Quando você pensa... As pessoas não comem simplesmente nutrientes, nem um cardápio de papel ou uma prescrição, as pessoas comem comida. E daí, nessa integração entre o ser humano e a comida, tem várias outras questões que são mais relacionadas a alimentação, desde de onde a comida vem, ou questões de práticas alimentares e história da alimentação e tudo isso. Então eu tendo de trabalhar, até pela minha própria formação, que é de nutricionista, com mestrado e doutorado em engenharia e depois a pós em sócio... Então até por esse mix, você vem a procurar, ou vai até você, aquilo que você precisa. Até por esse caminho, eu tendo a trabalhar com esse conceito mais amplo, que é um conceito de alimentação e nutrição que pega tanto a interação pessoa alimento do ponto de vista biológico, como todo aquele outro caminho que é muito maior, em que a gente estuda para formar um nutricionista, pois para formar um nutricionista você trabalha além de nutrição, a questão da alimentação também.

### *2 Como que a física, a química e a biologia fazem parte da formação do nutricionista. Como seria isso?*

Dentro desta visão mais biológica certo. Não tem como fugir, porque se você pensar na nutrição como uma ciência da vida, dentro da conotação mais clássica, toda essa relação, tudo que o nutricionista faz, como ele pensa todos os dias, ele tem essas 3 ciências básicas. Então você tem a biologia por uma questão óbvia: nós nos alimentamos de produtos vivos, então pensamos a biologia na integração em nós.

A química em um sentido mais aprofundado desse biológico, que são as interações, pois, não tem como você pensar em trabalhar nutrição sem você respeitar a química dos alimentos e a química das pessoas, e mais do que isso, a química orgânica e a bioquímica. Todo o metabolismo é um entendimento bioquímico.

E a física entra em um momento em que vários pesos da nutrição são muito exatos. Por exemplo, nós trabalhamos com calorias, que é um conceito físico de calor. E mais modernamente, embora eu conheça muito pouco, tem a questão da física quântica, pois a própria troca de energia entre as pessoas e os alimentos numa relação individual, eu com minha comida, mas também extrapolando um pouco mais, em todas as relações sociais em relação à comida. E numa questão mais específica, que é a energia de quem faz a comida, o trabalhador. Eu trabalho muito com isso. Toda essa questão de restaurante e de alimentação fora de casa, pega muito nisso. A gente vê gente feliz fazendo comida boa, e também vê gente triste fazendo comida ruim. E talvez um dia a física quântica possa ajudar nessa questão. Nós temos hoje um químico que tá muito na moda, xxx. Então Denise, se você quiser a gente pode marcar um dia pra você ir lá em casa dar uma olhadinha, porque eu tenho uma biblioteca bastante interessante. Tanto com livros mais técnicos, como poéticos e de literatura.

### *3 Como você vê o papel da ciência (a importância dela) nos dias de hoje, principalmente no setor da alimentação.*

Hoje a gente tem discutido alguns pontos, por exemplo, hoje as pessoas de modo geral, estão querendo muito, respostas breves, super positivas e definitivas sobre qualquer questão. Só que a própria lógica da ciência, é a lógica de que toda a verdade científica é provisória e os próprios cientistas têm muita dificuldade em lidar com isso. Mas eu entendo que a preocupação hoje em relação a saúde e alimentação é tão forte, que o profissional hoje é muito pressionado, muito cobrado. Porque todo dia na televisão e nas revistas tem algo diferente. Se eu vou hoje a uma banca de revistas eu vejo quantas revistas diferentes tão falando de alimentação. E todo dia tem um milagre e as pessoas querem. Por exemplo, há 2 anos atrás passou algo no globo repórter e a coordenadora do programa me ligou e disse: - Eu quero que você me diga alguma coisa que ninguém nunca disse. Aí eu falei então: - Você veio no lugar errado, eu não vou te dizer...



*Entrou uma pessoa na sala e interrompeu.*

Onde eu estava mesmo?

*Na idéia de importância da ciência...*

Então é isso, as pessoas são muito preocupadas, existe uma limitação, mas eu acho que uma limitação nossa, nós temos pouca iniciação científica. De maneira geral o nosso ensino é meio que dado a força, com algumas exceções. E são poucas as pessoas que conseguem lidar de forma diferente. É muito diferente mesmo. Então eu vejo que quando as pessoas chegam pra gente, não tem milagre, pois sua base, ou pelo menos boa parte de sua base já foi feita e é muito difícil você incutir a curiosidade intelectual, a independência intelectual um pouco mais aprofundada.

E isso hoje é algo muito sério, pois nós formamos pessoas, e isso é muito pior em uma universidade de fundo de quintal: pessoas que não sabem pensar. Primeiro, elas não são acostumadas a ler textos científicos.

Então no nosso programa de seleção nós partimos do principio que todas as pessoas têm que ter a mesma chance, pois é um processo público, então é como se fosse um vestibular. Todas as pessoas que queiram, independentemente de onde elas vêm, têm a mesma chance. Então não há contato prévio entre orientador e candidato. Mesmo que você tenha trabalhado comigo aqui, é uma coisa que você, inclusive a tua idéia de pesquisa, que no nosso caso não é o que a pessoa vai fazer, é pra gente ver se a pessoa consegue pensar minimamente alguma coisa que tenha a ver com aqueles orientadores, pois normalmente a pessoa vai entrar na linha de pesquisa que o orientador tem. Pra trabalhar naquilo que o orientador pode orientar e encaminhar.

Na nossa seleção a primeira prova é a seguinte: todo mundo recebe um texto científico de nutrição que pegue um pouquinho as duas áreas do mestrado. Então tiramos o resumo, a discussão e a conclusão. Entregamos então pra pessoa, e a pessoa tem que ler e responder a 3 perguntas. Essa prova é feita com código, sem identificação de quem fez a prova. E cada questão é corrigida separadamente por dois professores. É uma prova bem rigorosa, onde o índice de acerto acima de sete tem sido de apenas 40% dos candidatos. As pessoas não conseguem ler um artigo científico e responder 3 questões sobre ele com começo, meio e fim.

Então eu acho que erroneamente, as pessoas interpretaram a xxx, que a necessidade do TCC era uma monografia ou trabalho de pesquisa. Eu acredito que todo aluno deve passar pela experiência de ter algum tipo de trabalho de conclusão. No nosso caso, o aluno faz 3 estágios e 3 relatórios de estágio, então não há necessidade de um TCC. E no novo currículo essa é uma de nossas brigas. Eu acho que não faz sentido colocar mais uma coisa para os nossos alunos. O que me interessa é que nosso aluno tenha condições de fazer com algum tipo de acompanhamento. E ele já faz isso *in loco*, pois tem os estágios que são intensos e rigorosos.

Mas principalmente nas faculdades privadas, o aluno é visto muitas vezes como uma fonte de lucro, então o aluno paga e tem um professor que orienta 30 ou 40 pessoas, e a gente vê o reflexo disso no resultado da nossa seleção, quanto nos eventos. Eu sou da comissão dos dois maiores eventos nacionais nessa área e há anos eu vejo a diferença, eu chego a recusar 90% dos resumos. O título não tem a ver com o objetivo, que não tem a ver com o método, e o resultado a gente não sabe de onde que a pessoa tirou. Isso não é uma catástrofe, mas demonstra que a incorporação da ciência e do conhecimento científico na vida do profissional ainda não é muito significativo e ainda na vida das pessoas menos ainda. Eu acho que seria interessante, um projeto de alfabetização científica, seria algo bem interessante. Porque a principal questão é que não temos uma visão crítica, por exemplo, se uma pessoa diz que ração de cachorro é bom pra saúde, as pessoas comem ração. Elas querem um milagre. A gente tem que comer comida. O Pollan foi muito inteligente quando disse: “Não coma nada que a sua avó não reconhecesse como comida”. Isso é de uma profundidade e de um alcance no momento em que a gente tá vivendo... Não tem milagre, temos que tentar viver bem, dentro das condições que temos. Então o nutricionista hoje deve assumir a base da profissão, e não ficar só em busca de novidade. Isso em todas as profissões.

#### *4 Como é ser nutricionista? Como sua profissão influencia direta ou indiretamente em sua vida, em suas rotinas diárias?*

Nós trabalhamos a nossa prática, ainda em cima de conhecimento gerado por pessoas de outras profissões que talvez não tenham o mesmo enfoque e a mesma lógica, digamos... Que nós. Nós ainda não somos uma profissão, somos uma “sub-profissão” e nós sabemos disso e a

gente discute isso. Isso constantemente retorna e isso é importante de ser visto quando a gente pretende criar um curso de pós-graduação, por exemplo. Por isso é importante termos pessoas de outros cursos. A nossa pós não é fechada. Temos pessoas de outras áreas, que eu particularmente gosto muito, mas eu acho importante o nutricionista gerando conhecimento para subsidiar a atuação dele. Por isso a gente não fechou e eu acho isso muito rico. Mas de qualquer forma, a maioria são nutricionistas. Por exemplo, acabamos de abrir uma turma, entraram 22 pessoas, dentre elas temos uma fisioterapeuta e 21 nutricionistas. Mas já tivemos também psicólogos e gente de praticamente todas as formações da área da saúde. Às vezes temos mais pessoas de outras áreas, às vezes menos. Mas é muito importante você ter pessoas tentando e trabalhando para melhorar a sua atuação. Porque você tem que valorizar o trabalho do profissional e instrumentalizá-lo para que ele se sinta cada vez mais seguro frente aos desafios que ele...

Porque essa emergência do nome do nutricionista e do papel do nutricionista, isso é uma coisa que a gente tem politicamente trabalhado muito com isso. Atualmente sou presidente de um fórum nacional de coordenadores de pós-graduação em xxx e o que vem acontecendo, que nós historicamente não estamos tendo uma área nem na Capes nem no CNPq. Na Capes a gente é medicina 2, estamos como especialidade médica e no CNPq nós somos saúde coletiva e nutrição. E nós estamos nesse momento xxx em discussões muito grandes de identidade. Então porque a nutrição, alimentação e nutrição, claro que não é só tratamento de nutricionista, claro que não, mas o nutricionista hoje ele tem um papel importante. Porque o nutricionista é uma das profissões que não tem um livro, porque eu acho essencial trabalhar com livro... E eu te recomendo que você leia Maria Lucia Bosi, que ela trabalhou sobre a nutrição enquanto profissão e o discurso do nutricionista.

E assim a minha profissão influencia muito na minha rotina, desde quando eu penso no que eu como, como sugere o Pollan até no meu trabalho na UFSC que mesmo quando é administrativo, não me desvincula destes assuntos.

##### 5 *O que significa, para você, educação em saúde?*

É aquilo que eu falei antes. É investir em alfabetização científica desde o início, é a necessidade de uma visão crítica ir minando esse negócio de se esperar por milagres.

## 6 *O que você entende por “saudável” na Nutrição?*

Então, eu vou te passar uma palestra minha, que eu acho que fica mais fácil. Tem algumas coisas interessantes. Aqui por exemplo, o médico mandou comer comida saudável e isso significa comida sem sal, sem açúcar, sem gordura e sem gosto. Outro por exemplo: “Você precisa mudar seu estilo de vida! Como? Simples, comendo xxx”. Então essa é a noção de saudável que é passada pra nós. Porque na nossa filosofia cristã, o prazer está ligado ao pecado e a culpa.

Mas assim, o que é saudável na noção etiológica, é saudação e salvação da vida, aquilo que proporciona tranquilidade e bem estar. E ao mesmo tempo o conceito de saudável é uma noção muito subjetiva, muito pessoal. Por exemplo, depois de 15 anos, eu adquiri alergia a laranja e eu descobri há uns 5 anos atrás que a laranja possui epinefrina, que é uma substância que pode dar enxaqueca.

Então quer dizer, o que é saudável pra mim, é uma noção muito subjetiva e pessoal. Até porque não adianta alguém me dizer pra eu comer algo que eu odeie como goiaba por exemplo. E isso é de certa forma determinado cultural e socialmente. Então isso tudo engloba o saudável. A gente come alimentos não só do ponto de vista dos nutrientes.

E também tem aquela noção de que o aproveitamento dos nutrientes é diferente dependendo da sensação que ele provoca. Tem pesquisas demonstrando isso. Então é tão complexo como aquilo que a gente come, é o porquê de a gente comer e também aquilo que a gente gosta. E nesse sentido vem a discussão de que gostoso é o que faz bem, ou faz bem porque é gostoso? E daí existe outras filosofias. Como a dos hindus, onde o prazer é uma manifestação divina. Então o que é ser saudável? Ser saudável é estar bem.

*7 O que você entende por “comunidade”, considerando que no currículo novo há uma disciplina chamada “desenvolvimento da comunidade”. Seria a mesma coisa que “sociedade”?*

Qualquer grupo de pessoas. Essa disciplina é tradicional da saúde pública. E com certeza não vai dar nada daquilo que parece. Dentro do currículo novo é uma noção de território, que aí seria uma determinada

comunidade de fato, uma região, e todas as integrações relativas à alimentação e nutrição, dentro dessa região.

8 *Você considera que, ao longo do curso, o aluno aprende a comer de modo “certo”? Se sim, de que modo isso acontece?*

Não sei se ele aprende a comer certo, mas eu me preocupo muito com esse positivismo do comer certo ou comer errado. Ao longo do curso se tenta passar isso aos alunos, mas não são todos os professores. Mas eu questiono muito isso. Um dos exercícios que eu faço quando os alunos chegam pra mim, o que já é na sétima fase, é um exercício com relação a um guia de alimentação perfeito, que são as figurinhas (carinhas feitas de comida) que eles fizeram em uma pesquisa, e eles têm 20 perfis. Os perfis mais recorrentes das pessoas que se alimentam na população francesa. E eles fizeram recomendações para as pessoas de cada um desses perfis. Então tem, por exemplo, o tipo eu odeio comer verdura, e o tipo eu adoro *fast food*... E tem que ter alguma maneira de recomendar pra que ele possa se alimentar com o que é melhor pra ele. Tem que ter uma maneira de recomendar para que ele possa se alimentar de uma maneira que faça bem pra ele. Então pra mim o ideal seria os alunos aprenderem a conviver e trabalhar com isso.

Com sinceridade, eu acho que nós não podemos assumir de que vamos formar pessoas, pois nós informamos pessoas, passamos conhecimento e cada um vai usar a partir de suas experiências e de sua historia de vida.

9 *Quais as tecnologias que mais tem se destacado nna/para autrição? Você considera que ela influenciou a área de modo positivo ou negativo? Poderia dizer de que forma e por quê? Poderia dar exemplos?*

Bom, nós somos muito suscetíveis em termos de mudanças tecnológicas. Porque a alimentação é um setor produtivo do mercado que movimenta muito mais dinheiro do que armamentos, que o setor automobilístico, etc. Então em um mercado que tem muita procura, e ao mesmo tempo ele é um mercado que pra vários tipos de alimentos ele tá na mão de poucos. Então ele é um mercado que tenta agregar muita tecnologia, desde baixar custos, produzir em grande escala, quanto

produzir novas práticas alimentares, como os OGMs, além de mudanças no preparo e também na conservação de alimentos. E eu tenho sempre discutido muito em diversos momentos o quanto o nutricionista tem sido reativo e não ativo nesse mercado.

*10 Pensando no Brasil, o que você considera como sendo as principais questões sociais relacionadas à tecnologia na Nutrição?*

Penso de imediato na questão dos OGMs, mas tudo como eu te falei: a produção em grande escala, de novas práticas alimentares e as mudanças no preparo e também na conservação de alimentos... Isso também é bem presente no Brasil.

*11 Como a tecnologia é abordada em sala de aula? Há disciplinas curriculares que dariam mais ênfase à tecnologia? Se sim, quais seriam?*

Tem algumas questões que são um pouco mais discutidas, como agroquímicos, OGMs, mas a maioria deles depende muito dos outros, depende do que está na moda. Hoje por exemplo se fala muito da Monsanto, mas daqui a alguns anos vai se falar da soja, pois nunca se consumiu tanta soja indiscriminadamente como hoje. Nós estamos meio que sendo cobaias disso. Hoje é difícil você achar um produto que não tenha soja. Isso é vendido como saudável, e não tem uma pesquisa decente sobre isso.

*12 Você acha que o sistema de controle de riscos existente no Brasil, na área da Nutrição, é confiável? Por quê?*

Depende do risco. Eu trabalho com uma noção de risco, por exemplo, eu trabalho com perigo xxx, perigo simbólico, perigo sensorial etc, então não é uma noção de risco tradicional. Então vai ser difícil você achar por aí esse tipo de discussão. Mas mesmo um risco normal como o sanitário, ou de substâncias, tem lugares que sim e lugares que não. E os riscos potenciais com certeza. Porque se nós trabalharmos com riscos potenciais jamais a nossa legislação permitiria que um alimento tivesse consumo.

*13 Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o perfil do egresso deve resultar de uma formação generalista, humanista e crítica. Como você aplica/trabalha esta visão, em sala de aula? Poderia dar exemplos?*

Eu trabalho numa área específica dentro da nutrição que chama xxx. Nós estamos tentando uniformizar os nomes. E nessa disciplina nós temos uma grande disciplina que é de xxx 1 e 2, que daí eu dou um módulo. Mas tem um módulo, o módulo inicial da disciplina que eu dou todos os anos, que é o módulo de qualidade xxx pra produção de nutrição. Durante vários anos também, aula prática, nós temos aulas práticas em restaurantes comerciais, pra ter um contato prático com a realidade e estágio em cozinha industrial. No caso eu trabalho na cozinha hoteleira há bastante tempo. Agora eu estou afastada, mas já trabalhei muitos anos. Tem uma disciplina na pós-graduação que eu divido com mais alguns colegas que se chama métodos de pesquisa em nutrição e produção de refeições e metodologia científica no mestrado. Foi legal. Daí quando eu estava no doutorado, quatro colegas e meu orientador, que era orientador de uma outra colega também, e nós começamos a discutir um determinado livro de metodologia, então, depois que eu defendi, tive a minha experiência de professora que foi ali na pós-graduação. Foi aí que eu e uma colega decidimos começar a montar uma disciplina para a graduação como nós queríamos que fosse. E daí começamos há fazer vários semestres. E desde que começou o mestrado, eu sou a responsável. Então nós fazemos uma metodologia científica em que a gente tenta trabalhar de maneira bem coletiva, aí acaba essa disciplina, tem outra disciplina de seminário de pesquisa que a gente no final do nosso esquema, nos primeiros 3 meses, a gente faz metodologia da pesquisa, depois desses 3 meses, tem o seminário de pesquisa em que os alunos todos se reúnem e apresentam seus temas. Depois trabalha mais 3 meses, sempre com discussões coletivas.

*14 Agora, as perguntas a seguir são relacionadas ao perfil do egresso presente no Projeto Político Pedagógico do Curso que salienta uma formação generalista, para formar um profissional cidadão, autônomo, sensível e crítico em relação a realidade social, econômica, política e cultural...*

*a) Você considera que é viável a formação de um profissional com este perfil, a partir do currículo vigente atualmente? (o novo)*

Sempre tentamos trabalhar isso, a todo o momento. É difícil, primeiro porque o curso é formado por pessoas tentando organizar um sistema formativo formal, digamos, para outras pessoas. Então essa questão vem muito pensando no quem sou eu. Tanto que no novo currículo só tem diferença nas 4 primeiras fases, que eram as mais complexas. Mas eu acho o seguinte, se conseguirmos formar pessoas tão boas quanto as que nos estamos formando, já está muito bom. Essas ansiedades todas que eu passo, são ansiedades com relação ao mundo. Mas eu tenho plena certeza de que nós formamos pessoas boas.

*b) Em que os currículos dão conta e em que “deixam a desejar” para que seja perfeitamente viável a formação deste profissional tal como aqui se apresenta?*

Eles se completam. Não se sobrepõem.

*c) Ainda considerando o perfil do egresso colocado acima: o que significa, para você, trabalhar de forma sustentável?*

Envolve perdas e ganhos, mas sempre visando ganhos que não são necessariamente financeiros. É como eu te falei, é o bem estar de quem produz e quem consome, com um mínimo de preservação do ambiente e qualidade de vida.

*15 Como é feita a distinção entre aquele aluno que quer ser profissional de mercado, para trabalhar em empresas de serviços, ou ser nutricionista clínico, daquele que quer ser pesquisador acadêmico da área? Como essas diferenças são trabalhadas não só no currículo, mas ao longo de toda a formação? Como os professores do Curso, como você, lidam com essas diferenças?*



O que nos temos hoje é uma situação que o nutricionista ainda não é um profissional maduro. Ou seja, não é um profissional seguro do seu papel e eu acho que nós, como a gente tá vivendo um momento que a gente precisa de um pouco mais de afastamento, deste momento em especial, que nos vivemos, que é um momento fantástico que a alimentação e a nutrição tiveram rumos na mídia, tudo é uma discussão, as pessoas estão muito preocupadas, eu não sei se você já leu Michel Pollan?

*O “em defesa da comida”?*

Sim. Ele tem discussões bastante interessantes, ele é um jornalista, e a discussão dele é muito interessante, muito comunicativa, muito provocativa, pra gente pensar se nós precisamos de todas as regras. E se todas essas regras e toda essa questão, não foram criadas em função de todas essas mudanças, em função dessa industrialização cada vez maior, a gente cada vez mais come coisas que a gente não sabe nem o que são e agora estamos tentando retornar, um retorno quase que obrigatório em função de sustentabilidade e tudo isso, mas é nessa discussão toda que o nutricionista ainda é uma profissão fortemente marcada pela questão de gênero, a maioria são mulheres, e fortemente também por uma questão de organização, a sindical, por exemplo.

Então na área de atuação clínica, o nutricionista atua muito como um mini-médico. Ele não tem segurança do seu papel. E tem algumas pesquisas que demonstram isso. Por lei, ele pode prescrever uma dieta, por exemplo. Faz parte da obrigação dele, mas esses profissionais não se sentem capazes e tudo isso se refletiu agora recentemente que teve uma discussão grande recentemente no ministério da educação sobre currículo mínimo. E é trazendo esses debates que as áreas temáticas vão sendo inseridas.

*16 Você gostaria de perguntar algo mais sobre esta pesquisa? De fazer críticas e/ou comentários sobre este trabalho? Daria alguma sugestão?*

Não, eu acho que entendi mais ou menos a tua idéia. E acho até que tá muito interessante.

## ENTREVISTADO Nº 09

*1 Você poderia me explicar o que é a ciência da nutrição?*

Consciência...é tão difícil conceituar, não é? A gente para pra pensar o que seria ciência, mas enfim, seria um conjunto de conhecimentos, no nosso caso, voltado para o alimento como uma resposta do organismo, aquela oferta de alimentos. Essa relação do homem com alimento e saúde, é um tripé. Pra nós da nutrição ela é vista como uma ciência diretamente relacionada às condições de saúde.

*2 Como a física, a química e a biologia fazem parte da formação do nutricionista?*

Tu falas do ponto de vista curricular ou como que eu tenho essa compreensão?

*As duas coisas.*

Porque assim, no nosso currículo, física química e a biologia...

Bom, biologia é inerente a todos os processos fisiológicos que para nós são fundamentais pra entender o processo. Que na verdade o que a gente quer compreender, (nossa compreensão passa), pra gente poder passar para o aluno: a importância numa alimentação adequada ou uma alimentação que te faça... É, como diz o ditado: “um bom estado de saúde” passa pela compreensão de como é que o alimento é processado. Enfim são todos os fenômenos biológicos que envolvem a transformação do alimento em energia, enfim... É extrato fundamental para desenvolver a vida.

Do ponto de vista químico, nós antes até tinha química separadinho, hoje em dia a gente tem só bioquímica, que é química fisiológica, a gente já teve, no meu currículo, por exemplo, tinha química voltada à formação lá do segundo grau... pra ter a compreensão da química mesmo pra depois conseguir entender melhor a bioquímica. Mas enfim, seria eu acho, que uma complementação, do conhecimento da biologia pra nossa área porque se eu consigo compreender quimicamente os processos talvez eu consiga também fazer melhores escolhas. Não que eu ache que o alimento tem que ser transformado em

nutriente, ter só essa visão, não é a minha conduta e não é o meu pensamento, eu acho que a gente come comida, eu acho até que a gente tem que voltar atrás e dizer para as pessoas no que assim... Eu acho que está existindo uma hiper mega valorização do nutriente isolado e parece que a gente não é um ser humano que faz opções não só porque lhe faz bem, do ponto de vista biológico, eu acho que a gente tem também que fazer ter a percepção que tem que me fazer bem do ponto de vista sócio cultural, resgatar...

Enfim, e física eu não sei explicar, sinceramente eu não sei explicar do ponto de vista da física. Deve ter certamente alguma contribuição, mas eu não conseguiria formalizar de que maneira ela consegue...

### *3 Como você vê o papel da ciência (a importância dela) nos dias de hoje, principalmente no setor da alimentação.*

Sem tirar a importância... Eu não tiro a importância. Realmente eu não tiro a importância porque muita coisa evolui em função da ciência. Mas o que eu acho é que está havendo uma super valorização, está se desviando o foco, para tudo eu tenho que ter uma explicação científica.

O conhecimento, aquele conhecimento que os indivíduos tinham empiricamente, porque aquilo fazia bem, hoje tem que ter uma explicação científica porque que aquilo faz bem. E aí, as pessoas começam... Daqui a pouco elas vão estar comendo um pacotinho de proteína, um pacotinho de carboidrato, um pacotinho de... E sabendo que se ela misturar 20% deste com 30% daquele com 70% do outro ela vai estar saudável. Eu não sei se ela vai estar saudável. Certamente eu não penso assim, porque eu acho que esse sintetismo exagerado que está acontecendo, acaba transformando as pessoas em ter uma relação com o alimento perturbada, não é mais natural, não é mais um processo natural.

É claro que a ciência sempre colabora, mas eu não posso esquecer que a sobrevivência do ser humano sempre aconteceu pelo seu consumo alimentar. Aí em nome disso, a indústria tem um faturamento hiper mega...

Exploração do ser humano porque ele passou a ter uma percepção de que tem que comer nutrientes, não mais comida. Então assim, eu me preocupo com a inversão, quer dizer... A ciência deveria estar ajudando, estar contribuindo, e eu acho que ela está instigando de certa maneira,

uma comercialização dos nutrientes e não esta visão de “vamos pensar, vamos repensar um pouquinho”, não é negar as coisas que durante um tempo foram boas, mas assim, eu não consigo perceber que talvez naquela época eu podia comer gordura, porque eu tinha uma atividade física muito mais intensa, eu até precisava daquilo. Hoje, então não é porque ela virou bandida, antes ela não era bandida agora ela é bandida, não é exatamente está a questão. É que antes eu tinha um estilo de vida que me permitia determinado consumo de alguns nutrientes, de algum tipo de alimento onde tinha seus nutrientes, e que hoje preocupam um pouco mais pelo próprio sedentarismo, quer dizer, tem um conjunto de fatores que é lógico...

Se assim te ajuda a explicar... Então, sem tirar a importância em momento algum, mas assim, não me tornar assim tão escravizada pela ciência. Eu acho que é isso que está começando a acontecer. A gente vai aos lugares e não temos mais nem liberdade de comer naturalmente. E a gente então como nutricionista, é foco de atenção, eu pelo menos na minha família passo por isso, meus colegas... Às vezes eu digo, “Ó gente, eu sou tão gente como vocês, eu gosto de comer, eu aprecio o alimento”... não olhe para o meu prato, por favor..

#### *4 Como é ser nutricionista? Como sua profissão influencia direta ou indiretamente em sua vida, em suas rotinas diárias?*

Olha... Muito engraçado... Eu brinco com minhas filhas... hoje são adultas, mulheres, mas elas... As vezes os amiguinhos que diziam: “Puxa, deve ser tão chato na tua casa, porque a tua mãe não deve deixar você comer isso e não deve deixar aquilo”. E eu na minha casa... Se come absolutamente tudo! A gente tem bom senso, e eu acho que o bom senso não é questão de xxx em qualquer família, em qualquer lar. Então a gente tenta obviamente fazer escolhas mais saudáveis, para mim escolhas mais saudáveis é tentar fazer o máximo possível da alimentação em casa, eu penso assim. Eu acho que eu podendo fazer na minha casa eu sei o que eu estou fazendo. Eu sei que preparações em menos quantidade, vou usar menos óleo e naturalmente é mais difícil fazer em quantidades maiores, enfim...

Mas sem neura nenhuma. Mas as pessoas vêm na gente obrigatoriamente que eu tenho que ser exemplo. Quando estou com meu carrinho no super mercado e encontro um conhecido, parece que eles automaticamente eles olham para o meu carrinho, para ver o que tem ali

dentro, e se tem um refrigerante eu viro bandida, olha só, ela tem um refrigerante dentro do carrinho dela. Isso é muito engraçado e às vezes perturbador, porque parece realmente que tu é perseguido. Muito engraçado assim... Porque assim, tem dias, eu não sei, mas tem dias que isso me chama muita atenção, que a mídia não faça alguma reportagem a respeito de alimentação.

Quando eu comecei a fazer faculdade xxx que eu comecei faz 30 anos, então eu fico pensando assim... E ao longo desse período se evoluiu muito em termos de profissão, está valorizada... Mas, enfim, está na mídia. Comer virou assunto para o momento. E por conta disso as pessoas passam realmente... Assim que parece que é uma enciclopédia ambulante: “Quantas calorias tem isso?? Não sei, leia no rótulo.” É uma tabela, imagina se eu vou saber, é claro eu tenho noção de um alimento mais que o outro, que aqui tem mais gordura que aqui tem mais carboidrato... Eu já tive um paciente que entrou no consultório, que até foi a situação mais inusitada que eu tive porque, eu brincava que a minha... Antes de eu terminar o doutorado, o ambulatório que eu trabalhava ali no HU era aberto, não era uma especialidade. Então abria era uma caixinha de surpresa desde pessoas que iam para fazer tratamento de obesidade como pessoas que tinham para fazer é... diabetes, diabete tipo 2, cardiopatia, epidemia e assim ia... Então a gente brincava que era uma caixinha de surpresa. E um dia me entra... Primeiro que o nome que estava na minha lista era um nome de homem e quando eu abri a porta se levantou uma pessoa que não era um nome de mulher e se levantou essa pessoa que não era homem e disse: sou eu. E entrou e sentou na minha frente era um transexual... Assim... Não sei se é assim que se chama, mas enfim... E me pediu... Queria uma dieta pra tornar o corpo dele mais feminino, esteticamente mais feminino. Eu disse: olha, milagre eu não sei fazer, se tu quiseres emagrecer um pouquinho, se precisar eu posso te ajudar, mas essa aí foi a situação mais assim inusitada de ambulatório que me aconteceu foi essa. Então, assim... Existe uma perturbação das pessoas realmente em relação de juntar muitos alimentos.

### 5 *O que significa, para você, educação em saúde?*

Ah! Eu acho isso tão abrangente... Na verdade a gente faz isso todo o dia. Pelo menos eu sinto assim como se fosse um compromisso constante, independente da área que a gente trabalha. Porque assim, sempre que tu vai trabalhar alimentação, necessariamente existe aquela

tentativa de passar alguns valores, de passar alguma importância do comer saudável, a importância de xxx... Então a gente sempre tá trabalhando com a educação em saúde, então pode ser na indústria, isso pode ser hospital, isso pode ser em saúde pública, no hospital de saúde, eu acho permeia a nossa atividade em qualquer área de atuação.

### *6 O que você entende por “saudável” na Nutrição?*

Tu sabes que isso pra mim é uma coisa que até eu acho tão difícil... Sempre que tem que conceituar alguma coisa, eu acho muito difícil. Porque nem tudo que é saudável para mim, seja pra ti. Então é por isso, eu sempre penso no conceito mais ampliado do que aquilo que eu tente repassar para alguém.

O que a gente tenta, pelo menos na minha percepção, dentro do pensamento do respeito ao outro, dentro deste pensamento... Tentar o máximo possível para que aquilo seja de fato uma vida mais saudável e esse pensamento passa por: se alimentar bem, se alimentar dentro do teu padrão consumo, fazer escolhas que sejam mais... Digamos... Mais respeito a tua vida a tua história.

Tem todo um simbólico, não é só um biológico, tem todo um simbólico envolvido. Pelo menos assim que eu penso. Então assim... O comer saudável ele passa por escolhas obviamente... Que de alimentos que possam contribuir de fato para uma vida mais saudável e justamente por essa mudança que houve no nosso estilo de vida por isso alguns alimentos que talvez já foram em alguma época considerados saudáveis hoje tem que ser visto com um pouco mais de cuidado.

Mas acho que vai além da questão nutricional em si, ela vem da questão simplesmente nutriente, vai no contexto de ambiência, um contexto de entorno social, contexto social... Então esse respeito dividido com o ser humano mesmo. Indivíduo que come comida. O resgate da comida. Na minha percepção o comer saudável é lembrar primeiro que você está comendo comida. Acho que ter um alimento que possa te nutrir tanto biologicamente como emocionalmente.

*7 O que você entende por “comunidade”, considerando que no currículo novo há uma disciplina chamada “desenvolvimento da comunidade”. Seria a mesma coisa que “sociedade”?*

Desenvolvimento da comunidade assim... Talvez até eu possa te explicar muito pouco, porque faz parte do currículo novo essa disciplina não é? A gente está estruturando esse currículo. O que eu posso te dizer é que esse novo currículo ele tenta muito mais do que ficar dentro da universidade, ele tenta esse território que a gente chama. Até mesmo faz parte de uma disciplina da terceira fase agora na parte de avaliação xxx onde a gente junta com outras disciplinas porque sempre existe a xxx nesse currículo novo, a perspectiva de a gente trabalhar de forma ampliada mesmo a disciplina.

E o que se pensa fazer é ir para a comunidade e ir pra dentro dos territórios que a gente chamou, e a partir disso se entende comunidade por isso... Pela possibilidade de atuar junto a população. Às vezes são um pequeno nicho, como a gente chamou de território. Esse território que na verdade é... traduz, para mim, o que se chama de comunidade. Esses territórios são territórios que foram mapeados não é, não foram escolhidos propriamente pela gente, onde a gente já desenvolvia atividade junto a prefeitura. Faz mais parte de um mapeamento da própria prefeitura do que da gente, É a gente tem acesso a alguns postos de saúde nesses locais chamado de território, denominado de comunidade.

Agora nessa comunidade depende do ponto de vista, posso trabalhar com a comunidade universitária seria uma população enfim que eu tenho o objetivo de desenvolver algum trabalho.

8 *Você considera que, ao longo do curso, o aluno aprende a comer de modo “certo”? Se sim, de que modo isso acontece?*

Sabe que a gente faz muita pesquisa junto com o nosso próprio aluno. A gente agora acabou de fazer uma pesquisa de imagem, tentando ver se o nosso aluno pensa diferente de outro aluno, se o estado emocional dele é diferente de outro aluno. Mas a gente não consegue esse resultado não. Talvez ele se preocupe mais, mas não quer dizer que ele efetivamente exercite aquilo que ele está fazendo ali, como uma prática ideal. Acho que não.

9 *Quais as tecnologias que mais tem se destacado na/para nutrição? Você considera que ela influenciou a área*

*de modo positivo ou negativo? Poderia dizer de que forma e por quê? Poderia dar exemplos?*

Tecnologias que a gente teve xxx processamento xxx. Eu penso assim: se por um lado tem tornado... É meio conflituooso eu acho... Obviamente a questão de conservação de alimentos, uma área a tecnologia de alimentos tem feito verdadeiros milagres em termos principalmente de conservação, de ofertas de determinados nutrientes, envolvidos inclusive em alimento clandestino não existia Um exemplo disso é o leite de soja com cálcio. O cálcio nunca existiu ali. E na verdade hoje inclusive tem valores iguais... Agora a última propaganda é essa mesmo. Eu me preocupo com isso, eu me preocupo porque, os alimentos estão perdendo as suas características. Eu como uma xxx e inventam substâncias que tu já não reconhece mais, não sabe mais o que são.

O alimento ta perdendo... Quer dizer... Se o que antes era a fonte de nutriente daquele alimento era carboidrato, ali já não é mais... Então quando se desenvolveram os produtos... É claro que tem seu valor e tem... Tinha um grande objetivo...

A tecnologia de alimentos desenvolveu, por exemplo, produtos dietéticos, só que produtos dietéticos eles tinham fim... Então assim... Ele veio para atender algumas demandas do diabético e principalmente os produtos diabéticos surgiram... Hoje em dia as pessoas confundem e acham que se comerem aquilo ali vão estar se alimentando melhor. Não entra para a população em geral... Saudável..não é... Os alimentos *light* da mesma forma adquiriu essa febre. O recurso interessante teria um fim, teria um objetivo assim específico para determinadas situações, para determinados pacientes e teriam até aquela demanda, só que virou um apelo comercial muito grande para que as pessoas em geral utilizem como se aquilo fosse obter uma vida mais saudável. Não concordo. Porque ninguém inventa mais produto do que os americanos e na verdade ninguém tem uma epidemia maior de obesidade do que eles. Quer dizer então, se isso fosse fonte, fosse de fato um recurso eficaz seria dado conta desse problema de saúde pública que eles estão vivendo e que nós estamos vivendo. Infelizmente pela globalização... Por essa questão de hoje em dia todo mundo ter acesso a tudo e a novas informações... Hoje em dia o problema que era deles ontem, hoje é nosso também...



10 *Pensando no Brasil, o que você considera como sendo as principais questões sociais relacionadas à tecnologia na Nutrição?*

É a minha preocupação. Eu acho assim, que o principal problema que eu vejo, assim como a mídia pode ser um grande aliado, a mídia infelizmente também promove um consumo, desperta um desejo... Enfim ela passa uma idéia perturbadora, eu acho, para o consumidor, infelizmente. Então como eu digo, não é dizer que aquilo é ruim, não, é a forma como as coisas estão sendo colocadas é que eu acho que esta sendo complicada. A tecnologia é importantíssima. Olha... Tu conseguir avisar para um consumidor que ali tem fenilalanina, ou que não tem. Poxa... Se aquilo para mim tem um efeito extremamente xxx eu consigo saber com certeza que não tem, ou que tem e então eu não posso consumir. Então isso é fantástico. Eu consegui retirar, às vezes, de determinados alimentos uma substância e dizer para aquela pessoa que tudo isso eu posso consumir, isso é fantástico. O que eu não acho fantástico, infelizmente criarem uma propaganda onde tudo... E daí tudo de acordo com o interesse comercial começar a fazer parte da tua vida sem a menor necessidade. Tu não vê, agora que eu comecei a ver propaganda do governo, da máquina, eu acho que é só política pública para resolver o que esta acontecendo. Tentando reverter... Quer dizer, quanto mais alimento processados a gente comer é pior obviamente... Mais tempo, calórica...

Agora por outro lado, o que acontece os alimentos *in natura* e principalmente, os livre de agrotóxico, o custo é absurdo! Então como é que eu posso querer fazer propaganda disso e te convencer que isso é melhor que a outra opção, se às vezes do ponto de vista financeiro, eu vou ter que convencer muito e muitas vezes tu não vai ter... Mesmo para aquilo. Então assim, ou as políticas todas se voltam de novo... A concessão de sair mais barato para o estado que tu coma bem saudável de forma adequada do que deixar a coisa correr frouxo como esta correndo e daqui a pouco as pessoas terão obesidade...

Então assim... Me preocupa, é lógico! A ciência ela tem, assim como a internet, sempre tem dois lados, depende da forma como isso vai ser utilizado. Então como eu te disse, para mim eu acho que ela teria que contribuir de forma... a própria tecnologia... de poder guardar os alimentos, poder manter os alimentos em uma prateleira por algum tempo.

Agora por algum tempo... Muito estranho um pão durar 20 dias, muito estranho... O que tem nesse pão que dura 20 dias? Ele é um

alimento limpo. As caixinhas de leite? Quer dizer, me preocupa, até porque a gente tem que pensar na sustentabilidade mesmo do planeta. Hoje todo leite é numa caixa, o que eu vou fazer com essa caixa se nem pra poder reciclar tem jeito? Para isso, não tem, mas tem vários elementos ali, tem cálcio, tem metal, tem papel, para poder desfazer aquilo ali tem que ter alta tecnologia.

É perturbador... Eu acho perturbador. E por outro lado a gente ainda está, a gente eu digo nós como profissionais dessa área ainda se sente no meio de um turbilhão de informações científicas, ora o ovo é um bandido, ora o café faz bem, ora ele é um horror. Chocolate então, já foi de tudo. Manteiga e margarina houve uma época que surgiu a margarina que a gente era obrigada a dizer: olha, manteiga mata. Porque a manteiga tem gordura saturada, aí surgiram as margarinas como a salvadora do mundo. Aí depois surgiu a margarina tão boas a saúde, hoje é uma praga, virou praga. A gente tem que desfazer, desconstruir aquilo e dizer: “gente pensando bem, mais vale comer com moderação do que comer a gordura trans que tem dentro da margarina. Então assim, para a gente mesmo enquanto profissional da área da saúde, dessa área de alimentação, com toda essa máquina que esta movendo aí a questão alimentícia que é uma máquina imensa... A gente fica no meio de informações extremamente contraditórias e que fazem, eu não sei até que ponto... E até quando vão confiar em nós. Porque nós fazemos parte de um grupo que repassamos o conhecimento científico que a gente recebe em pesquisas, em periódicos e tal, que oras dizem que é bom e que oras dizem que não é. E aí?

*11 Como a tecnologia é abordada em sala de aula? Há disciplinas curriculares que dariam mais ênfase à tecnologia? Se sim, quais seriam?*

O que eu penso dentro da minha prática: ter bom senso. Jamais proibir alguém de comer um ovo. Por mais que tenham falado que uma gema tem uma quantidade de colesterol de um dia inteiro. Eu nunca disse “olha, tu não pode comer”. Eu tento contornar esse bombardeio... Se tudo que tu ouvir, tu resolver dizer “puxa vida agora se eu consumir isso, eu vou morrer, ou eu vou matar alguém, tu vai endoidar”. Então eu acho que é tentar filtrar e amadurecer e ver se ao longo de um tempo aquilo, aquele fato se confirma. Tudo é muito efêmero. Demais. A ciência... Essas outras coisas que estão movendo a nossa vida. Quer dizer, as relações são efêmeras... A ciência... Todo dia surge novidade,

mas que, daqui três meses, três anos, aquilo se reverte, mas não era bem assim..

*Mas o currículo não tem algo pontual voltado para tecnologias em momentos específicos?*

Não. A gente tem algumas disciplinas que são ministradas pela tecnologia de alimentos que é um outro curso. Então assim, até que o nosso aluno... Às vezes é conflitante porque ele vê, às vezes o movimento do produto. Então assim, aquele produto, aquele laticínios, aquele produto foi desenvolvido, e quais são os principais acessos vistos pela tecnologia de alimentos xxx obviamente para poder ter aceitação... Então às vezes eu preciso colocar um pouquinho mais de gordura. Então para o nosso aluno, é uma relação também de conflito porque, a tecnologia tenta mostrar como que ela consegue elaborar o produto para que o consumidor aprecie.

Loucura nossa dizer que o *fast food* não é bom. Do ponto de vista de consumo é muito bom. É feito para isso. É feito para comer rapidinho, para desmanchar na boca, para dar uma sensação maravilhosa, prazer, etc. Então como é que você vai dizer “não, não come porque ele é ruim”? Não. Isso seria uma grande mentira, não é ruim mesmo. Talvez algumas pessoas achem. Do ponto de vista de aceitação de paladar, é um espetáculo. E cada vez eles desenvolvem mais um sorvete, vai dizer que é ruim? Não dá. E cada vez eles desenvolvem produtos mais conspiradores possíveis, em termos de aceitação, não é?

Então assim, ai a gente fica levantando a nossa bandeirinha, olha é gostoso, mas pensa bem, come de vez em quando, tenta não consumir tanto assim. Eu acho assim, o paladar é uma coisa construída. É uma coisa construída. Eu penso que o caminho, para a gente ter uma alimentação saudável tá em casa. Óbvio que esse bombardeio, quer dizer, tu vais fazer o que? Vai proibir teu filho de ver televisão? Não. É impossível. Você pode tentar fazer alguns pactos, eu penso assim... Alguns pactos, de repente... Então nos vamos provar... De vez em quando vai ter tal coisa. Eu não sou da teoria do “*não, nunca*”. Acho que só cria uma dificuldade. Na minha casa tinha refrigerante e acabava perdendo gás. Mas proibido ele não era. Eu acho que a proibição, a privação, intensifica o desejo, então, cuida de dar muito não, negar e tal.

Porque que uma salada não pode ser gostosa? Eu canso de ouvir de paciente: não suporto mais ouvir vocês falarem em salada. Eu estou enjoada de salada. É muito raro tu ouvir alguém dizer: estou enjoada de

carne. Ou de qualquer tipo de carne, carne no geral. Ninguém chega lá e diz: “pelo amor de Deus tira a carne do meu prato, porque eu estou enjoada”. Agora, o que a gente tenta trabalhar, primeiro, não deixa a salada xxx “bola” essa salada, pensa como que você vai fazer essa salada, cria uma salada interessante. Faz um molho legal para essa salada. Não é todo molho que tem que ser à base de gordura. Maionese, etc. não. Têm molhos maravilhosos, porque eu não posso pensar nisso? Aí às vezes, “ah! Porque vai azeite de oliva, vai isso, vai aquilo”, tá e daí? Se eu comer um pedaço de carne, não vai muito mais coisa ali? Vamos reduzir essa carne, vamos pensar molhos atrativos... Fazer com que tenha vontade de comer. Então assim, a percepção de que os alimentos naturais não são saborosos... Então isso é uma coisa construída ou desconstruída, porque como é que sobreviviam antigamente? Calda. Eu na minha infância o máximo das coisas era feito em calda, hoje não se faz mais. Se faz a base de gordura e muito açúcar. Agora se tu pensar, qual é o problema de comer uma fruta em calda? Se eu comparar com as outras opções do que eu ando fazendo... E eram gostosos, mas eu vim desconstruindo isso, construindo outra coisa que é xxx, puxa tão prático.

Eu fico brincando quando lembro dos alimentos que eu consumia, que a minha mãe fazia. Eu lembro de um monte de coisas, da minha mãe, da minha avó. Meu deus, o que a minha neta vai dizer que faço? Do que ela vai lembrar? Ah... A minha avó pegava no magazine da massa, uma lasanha maravilhosa, é triste... Porque a título de que não se tem tempo, claro, é diferente realmente, eu trabalho, a minha mãe não trabalhava, não é que não trabalhava, também é sacanagem dizer isso. Então assim... Mudou obviamente algumas coisas, mas assim... Disso, da facilidade, até do custo porque, é mais prático, é mais rápido e às vezes mais barato eu comprar alguma coisa pronta do que fazer. Se eu for comprar todos os itens e resolver fazer as vezes sai mais caro do que eu comprar realmente uma lasanha pronta.

Então assim... Esse contexto todo vai fazendo com que as pessoas optem logicamente por aquilo que foi construído pela própria tecnologia de alimentos. Que está desenvolvendo cada vez mais o mecanismo, para aumentar a aceitação do alimento. Aumentar o tamanho da porção das coisas. Para te convencer que de fato é barato. Porque que você compra uma coca-cola de 3 litros, 2,5L e não a de 1L? Porque a diferença é ridícula. Então eu já levo mais porque as vezes eu to pagando muito menos do que se eu levar mais. E assim eu vou desconstruindo alguns hábitos que se tinha. Então qual é nosso papel? O que eu tenho a dizer? “Denise, assim... Tenta facilitar um pouquinho o processo. Olha o xxx e

vê se te ajuda. Aí é fácil de tu picar na hora... Então tenta usar esse então o recurso”. Eu não vou dizer pra ti chegar em casa e molhar o alface, lavar, deixar de molho por 5 minutos. Mas se tu tiveres acesso, vamos tentar reduzir o preço deste produto pré-preparado que é lavar, deixar pronto para consumo, mas que *in natura* e tal... Tentar se contrapor um pouquinho ao progresso que nem sempre o progresso é para melhor. As pessoas acham... Tendem a pensar que a ciência vai levar ao progresso, e o progresso nem sempre é bom.

*12 Você acha que o sistema de controle de riscos existente no Brasil, na área da Nutrição, é confiável? Por quê?*

Eu acho que sinceramente... Eu valorizo muito o papel da ANVISA. Eu valorizo muito mesmo. Nossa! É diferente de muitos dos países aqui da América latina que nem tem... que não existe essa instituição. Então assim, primeiro acho que já é um grande passo. O Brasil tem trabalhado nesses últimos anos na questão da segurança alimentar, dentro dessa perspectiva da segurança alimentar.... Tentando aumentar o consumo de alimentos *in natura*. Por isso eu te digo: se não baixar o preço eu não vou conseguir. Nós estamos... Nós duas... Conversando de opções que certamente não são as opções que a população tem. Então se eu tenho... se eu te digo que 3litros de coca-cola é mais barato que um l litro de leite é muito difícil de te convencer de tu tomar leite. Eu não consigo dar para os meu filhos todos os dias mesmo sabendo que leite é melhor que coca-cola, mas talvez meus filho achem muito mais gostoso tomar coca-cola.

Então assim... A questão da segurança alimentar ela passa por crítica pública. Eles vão ter que repensar algumas instituições e por outro lado... Então como eu estava dizendo, outros mecanismos, a ANVISA criou agora é esta para... Agora não lembro o nome da lei, mas a partir de dezembro as propagandas a nível tanto da mídia televisiva como rádio, etc, vai ter que falar: “esse alimento tem alto valor calórico podendo desenvolver obesidade. Esse alimento tem alto valor de soja podendo prejudicar indivíduos que tenham hipertensão, alto teor de colesterol...” Vão ter que dizer. E de forma clara e em bom tom e com a mesma voz que fez a propaganda, diferente daquela questão xxx que já foi uma evolução, não tem muito o que fazer. Então, isso foi um grande pitaco, já digo isso porque contra a máquina da indústria alimentar é algo assim de uma... É uma briga muito grande e foi assinada e vai ter que entrar em vigor a partir de dezembro. Então se pensa que a partir

dessas medidas se consiga trabalhar um pouquinho mais com segurança alimentar.

Acho que tem alguns mecanismos públicos pensando a rotulagem... Já mudou. Só que tu tens que ir de lupa para ler o rótulo, e la tem nome de produto que as vezes não reconheceu, que é da parte de tecnologia. A gente sabe que alguns ali são perigosos. xxx muito grande é para ter medo. Mas enfim de qualquer maneira já esta oferecendo alguma perspectiva.

Nós temos aqui o NUTRI que é o núcleo que trabalha a questão da alimentação coletiva e a gente trabalha muito na questão da rotulagem na questão da gordura trans, de avisar pelo menos ter o direito de escolha, a partir do conhecimento. Então assim... Não é que o cliente vá indicar o teu consumo, mas ele vai tornar um pouco mais consciente tua escolha. Dentro dessa perspectiva. Eu sei que fumar faz mal, mas eu fumo, eu to consciente de que eu estou fazendo uma escolha que não é uma escolha saudável. Então esta se tentando trabalhar bastante na questão da rotulagem também esta se pensando, ta fazendo alguns trabalhos em relação ao direito do consumidor que faz refeição no Brasil tem uma característica que tu não acha no resto dos outros países não tem... Mesmo a gente já fez um levantamento científico para isso que é a refeição a quilo. É uma característica nossa, a refeição a quilo. E na verdade esta se tentando muito trabalhar pequenas escolhas ali, quais são os motivos que te levam a determinadas escolhas enfim. E uma das coisas que a gente tem discutido muito é o direito da informação o que esta ali naquela preparação. Não tem a menor noção daquilo que tu esta pegando não tem nem se quer o nome do prato ou o nome fantasia? Eu não sei. Algumas pessoas sabem, outras não têm a menor idéia ou às vezes dão até nomes assim bem “a moda da casa”. Tem um professor nosso que estava trabalhando num modelo de rótulo e ele lia, por exemplo, camarão, não tinha no rótulo salada de batata a moda *não sei quê* e dentro tinha camarão picado e ele é alérgico ele quase morreu asfixiado ele teve um edema de glote. Então além da questão da escolha pelo paladar que eu posso não gostar e posso não querer, e eu estou pagando por aquilo, vou pesar e vou pagar eu tenho direto por uma questão de saúde. Eu posso ser alérgica. E as pessoas põem de maneira assim... Então o alimento ele tem... Também esse lado que é o lado de realmente que pode ser nocivo para determinadas pessoas. Então assim... Eu acho que a gente tem muito que trabalhar, que a gente tem muito importância nesse sentido...

*13 Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o perfil do egresso deve resultar de uma formação generalista, humanista e crítica. Como você aplica/trabalha esta visão, em sala de aula? Poderia dar exemplos?*

O que a gente tenta trabalhar com eles... Então quer dizer... Volta à questão do bom senso. Quando tu vai... Eu falo muito isso para o aluno, principalmente aquele que já chega lá trazendo o trabalho... Quando tu vai avaliar, quando tu vai.. Por exemplo a minha disciplina é avaliação clínica nutricional, eu vou trabalhar com xxx alimentares consciente, eu vou trabalhar com avaliação física dos pacientes, avaliação bioquímica dos pacientes. Vai ver se ele ta bem ou não esta bem, ou se ele esta com algum potencial de risco, alguma coisa. Naquela hora, bem... O que a gente tenta passar no conteúdo, primeiro entender o contexto do porque que aquilo aconteceu, explicar porque que o indivíduo está apresentando aquelas circunstâncias, naquele determinado horário.

Depois, a visão humanista é assim... Como é que eu vou trabalhar isso aí? Vou dizer assim... Ta tudo... Tu esquece, tu tens uma historia de 50 anos, agora tu esquece e começa tudo de novo, fazendo outras coisas, coisas que eu acho certo... Eu acho certo. O que se tenta passar pelo... Ao mesmo tempo, a maioria dos meus colegas e a gente tenta passar é que tem que haver um respeito com a tua história de vida, teus hábitos alimentares e tentar fazer uma reeducação compartilhada mesmo com a pessoa, a que ela se propõem.

Olha, o ideal seria a gente tentar diminuir isso aumentar naquilo, o papel aceita tudo. Eu posso te entregar um papel dizendo para ti fazer isso, mas eu acho que isso não seria humano, isso não iria atingir teus objetivos. Então, a gente tenta na disciplina fazer com que o nosso aluno conheça o que seria ideal naquela circunstância, mas faz ele fazer uma reflexão de que por trás daquela circunstância tem um ser humano que tem uma história de vida, que tem um contexto e que pra isso eu vou ter que, obrigatoriamente, me adaptar. Conhecer essa historia de vida e tentar trabalhar dentro dessa perspectiva uma atuação.

Eu falo muito dentro da área de química que é a área que mais trabalho, mas sei que o pessoal de saúde pública tenta fazer da mesma forma. Conhecer o contexto e de uma religião, conhecer quais são as possibilidades daquela comunidade pra tentar fazer algumas proposições que sejam possíveis... Não... Possam se engajar e que possam até, às vezes, até mover dentro daquela comunidade... A possibilidade de

plantar alguma coisa, de construir, ou de buscar mecanismos de... Junto... Governamentais... Enfim que possam melhorar a condição de vida do povo. Eu acho que o nosso currículo tenta. Talvez não tenha nenhuma disciplina com o nome, mas acho que permeia todo a nossa formação... A questão da humanização...

*14 Agora, as perguntas a seguir são relacionadas ao perfil do egresso presente no Projeto Político Pedagógico do Curso que salienta uma formação generalista, para formar um profissional cidadão, autônomo, sensível e crítico em relação a realidade social, econômica, política e cultural...*

*a) Você considera que é viável a formação de um profissional com este perfil, a partir do currículo vigente atualmente? (o novo)*

Considero. E esse currículo novo... Ele busca ainda mais do que a gente buscava anteriormente ou pelo menos ele tentou consolidar, tentou fazer os nossos alunos perceberem que a gente trabalha xxx quer dizer... O nosso aluno faz parte... Dessa aproximação dele com a realidade. Que para nós, de fato, é a realidade da população brasileira e é com essa que a gente vai trabalhar predominantemente. Quer dizer, ou ele começa a ter esse contato ou ele começa a conhecer o contexto de vida dessas pessoas, como eu digo não adianta eu fazer um modelo... Ideal se tu tem na tua casa uma restrição alimentar muito severa por conta de condições financeiras.

Essa nossa mudança curricular fazendo com que ele contextualize, com que ele conheça com que ele vai trabalhar... Ele tenha que fazer planejamento para determinadas populações, para que ele comece se conhecendo depois ele vai conhecendo todo o entorno. A gente vai vendo assim ó... Conhecimento... Acesso ao alimento, acesso ao saber qual é a condição daquele bairro.

Enfim, faz ele conhecer do ponto de vista socioeconômico as possibilidades do bairro da comunidade, enfim. A gente tem a pretensão de que com isso ele consiga ter uma atuação mais possível, mais humanizada, mais contextualizada, mais dentro da realidade.

Eu acho que ele (o currículo antigo) não fazia... Não que ele não fizesse, ele tentava, mas de uma forma mais ineficiente porque ele não conseguia garantir a partir das próprias atividades a qual ele se



propunha... Eles tinham pouquíssimas experiências de estar com a população para trabalhar de fato na realidade de território, na realidade da saúde. Eles iam muito lá na frente, eles iam ter essa experiência quase quando estavam se formando, quando iam para os estágios de saúde pública. Então hoje se eu não tiver uma compreensão de saúde pública não adianta depois eu querer ir lá no território. Quando eles vão em clínicas pagas, em hospitais, querem ter uma intervenção coerente... Eu posso até ter dentro do hospital... Se deus quiser e tudo colaborar ele vai sair dali...

Então a gente acha que a partir de uma diretriz curricular voltada para a saúde pública, voltada para as diretrizes de saúde no Brasil, ele consegue ser mais consistente, mais efetivo, então era muito mais difícil, não tinha uma preocupação em se amarrar isso numa maneira curricular mesmo. Hoje se tenta... Ainda vamos avaliar... Ele é novo, ele ainda não formou a primeira turma está no quarto ano, no quarto semestre, então assim, ele é novinho ainda, mais assim, a gente tem tentado avaliar a cada semestre. Ele pega o aluno assim meio aflito de ir para comunidade, para fazer o quê? Eu não posso ser nada ainda, eu to indo pra lá, mas eles me perguntam e eu não sei. Claro que a gente ainda tem muito que aprender. A intenção seria essa, de fazer com que nosso aluno e a gente mesmo possa xxx todos os professores... Ou numa fase ou na outra ele vai ter que vivenciar, pelo menos a maioria deles vivenciar o que é e como vive a população brasileira.

*b) Em que os currículos dão conta e em que “deixam a desejar” para que seja perfeitamente viável a formação deste profissional tal como aqui se apresenta?*

O currículo antigo só colocava o aluno no território muito tarde e o novo já faz isso no início, mas o novo ainda é muito novo como eu te disse. Daí fica difícil dizer no que deixa a desejar. Ainda se tá longe da perfeição (se é que ela existe), mas se tá melhorando...

*c) Ainda considerando o perfil do egresso colocado acima: o que significa, para você, trabalhar de forma sustentável?*

Pois é... Olha... Eu acho que isso é uma questão mais pessoal, acho que cada um de nós dentro dessa filosofia de uma alimentação

saudável, de uma alimentação cidadã... Eu acho que quando se pensa numa alimentação cidadã, se pensa em diminuir as porções de carne, quando eu to pensando nisso eu não estou pensando só em ti, eu to pensando em matar menos bicho eu to pensando em produzir menos... Na verdade eu até to produzindo menos e conseqüentemente comida para que o bicho seja comido por outro bicho não sei... Eu não sei nem como te colocar essa questão, acho difícil, mas, penso em sustentabilidade quando se pensa em voltar a produzir alimentos mais naturais, com menos agrotóxicos e isso será uma discussão de sustentabilidade.

*15 Como é feita a distinção entre aquele aluno que quer ser profissional de mercado, para trabalhar em empresas de serviços, ou ser nutricionista clínico, daquele que quer ser pesquisador acadêmico da área? Como essas diferenças são trabalhadas não só no currículo, mas ao longo de toda a formação? Como os professores do Curso, como você, lidam com essas diferenças?*

Ah! Ao longo do curso isso é trabalhado nas disciplinas pelos próprios professores que vão falando das áreas. Não é pontual... Agora se fala exclusivamente dessa área e agora da outra... E... Depois o aluno se especializa quando sai da graduação.

*16 Você gostaria de perguntar algo mais sobre esta pesquisa? De fazer críticas e/ou comentários sobre este trabalho? Daria alguma sugestão?*

Eu acho que é um tema extremamente interessante. Eu acho que a gente está... Nós... Esse período em que nos estamos vivendo... É um período em que a ciência tem nos colocado a prova todos os dias. E esse conflito contra a ciência permeando a nossa vida e a gente achando que por ter propriedade sobre alguma coisa, alguns aspectos... A gente pode estar ditando sentença para os outros... A gente tem que reavaliar... Eu acho que é um aprendizado constante entre a gente como dito cientista e o indivíduo, cidadão comum. A gente esta sempre achando que a gente sabe mais e que a gente vai estar ditando as regras que vai... Eu acho isso muito preocupante, eu acho isso... Teria que reavaliar algumas questões.

É lógico que a gente detém de algum conhecimento e eu acredito que possam auxiliar para uma vida mais saudável, mas sem pesar em momento algum a cultura de um povo, a cultura da população, porque dali que a gente vem, dali que... É esse o meio onde a gente pode de fato aprender e reproduzir alguma coisa. E acho que a grande preocupação hoje é com a questão da industrialização, é isso que eu acho que é uma questão... Por outro lado, tá morrendo pessoas, há um consumo exagerado, exacerbado... Muitas coisas que são nocivas e que a gente até não conhece em longo prazo o que pode causar. De qualquer maneira de imediato causa obesidade, isso é certo. Então... Eu acho que a gente tem que reavaliar o que a gente está fazendo. E assim, a mudança de um comportamento como um todo. Voltar a valorizar algumas questões... Eu morro de pena de hoje não existir mais alimentação coletivamente em casa, as pessoas comem cada um nos seus horários então eu acho que esse resgate teria uma coisa interessante acho que até, como é hoje, tem promovido algumas coisas que eu não acredito que sejam benéficas.



## ENTREVISTADO N<sup>o</sup> 20

*01 Você poderia me explicar o que é a ciência da nutrição?*

O que é a ciência da nutrição?

A ciência da nutrição é bastante vasta, apesar de alguns pensarem que é uma especialidade da medicina. Eu não concordo com esse ponto de vista, ela não é uma especialidade da medicina. A nutrição é uma ciência por si e com o avanço da ciência da nutrição... Hoje a ciência da nutrição se divide em muitas áreas, então nós temos muitas áreas. Então a ciência da nutrição é básica, vamos assim dizer, que estuda os conteúdos básicos da nutrição, a ciência da nutrição ligada à saúde pública que é o que eu trabalho, a ciência da nutrição ligada à clínica, que são os professores ou os cientistas que trabalham com a nutrição ligada a questões clínicas, mas questões de doenças, questões mais a nível hospitalar, esse tipo de coisa. Porque quando eu falo de saúde pública eu estou trabalhando mais a nível de... Posso trabalhar a nível terciário de hospital, mas a gente trabalha mais a nível de atenção primária que é centro de saúde nos bairros e na comunidade, e nível secundário que seriam policlínicas, que no nosso sistema de Florianópolis que são as policlínicas: policlínica norte, sul, centro e continente. Em outros lugares tem outra denominação. Então ciência da nutrição básica, ciência da nutrição ligada à saúde pública, ciência da nutrição ligada à clínica, ciência da nutrição ligada à administração de serviços de nutrição, que seria daí a ciência da nutrição mais ligada diretamente a refeitórios industriais, refeitórios de empresas, esse tipo de coisa. Existe essa divisão na nutrição, é uma divisão meia clássica.

Então existem essas várias facetas da nutrição, mas o que eu estou falando aqui são essas 4 divisões, são as divisões clássicas da nutrição. Todo curso tem isso... De nutrição que vem da ciência mesmo. Agora com a questão da modernidade toda a ciência tem uma parte que é mais moderna, e vamos dizer assim “ela avança para as coisas novas”, a nutrição não é diferente. A nutrição ligada ao marketing, a ciência da nutrição ligada a atividade esportivas, a ciência da nutrição ligada a fisioterapia, a cosméticas, mas são facetas novas da nutrição, que a gente não considera como facetas clássicas da ciência da nutrição, e que é uma maneira de a gente falar alguma coisa no curso, tem algumas coisas, algum desses tópicos que eu falei como a nutrição e a questão esportiva, a gente tem como disciplina optativas para os alunos

estudarem, nutrição em marketing a gente não tem, muitos cursos privadas são muito voltados para a questão da nutrição em marketing... Então... São facetas da ciência da nutrição, que formam um quebra cabeça e essa cabeça que formado vai formar ciência da nutrição.

*02 Como a física, a química e a biologia fazem parte da formação do nutricionista?*

Física, química e biologia. A biologia, a química e a física elas são fundamentais para o nutricionista porque elas dão a base da ciência da nutrição, então um nutricionista se não souber a química básica, e aí o desdobramento, a bioquímica, que é muito importante para a nutrição, ele não consegue entender como ocorre as reações fisiológicas no organismo, como isso ocorre, que tipo de reações tem, como em uma determinada doença o alimento vai reagir ou não, então ele tem que entender o corpo do ser humano e para entender o ser humano, e o corpo é lógico não é só o corpo material, a nutrição é muito mais ampla, ela está ligada ao social, ao meio como as pessoas vivem, a sociologia, a antropologia, está tudo ligado. Mas o que você fala física, química e biologia, fundamental para entender mesmo a questão material, o funcionamento do corpo humano, do biológico tal, porque realmente a gente tem que ter essa noção, tem que saber como funciona, para poder avançar nas várias correntes e vários estudos da ciência da nutrição, só que existe outras disciplinas que eu considero fundamental.

Existe outras coisas que não são disciplinas diretamente vamos dizer assim... Que dão o suporte para o entendimento do corpo humano do lado material, mas são disciplinas que eu considero fundamentais para o futuro nutricionista entender qual é o papel dele na sociedade... E aí entra a questão da antropologia, entra a questão da sociologia, da economia, da geografia humana, uma série de disciplinas que é importante o nutricionista pelo menos ter uma base, entender um pouco, para no seu trabalho futuro poder entender a colocação do homem, da família, de uma comunidade, de uma população em uma sociedade, e poder então trabalhar. Porque isso é importante, esse entendimento. Na área que eu trabalho, na questão da saúde pública, isso é fundamental, o aluno tem que entender como se dão as relações sociais, como se dão as relações antropológicas, como uma pessoa interage com outra socialmente para poder realmente entender o que se passa com aquela pessoa, ou porque uma pessoa aceita ou não uma determina dieta, um determinado alimento, e puder até respeitar os diversos pontos de vista

que existem das pessoas sobre alimentação. E se ele não tiver essa base com essas disciplinas e outras que eu nem falei (são várias), ele não vai conseguir entender o todo do processo, das relações sociais... Aí vai ficar difícil, ela tá trabalhando em uma comunidade, ele tá propondo alguma coisa nova, ou ele está interagindo com outros profissionais, com vista ao bem estar da população. Em última análise, o que a gente quer é o bem estar da população, então a gente contribuiu com o bem estar da população.

*03 Como você vê o papel da ciência (a importância dela) nos dias de hoje, principalmente no setor da alimentação.*

Eu acho fundamental que pesquise... Se pesquise, se pense, se quebre paradigmas estabelecidos para se poder avançar, assim como exemplo, na nutrição, na ciência da nutrição que está ligada a alimentação muitas coisas mudam, como outras ciências, só que cada vez as coisas mudam mais rápido, então eu vou dar um exemplo: eu me formei em 1983 como nutricionista, se eu estivesse parado naquele momento praticamente eu não saberia 30% do que eu sei hoje, possivelmente muito menos que 30%, porque a ciência é muito mutante, e não é só na nutrição, é em todas as áreas. Se você não está se atualizando, não está lendo, você vai ficando para trás, então você tem que sempre estar lendo e se atualizando senão as coisas vão ficando para trás, um exemplo que eu quero dar é um exemplo pequeno, mas que vai realmente ilustrar o que eu estou falando, quando eu me formei em 1983 como nutricionista jamais se falava que para aumentar a absorção do ferro era importante você consumir vitamina C diretamente na dieta, a absorção do ferro de origem vegetal, ou seja, se você come feijão que tem o ferro de origem vegetal é muito importante que você tome um suco cítrico, de laranja ou de limão, alguma fruta cítrica, porque tem vitamina C e conseqüentemente vai aumentar a absorção de origem vegetal que está no feijão. Isso jamais se falou quando eu estive no curso de nutrição até 1983 porque a ciência não tinha chegado a esse ponto. E assim eu poderia dar milhares de exemplos, de coisas que se descobriu com estudos, com pesquisas e que foram sendo incorporadas na ciência da nutrição... Então as coisas vão sendo incorporadas.

E aí se você é um profissional que não lê, que não estuda e que está parado no tempo você vai se desatualizando, isso ocorre em qualquer área. Então você sempre tem que estar se atualizando, lendo, indo aos congressos, pesquisando, tentando escrever... Enfim! De

alguma maneira você tem que ir correndo atrás, e hoje cada vez mais por questão de computação, de internet o conhecimento cada vez é mais e mais rápido, ele chega mais rápido.

Antigamente um fato científico novo como eu falei, de que vitamina C aumento a absorção do ferro de origem vegetal isso na década de 80 levaria 5 anos para ser publicado e possivelmente 6 ou 7 anos para chegar em um livro, hoje em 6 meses é publicado e em menos de 1 ano está em um livro. Isso sem falar na internet... Que no centro de pesquisa se descobre uma coisa hoje e amanhã já está disponível para as pessoas lerem via internet. Então é muito mais rápido, e por ser muito mais rápido a quantidade é muito mais rápida de informação, conseqüentemente os profissionais precisam se especializar, só que aí eu ponho uma interrogação: especialização, até que ponto isso é bom? É uma interrogação que eu faço. Até que ponto é bom a gente se especializar? Dentro da nutrição, ser um nutricionista especialista em clínica, mas voltado para diabético infante-juvenil por exemplo. Não sei se é tão bom... A gente tem que ter noção do todo, por um lado é bom especializar muito, principalmente quando é cientista para se aprofundar no assunto e tal, por outro lado tem que tomar cuidado porque você tem que ter a percepção de um todo, porque tudo aquilo que você está trabalhando, está estudando e está lendo está embutido em um todo, se você não tem a percepção de um todo a leitura daquele fato, daquele dado pode te trair de alguma maneira, e você quando fica só ali naquele detalhe pode ser traído e ter uma percepção falsa daquela questão.

*04 Como é ser nutricionista? Como sua profissão influencia direta ou indiretamente em sua vida, em suas rotinas diárias?*

Eu acho que não dá para separar. Eu estou envolvido com nutrição... Antes de entrar na faculdade eu já estudava nutrição. Com 16, 17 anos eu já estudava... Comecei a me interessar com 15 anos de idade, com 17 eu resolvi fazer um curso que era uma coisa que eu gostava, um curso de nível superior, fazer a faculdade, e aquilo se tornou a minha profissão e hoje é o que eu trabalho e não tem mais volta. Não tem mais volta porque eu adoro fazer isso, é isso que eu gosto, tenho prazer de fazer isso e não tem como separar. Se eu estou no supermercado comprando alimentos para mim eu to analisando aquilo, se eu estou em casa, estou analisando, claro a gente faz de uma outra maneira, não científica, mas se eu estou em um restaurante com um amigo, se eu



estou em um restaurante com a namorada, de alguma maneira eu vou olhar para a mesa, olhar para o prato e vou fazer rapidamente a radiografia daquilo que está comendo... Rapidamente fazendo a radiografia eu tenho na minha cabeça se é equilibrado ou não, por exemplo. Só que é claro eu não vou ficar falando o tempo inteiro nisso. Quando eu estou com meus colegas de faculdade a gente fica falando e brincando na hora do lazer, na hora que vai almoçar, na hora que vai jantar, fica brincando das coisas, quando não são colegas de profissões, são colegas de outras profissões, outras pessoas, daí eu costumo não falar muito, costumo não falar, a não ser quando a pessoa se dirige a mim aí eu falo, ou então quando eu vejo uma coisa muito absurda... Daí eu não agüento. Aí eu tenho que falar! Mas aí é quando uma coisa é muito gritante, muito absurda, senão eu deixo a pessoa puxar o assunto e comentar.

#### 05 *O que significa, para você, educação em saúde?*

Educação em saúde? É uma questão bastante ampla, porque a educação em saúde ela abrange muito setores. A nutrição trabalha com educação em saúde, os nutricionistas, os enfermeiros trabalham com educação em saúde, os médicos, os psicólogos, mais recentemente, agora, os educadores físicos, o serviço social já trabalha mais tempo com isso também... Então muitas profissões... Só da área da saúde seriam 14, mas não para por aí, porque tem de outras áreas que também trabalham com educação em saúde, e na minha percepção eu vejo educação em saúde como algo que a gente constrói, mas... Constrói aonde?

Não constrói dentro da universidade, constrói fora da universidade, constrói na comunidade e constrói com as pessoas. E a gente não leva o conhecimento puro para construir essa educação em saúde, a gente tem que construir esse conhecimento, porque na educação em saúde depende muito também do conhecimento das pessoas que estão lá na comunidade.

Então eu vejo como eu simbiose dos conhecimentos que as pessoas têm. As pessoas mais simples, as pessoas que talvez não tiveram chance de estudar tanto. Tanto com conhecimentos de pessoas que se dedicaram a estudar mais, tiveram chances a mais para estudar determinados assuntos, mas acho que é uma coisa que nunca pode ser imposta, são motivos e questões que vão influir nisso. Então todas essas relações sociais, os relacionamentos das pessoas, o modo de viver das

peças, o sistema político, tudo isso vai influenciar na educação em saúde. Então acho que é uma coisa muito aberta e tem que ser construída, ela nunca pode vir pronta.

*06 O que você entende por “saudável” na Nutrição?*

É difícil dizer o que é ser saudável. Porque na academia, teoricamente... Existe um padrão de saudável na academia, que também é um padrão que foi colocado a nível de mundo pela Organização Mundial de Saúde, a nível desses órgãos internacionais que são padrões de saúde, padrões de ser saudável, e dentro desses padrões tem os padrões relacionados a nutrição, a alimentação e nutrição. Mas são padrões...

E não que exista só o padrão estabelecido formalmente estabelecido pela academia ou órgãos internacionais, acho que existem outros padrões, outros pontos de vista de alimentação que também podem ser saudáveis. Os indígenas têm padrões alimentares totalmente diversos, totalmente fora do que o homem branco considera como saudável como padrão, mas nem por isso o jeito de comer, o jeito de pensar a saúde, de pensar dentro da saúde a questão da alimentação e nutrição não é saudável, por sinal é muito saudável. Então esse é um exemplo, tem todos outros exemplos.

O padrão de alimentação chinesa também é um padrão que não segue esse padrão das organizações mundiais, mas a gente sabe que a cultura chinesa é uma cultura milenar, de muito e muitos anos, então são milhares de anos de cultura, ensinamentos e aprendizagem que a gente tem que respeitar, mesmo sendo totalmente diferente desse padrão estabelecido no Ocidente. Que é um padrão imposto na verdade. Então a gente tem que tomar um pouco de cuidado com essa coisa do padrão.

*07 O que você entende por “comunidade”, considerando que no currículo novo há uma disciplina chamada “desenvolvimento da comunidade”. Seria a mesma coisa que “sociedade”?*

A comunidade é um lugar onde as pessoas vivem, e dentro dessa vivência, desse local de viver, que não é só o local físico, é o local onde se estabelece relações. Relações entre pessoas, relações entre famílias, famílias em um entendimento amplo e não em um entendimento

fechado, formal, e onde as pessoas estabelecem diferentemente conexões. São relações antropológicas, são relações sociológicas, são relações políticas, são relações econômicas e sociais, que vão estruturar as comunidades. Então eu vejo como uma coisa bem ampla e é bem complicado tu chegar em uma comunidade e trabalhar, porque tu tem que ter conhecimentos básicos das questões, e quando tu vem de fora é muito difícil, porque tu não entende muito bem o fluxo daquela comunidade. Então pra tu fazer qualquer coisa, primeiro tem que entender, tem que viver um pouco lá, ver como as pessoas vivem, como se relacionam, para depois tentar conversar e construir algo junto. Nunca colocando de cima para baixo algo pronto, eu sei é isso aqui, eu que aprendi, eu sei mais, você não sabe, você é ignorante... Isso não existe, é sempre uma troca e uma construção. E você mesmo que lide com pessoas mais simples, que tiveram menos oportunidade de estudar, você sempre vai aprender muito com essas pessoas, porque elas tem muito o que contribuir, porque elas trazem culturas, elas pertencem as culturas que foram transmitidas de gerações em gerações e são coisas de muitos anos e isso é muito rico. Então você acaba aprendendo muito com essas pessoas, independente se elas têm ou não têm estudo, se elas frequentaram uma universidade ou não frequentaram uma universidade.

*08 Você considera que, ao longo do curso, o aluno aprende a comer de modo “certo”? Se sim, de que modo isso acontece?*

Eu acho que ele aprende a comer de modo certo dentro desse padrão estabelecido pela academia. Mas o que é esse certo? O que é o certo? O certo é o que ele aprendeu só na faculdade? E se ele se deparar com uma comunidade chinesa, que exerce a cultura chinesa, que dá valor a sua cultura, e que no caso da nutrição é totalmente diferente porque não são os mesmos padrões do ocidente, os mesmos padrões que estão na academia e na universidade do ocidente.

Então o que seria o certo? Será que essas pessoas dessa cultura não estariam certas? Será que elas talvez não estivessem mais certas porque a cultura delas é milenar, é maior e mais forte e tem mais tempo do que a nossa cultura ocidental? Isso é um exemplo.

Outro exemplo podia ser os dos indígenas que comem totalmente diferente do padrão estabelecido e nem por isso eles deixam de ser saudáveis ou de ter uma vida boa ou equilibrada. Mas acho que os alunos vem aqui, ficam 5 anos estudando, alguns percebem essas coisas

que a gente está falando, outros não percebem, ficam mais dentro do padrão estabelecido da academia, e dentro dessa padrão ou dessa percepção mais ampla alguns saem e praticam isso, outros saem e não praticam tanto, querem passar, mas nem todos conseguem praticar.

Às vezes as pessoas aprendem as coisas, querem passar, mas não praticam. É o que eu sempre digo pro meus alunos: como que vocês mandam as pessoas fazerem suco de laranja espremido todos os dias se vocês não sabem se elas têm tempo para fazer, se elas têm saco para fazer suco de laranja todos os dias, ou de outra fruta, se tem saco de limpar o espremedor de fruta. Você faz? Eu não faço como nutricionista, eu levanto de manhã eu não tenho tempo de ligar o aparelho de espremer as frutas e fazer os sucos que a gente devia tomar... Maravilhoso que a gente devia tomar... Eu não faço. Infelizmente eu tomo suco de caixinha todo dia, porque é o que eu posso fazer, porque eu moro sozinho e não tenho tempo para fazer. Acho que estou errado, acho que eu deveria consertar alguma coisa na minha vida que está errada, mas então eu não vou mandar os outros fazer. Eu vou primeiro olhar e ver como é a vida das pessoas, para depois junto, tentar ver o que se pode mudar, dentro daquela estrutura que a pessoa tem. Não é que não se possa mudar nada, se pode mudar as coisas, mas não é simplesmente mandar mudar, a gente tem que ver a estrutura a qual as pessoas vivem. Que condições elas tem de viver? Que condições elas tem de mudar alguma coisa? E se elas querem mudar realmente. Então isso é um exemplo banal, mas poderia dar muitos outros exemplos. Eu brinco com meus alunos e falo: tu vai mandar fazer isso? Mas tu faz isso? Como nutricionista tu faz isso?

*09 Quais as tecnologias que mais tem se destacado na/para nutrição? Você considera que ela influenciou a área de modo positivo ou negativo? Poderia dizer de que forma e por quê? Poderia dar exemplos?*

Hoje tem muitas coisas novas na nutrição. Se fala muito em alimentos funcionais por exemplo. Que é uma coisa que está se falando mais nos últimos 4 ou 5 anos, se falava muito pouco ou quase não se falava. Hoje já tem saído publicações sobre isso, então alimentos funcionais é uma coisa que está muito em voga. Temos que tomar cuidado também com os modismos. Dentro dessas coisas também tem muito modismo, né? Então as coisas começam a ir pra mídia, a nível de televisão, a nível de revistas, a nível de jornal e aí viram modas, as

pessoas querem consumir como moda aquilo. Por um lado achando que ta bom, mas também porque ficam plantando a necessidade de consumir esses padrões novos. Mas tem muita coisa nova.

Tem essa questão dos alimentos funcionais, tem a questão da nutrigenômica, que é a questão nutrição ligada com o genoma, que ta mais ligada com a questão genética, com o código genético, e que isso é uma coisa que está se estudando muito e em breve está se colocando que em breve as orientações a nível de saúde relacionada a nutrição vão ser totalmente individualizadas para o código genético de cada pessoa. Assim como a gente está ouvindo falar muito que no código genético vai dar para detectar com a criança nascendo o que a criança vai ter em uma idade futura, ou idade adulta se ela vai desenvolver diabete, se ela vai desenvolver hipertensão, ou outra patologia qualquer, também qual seria a dieta ideal para ela para não desenvolver determinadas doenças, ligada ao código genético mesmo. Isso é uma reviravolta na nutrição porque tornaria a nutrição muito individualizada, então também não sei que ponto é isso e que custo isso teria.

*Você considera que ela influenciou a área de modo positivo ou negativo?*

De um lado eu vejo isso positivo, porque é o avanço da ciência, da ciência puramente técnica mesmo. Por outro a gente tem que tomar cuidado, porque também isso vai ser acessível a todo mundo? Ou vai ser acessível a quem tem dinheiro? A quem pode pagar realmente uma pesquisa genética, e o que isso pode acontecer? Qual a relação disso com o seguro de saúde? O que acontece com o seguro de saúde quando você analisar o mapa genético de uma pessoa e ver que ela, na adolescência, vai desenvolver diabete e na idade adulta vai desenvolver hipertensão? Será que esse seguro de saúde vai ter o mesmo custo que uma pessoa que não vai ter essa tendência genética?

Então todas as interrogações que a gente tem que tomar cuidado, porque aí entra a questão ética também, até que ponto soltar essas informações? Mas é valido, soltar essas informações para ciência. Como aplicar isso, que é importante. O ideal era que todos tivessem direito, todos tivessem acesso a esses conhecimentos, mas as coisas não se dão assim, a gente sabe que não. Primeiro tem acesso quem tem dinheiro, quem pode pagar, até os custos diminuïrem aquele determinado conhecimento se populariza, se barateia, e aí entrar para uma massa maior de pessoas. Isso são questões que se devem pensar porque são questões éticas, de acesso ou não de determinados conhecimentos.

*10 Pensando no Brasil, o que você considera como sendo as principais questões sociais relacionadas à tecnologia na Nutrição?*

Isso é importante. É importante porque hoje nós temos a questão de nutrição e aí não é só a nutrição ligada a nutrição... A nutrição como ciência tem muitos outros profissionais como tecnólogos de alimentos, como pessoas... Enfim, cientistas. Pessoas que estudam e lidam com alimentação, e que tão às vezes muito voltado para a questão da indústria, desenvolver produtos... Esses tipos de coisa para venda.

Então... Grandes indústrias... E nós temos todas essas indústrias do mundo alimentício no Brasil, quase todas. E cada vez vem mais, porque o mercado brasileiro é um mercado muito promissor. É um mercado que as pessoas estão atendendo economicamente, é um mercado que ainda cresce, que a população ainda cresce, então é um mercado promissor para todas as áreas, inclusive para venda de alimentos. Então a gente tem que tomar cuidado com esse tipo de coisa. Porque o mercado vem, vem todo o tipo de coisa, vem de tudo, vem a coisa boa e a coisa ruim junto. E a indústria quer vender, não interessa se aquilo vai ter uma consequência para saúde, se vão ter transtornos para população, não interessa.

Para nós que trabalhamos ligados na ciência da nutrição, independentemente dentro de uma universidade, outros profissionais também conseguem fazer isso, também, mesmo não dentro da universidade, mas se preocupando com o bem estar da população em geral, com a saúde da população, então é importante que a tecnologia hoje ela seja aproveitada de um modo positivo para a saúde da população no todo. Então é importante sim, mas é importante saber o que se produz, o que se vende para a população, o que se oferece para a população. Então não adianta você ter tecnologia e modernidade, vender produtos alimentícios como hoje, cada vez mais no mercado, produtos alimentícios ultra-modernos, mas cheios de sódio, cheio de gordura saturada, cheio de gordura trans, hipercalóricos, cheio de açúcar livre. Que açúcar livre, gordura trans, gordura saturada, excesso de sódio que é o sal, são tudo produtos que com um tempo, a pessoa consumindo em excesso, ela vai se prejudicar, vai prejudicar sua saúde. Então não adianta essa modernidade ligada a tecnologia da nutrição para colocar produto na prateleira.

Mas por outro lado adianta sim... Adianta a gente ter alimentos com baixo teor de sódio, com baixo teor de açúcar, livre de açúcar puro, que a gente chama de açúcar livre ou alimentos com pouca gordura, e aí não estou falando apenas de alimentos *diet*, mas de alimentos em si, que realmente tenham essas características, não precisam necessariamente serem alimentos modificados, ou alimentos *diet* ou alimentos *light*, mas alimentos que tenham características saudáveis para a população.

E aí a indústria de modo em geral não está tão preocupada... Hoje ela mostra uma preocupação porque as pessoas já estão muito conscientizadas, então é diferente. Não é a preocupação da indústria de alimentos ligada à tecnologia, mas sim porque as pessoas se informaram muito. Hoje uma grande massa de pessoas tem acesso à informação, através da internet, através da mídia em geral, então essas pessoas querem esses produtos mais saudáveis.

Então a indústria hoje está mostrando uma preocupação com isso, porque se ela não mostrar essa preocupação de não modificar seus produtos ela também não vai mais vender. Mas também tomar muito cuidado, nos produtos processados e industrializados. São esses produtos da nutrição que são esses produtos pensando em novas tecnologias, tem muita coisa boa e muita coisa ruim. E aí a gente pode pegar a lição de quem já passou por isso, dos países europeus e América do norte, já passou por isso nos anos 80, 90, começou duas ou três décadas esse processo de industrialização de tecnologia voltada a alimentação. E olha o resultado que está. E olha o que é os EUA e o Canadá hoje. Um terço... Um terço não, quase a metade dos adultos nos EUA são obesos. Não são pessoas saudáveis, que são pessoas que vão lá no supermercado e compram as porcarias da tecnologia. São tecnologias, mas são tecnologias da indústria para venda, depois tem um marketing agressivo, elas consomem isso em muita quantidade, e se tornam em pessoas não saudáveis, com vários problemas, varias patologias, e quase metade da população americana, que seria um exemplo, está com obesidade.

*11 Como a tecnologia é abordada em sala de aula? Há disciplinas curriculares que dariam mais ênfase à tecnologia? Se sim, quais seriam?*

Essa disciplina de produção, armazenamento e distribuição de alimentos é uma disciplina que tem esses cuidados. Demonstrar toda a cadeia produtiva da alimentação. Desde a hora que planta, e aí plantar

uma coisa saudável. Não adianta você mostrar pro aluno, lá onde está plantando ou que está plantando não sei o que, se você não chamar a atenção que o produto orgânico é importante sim, não é porque é um modismo, porque a verdura a fruta, a leguminosa, o arroz, o feijão sem veneno é importante as pessoas consumirem isso. Porque é um produto saudável, então é importante consumir isso, então mostrar pro aluno lá.

Uma das coisas que a gente faz nessa disciplina, é convidar os alunos... Põem os alunos tudo dentro do ônibus na universidade e vai pro interior mostrar uma plantação saudável, uma plantação que é possível produzir os alimentos, frutas, verduras, leguminosas e cereais sem veneno, de forma orgânica, isso é importante para o aluno. É importante porque ele vai ver aqui de fato, vai ver que as pessoas conseguem produzir, conseguem vender aquilo e tem gente interessada em comprar e ele vai gravar aquilo e sempre vai pensar aquilo, isso é um exemplo.

Mas temos que mostrar toda a cadeia: é o plantar, o produzir, o vender, é o vender os alimentos *in natura*, é o vender o alimento industrializado, que esse alimento industrializado seja saudável.

Fui eu dar aula em uma tecnologia em alimentos, em uma disciplina chamada nutrição básica. A gente tem uma disciplina que a gente dá lá na tecnologia de alimentos chamada nutrição básica. A tecnologia de alimentos forma engenheiro de alimentos, essa disciplina é dada na sétima fase e eles tem oito fases, chegar no final do curso para dar disciplina no último ano deles, quarto ano, sétima fase e eles nunca tinham feito uma discussão sobre a relação da alimentação com a saúde da população. Em três anos de curso, eu tava no último ano para sair, quer dizer no último semestre, depois iam fazer estágio, e ganhar o canudo e sair para trabalhar, então o que essa gente vai fazer? Muitos deles vão para indústria alimentícia no Brasil e até fora e vão desenvolver produtos para alimentação. Se eles não têm uma discussão, se ele não tem uma concepção que o alimento tem que ser saudável acima de tudo, eles vão produzir para indústria para vender, e eles vão colocar muito conservante, muitas coisas ruins nesses produtos e nesses alimentos e a população vai consumir, no fim... Porque a indústria depois trabalha em cima da propaganda, trabalha em cima do marketing que é agressivo e as pessoas acabam consumindo, então eu peguei assim... Eu vi ali que eles já tinham o conhecimento do que era nutrição básica, dei o conteúdo, mas me preocupei mais em fazer uma discussão com eles, qual era o papel deles na indústria de alimentos? Qual era o papel deles projetando um novo produto alimentício? E o que isso significaria em termos de saúde para a população? O consumo



população. E foi fantástico trabalhar dessa maneira, isso é uma coisa que a gente adota muito aqui dentro do curso de nutrição para discutir com os alunos. Então nossos alunos, de uma maneira em geral, não posso dizer todos, mas diria que mais de 90% sai com uma visão da questão da alimentação ligada a saúde de uma maneira saudável. E a gente tem essa preocupação e quando a gente quis mudar o currículo e criar esse tipo de disciplina que, eu dei agora como exemplo, era pensando nessas questões. Trabalhar e mostrar as questões dos transgênicos, o que pode acontecer com alimentos transgênicos? Que é uma dúvida, na verdade não se tem muitas pesquisas nesse campo, não se sabe direito a médio e longo prazo o que uma alimentação com alimentos transgênicos, geneticamente modificados pode acarretar na saúde de uma pessoa ou de uma população. Sem falar na questão econômica, que é poucas indústrias tomando conta das sementes, de tipos de semente, e fica com monopólio da semente, isso é um perigo para a soberania alimentar de um país, e isso pode mexer diretamente com a segurança alimentar e a soberania alimentar de um país.

*12 Você acha que o sistema de controle de riscos existente no Brasil, na área da Nutrição, é confiável? Por quê?*

Acho que nós avançamos muito. A ANVISA, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que se divide na parte de medicamentos e na parte de alimentos, ela já avançou muito, principalmente nos últimos anos. Então tem muitas coisas novas, coisas muito interessantes e acho que realmente se trabalha muito. Se você vai a Brasília hoje, a ANVISA é um prédio enorme. A ANVISA não fica mais dentro do prédio do Ministério da Saúde porque não cabe mais, ela é um prédio enorme a ANVISA. A Agência Nacional de Vigilância Sanitária é um prédio... Acho que tem 12, 14, 15 andares só essa Agência. Porque ela desenvolveu muito, ela avançou muito, ela tem muita gente trabalhando, e acho que precisa de mais, de mais pessoas, de mais profissionais, de gente competente que realmente está lá para criar legislações, para fazer essas legislações funcionar, para cobrar isso dos Estados e Municípios e acho que vem funcionando muito.

Inclusive hoje a ANVISA brasileira, Agência Nacional... Ela dá estagio para outros países da América Latina e por isso ela está com outros processos na Justiça da OIT, (Organização Internacional do Trabalho) ou alguma coisa assim, porque está colocando que essas pessoas estão vindo para cá para aprender e depois vão pros seus países

e querem criar agências similares nos seus países. E aí está com 3 processos na justiça por causa disso a nível internacional. Mas é um trabalho fantástico, tem mais é que passar esse conhecimento para todo mundo, para todas as pessoas que se interessam.

Se as pessoas tão afim de realmente de desenvolver esse trabalho no Brasil ou nos países da América Latina tem mais é que desenvolver, é nisso que a gente tem que avançar, é nesses controles que a gente tem que avançar. Então a gente quer que a população, independente de classes sociais, seja... Vá em uma padaria, vá em um açougue, vá em um supermercado e vá numa feira e compre um produto saudável, ela tem a garantia que está comprando um produto saudável, aquele produto não tem veneno, que aquilo não foi uma semente geneticamente modificada e que se tem dúvida sobre o que aquilo pode ocasionar para o ser humano. Ou que as condições sanitárias também de venda ou também do próprio produto sejam boas, para que realmente aquele alimento seja saudável de fato.

*13 Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o perfil do egresso deve resultar de uma formação generalista, humanista e crítica. Como você aplica/trabalha esta visão, em sala de aula? Poderia dar exemplos?*

Então, isso sempre foi uma preocupação da gente, pelo menos da maioria dos professores do departamento e alguns professores já vinham aplicando isso na sua disciplina. Como? Usando certas bibliografias, puxando alguns eixos de trabalho que são importantes para Nutrição, como a questão da segurança alimentar e nutricional no Brasil, que hoje é um eixo até dentro do Ministério da Saúde, o Ministério da Saúde até está preocupado com isso, a CEGEPAN (Coordenadoria Geral de Políticas de Alimentação e Nutrição) que é uma secretaria, uma coordenação que fica localizada dentro do Ministério da Saúde e é de lá que saem as políticas (a nível nacional) de alimentação e nutrição para os Estado e conseqüentemente para os cinco mil e poucos municípios brasileiros, ela também tem essa preocupação da segurança alimentar e nutricional.

E já um grupo de professores grandes do aqui do departamento já se preocupava com isso. E a gente já conversava muito sobre isso e tentava se integrar e discutir com os alunos isso, mas não era uma coisa, vamos dizer assim... Totalmente oficialmente inserida no currículo.

Então com as novas diretrizes curriculares, com esse perfil novo, com esse novo profissional que a gente quer, esse profissional generalista, esse profissional que de conta dessa percepção toda, dessas coisas que estou falando, que não é fácil, porque muitas vezes o aluno entra aqui com uma visão totalmente diferente achando que vai fazer um curso e vai sair daqui, muitos alunos acham que vai fazer o curso de nutrição e vai abrir um consultório particular. Ele tem até esse direito, mas nós não estamos preocupados com isso. Estamos preocupados que ele aprenda a aprender no consultório, independente que seja particular ou seja público, isso ele vai ter que saber fazer, mas nós estamos preocupado que ele aprenda o todo, que ele entenda a problemática da população brasileira, que ele entenda a problemática de qualquer comunidade que ele for trabalhar, que ele respeite a cultura, que ele respeite as relações sociais e que ele consiga trabalhar com essa população. Então a gente está preocupado com isso, então a gente tem alguns eixos dentro das novas diretrizes curriculares, dentro dessa nova proposta de currículo que a gente trabalha isso, e aí a gente tem algumas disciplinas novas que a gente chama essas disciplinas integradoras.

Então na primeira fase a gente tem duas disciplinas que é a disciplina de cultura e hábitos alimentares e a disciplina de ESAN, que está dividida em ESAN I na primeira fase e ESAN II na segunda fase, xxx que trabalha a questão da saúde, alimentação a nutrição na primeira fase, na segunda fase então essa disciplina que eu vou falar pela terceira vez que é a de produção, armazenamento e distribuição de alimentos juntamente com a disciplina ESAN I, que já vieram da primeira fase. Então tem ESAN II na segunda, e aí tem a terceira fase mais três disciplinas que trabalham com isso que... Epidemiologia nutricional que é a disciplina de avaliação nutricional e tem a disciplina de vigilância sanitária alimentar, então são três disciplinas do departamento na terceira fase que vão continuar levando esse eixo, levando esse eixo para a terceira fase.

Na quarta fase nós temos outras disciplinas que vão continuar levando isso, tem uma disciplina nova chamada planejamento na área de alimentação e nutrição, voltada a questão da saúde... Lógico que é uma disciplina nova. E essas disciplinas são disciplinas integradoras. O que significa isso? Que elas têm que integrar outras disciplinas que andam em redor de cada fase, mesmo sendo disciplinas básicas, exemplo: se eu falo que na terceira fase, epidemiologia nutricional, avaliação nutricional e vigilância sanitária alimentar que são as três disciplinas oferecidas pelo departamento para os alunos da terceira fase são as integradoras, elas tem que puxar as outras disciplinas de outro

departamento para essa integração. Tipo assim, puxar bioquímica, puxar outras disciplinas que os alunos estão fazendo em vários departamentos na universidade, para integrar, para conversar e tentar construir essas questões juntas, essas questões mais amplas de seguridade alimentar, segurança alimentar e nutricional - esses que são eixos importantes do curso.

*14 Agora, as perguntas a seguir são relacionadas ao perfil do egresso presente no Projeto Político Pedagógico do Curso que salienta uma formação generalista, para formar um profissional cidadão, autônomo, sensível e crítico em relação a realidade social, econômica, política e cultural...*

*a) Você considera que é viável a formação de um profissional com este perfil, a partir do currículo vigente atualmente? (o novo)*

Sim, totalmente viável! Nós temos que estar preocupados com uma formação generalista mesmo. Nós não vamos... Não é um curso voltado para que o aluno saia daqui especializado em nutrição clínica ou super especializado em administração de serviços de alimentação ou especializado só em saúde pública, não é isso. A gente vai ver todas essas áreas, que são essas básicas, outras coisas também, e vai sair generalista. E em um segundo momento, depois de formado, depois de fazer os 5 anos do curso se ele quer se aprofundar mais um em uma área ele vai procurar uma especialização ou mestrado voltado para aquilo que interessa mais ele. Diferente de outros cursos de nutrição que temos no Brasil que alguns já são centrados em determina área. Posso dar como exemplo o curso da Univali, que é um curso bom, muito bom, tem muitas preocupações amplas, mas é um curso que se preocupa muito com a questão da hotelaria, gastronomia hoteleira... Nós não estamos preocupados com isso. É importante para o nutricionista? É importante até certo ponto, e a gente não descarta isso, em alguns momentos até trabalha essa questão, mas não hotelaria. Hotelaria, não trabalhamos... Nós não temos esse perfil nem preocupação. Mas a questão da gastronomia é muito junta com a questão da nutrição. O nutricionista está sempre ligado com a questão da gastronomia. É importante ter algumas noções de gastronomia, mas não temos nenhuma disciplina específica. Em alguns modos, alguns professores conversam sobre isso e tal. Mas alguns cursos são voltados, por exemplo, a Univali, é um curso

bom, mas ele está muito preocupado com a questão de hotelaria e gastronomia.

*b) Em que os currículos dão conta e em que “deixam a desejar” para que seja perfeitamente viável a formação deste profissional tal como aqui se apresenta?*

Isso é uma coisa que a gente vem avaliando bastante. A gente vem avaliando bastante esse currículo novo, até porque não só por ser novo, mas ele é um currículo bem mais trabalhoso que o outro. Até porque uma das nossas grandes preocupações era que o aluno fosse para a prática, e aí a prática entendida mesmo (comunidades, bairros, a realidade brasileira, a realidade das pessoas)... Isso... É importante, que o aluno enxergue isso.

A nossa prática era assim: tinha uma coisa na quinta fase, uma coisa na sétima, depois ia para o estágio da nona e décima fase. Ia fazer um estágio de saúde pública e pronto. Essa era a ligação com a realidade. Hoje não. Dentro desse novo perfil, das novas diretrizes curriculares, pensando nesse novo perfil que você está por dentro... A gente pensa que é muito importante de início o aluno já está voltado para a realidade através de uma prática. Então já na primeira fase ele já vai para bairros da cidade, comunidades diversas, e aí a gente tem uma relação com a Secretaria de Saúde e Educação do município para fazer essa entrada na realidade. Não é uma coisa totalmente solta, se bem que na primeira fase o aluno vai acompanhado de professores para olhar de fato a realidade, como as pessoas vivem, como é a rua, como é o esgoto, se é fechado, é aberto, como recolhe o lixo... Porque isso tudo de haver com nutrição, porque tem haver com a saúde. Então ele tem que enxergar isso: como as pessoas vivem e como elas se relacionam. Começar a enxergar a realidade, isso é fundamental, para a gente traçar esse perfil que a gente quer e aí avançando com os conhecimentos e conteúdos, mas sempre pensando, sempre fazendo prática.

É assim que a gente está fazendo o novo currículo, fizemos na primeira fase, fizemos na segunda, fizemos na terceira, e atualmente estamos na quarta fase e continua. Então idas a prática, como vários professores, são turmas de 45, divididos em 5 grupos, em torno de 9 alunos por grupo, com um professor em cada grupo, em 5 lugares diferentes da cidade, que são lugares escolhidos juntamente com a secretaria de saúde... E o aluno não vai só para o centro de saúde, ele vai para a comunidade, o centro de saúde é um apoio.

Um pouco mais adiante... E ele também começou a ter ligação com isso... A escola, a creche, também é importante que ele veja, porque são instituições pública que, de certa forma, dão apoio a comunidade e trazem algum tipo de conhecimento para a comunidade. Então ele também vai se familiarizando com isso. Então é essa a idéia para que... E isso vai continuar na quinta, sexta, sétima, oitava fase para quando ele chegar no último ano, que é a nona e décima fase ele só tem estágio, ele realmente esteja pronto para desenvolver um bom estágio.

Porque o que a gente vê? Quando o aluno chega hoje ao estágio ele tem uma certa dificuldade de interagir com a realidade e com a prática. Então tem todo esse perfil... É uma universidade pública e isso é importante. Isso é um ponto de vista que é meu, mas também compartilho com as maiorias dos professores que estão aqui dentro, graças a deus. Penso que isso é importante, porque como é uma universidade pública. Temos que realmente pensar a questão pública. Então temos que estar junto com a realidade brasileira.

Qual é a realidade brasileira? Isso não significa que a gente não possa... Que a gente vá ficar só com a camada ou inserção social que é mais significativa da população brasileira, não é isso que estou dizendo. Nós vamos ter inserção social em todas as camadas da população brasileira, todas as camadas sócias econômicas, mas na realidade da população brasileira são as classes C e D, onde está a maioria da população.

Isso é uma universidade pública, o aluno passa aqui 5 anos estudando com dinheiro da população que pagou imposto, por isso ele está aqui dentro e não paga mensalidade, e por isso eu sou pago como professor. Eu acho que isso tem que ter retorno mesmo para sociedade, então é diferente de um curso privado. Curso privado, de repente, pode ser um curso voltado para hotelaria, pode ser um curso voltado para gastronomia, pode ser um curso voltado para clínica e nós temos que ter um curso voltado para formar um profissional nutricionista generalista, que de conta da problemática da sociedade brasileira, e como nossa área é saúde, eu diria da problemática mais ligada a questão da saúde... Saúde pública principalmente.

*c) Ainda considerando o perfil do egresso colocado acima: o que significa, para você, trabalhar de forma sustentável?*

Hoje é moda perguntar sobre a sustentabilidade... Em forma sustentáveis. Não sei. Nunca parei para pensar nisso. De o professor trabalhar de uma forma sustentável... Penso que é uma questão bem ampla, onde você vai ter que estar trabalhando, pensando nos vários setores e não só em um setor, não só na nutrição, não ficar só naquele corredor da nutrição, da alimentação... Eu digo corredor porque tudo é muito amplo e tudo está muito interligado.

Eu acho que você trabalhar de uma forma sustentável, sustentabilidade... Eu penso que é você se conectar com o mundo de uma forma onde as coisas realmente fluam. Fluam de uma maneira onde as pessoas vivam bem, onde você construa um bem-estar para a população, onde as pessoas possam viver bem. E aí entra tudo, a questão da poluição, a questão ligada ao meio ambiente, que deve ser saudável, portanto não deve ser poluído. Entra todas essas questões que vão entrando aí.

A questão do que eu falava antes, do processo de industrialização da alimentação, que temos que tomar cuidado, porque não basta avançar só na questão tecnológica dos alimentos, da fabricação do alimento, mas sim fabricar um alimento que seja saudável e acessível para a população e por aí vai as ramificações. São muitas as ramificações. To eu aqui fazendo sinais com as mãos e o gravador não está gravando. Era bom uma filmadora para ver o quanto é amplo essa questão.

*15 Como é feita a distinção entre aquele aluno que quer ser profissional de mercado, para trabalhar em empresas de serviços, ou ser nutricionista clínico, daquele que quer ser pesquisador acadêmico da área? Como essas diferenças são trabalhadas não só no currículo, mas ao longo de toda a formação? Como os professores do Curso, como você, lidam com essas diferenças?*

O curso tenta prepara o aluno para quando ele saia daqui ele possa trabalhar como nutrição clínica, se for o caso, que ele possa trabalhar com nutrição de saúde pública, em instituições públicas, em programas de alimentação e nutrição a nível público, um exemplo é um programa de alimentação escolar, ou trabalhar de em um centro de saúde em uma equipe de saúde da família, esse tipo de coisa a nível de saúde pública. Ou ele trabalhar a nível de administração de serviço de alimentação, que ele vai trabalhando mais ligado a grandes refeitórios de empresas e de instituições, sejam públicas ou privadas, lugares que

produzem... Eu falo refeitório mas são lugares que produzem refeições para muitos xxx e que teria que ter... Isso é até uma lei, um profissional adequado na área de alimentação, que o nutricionista é o mais indicado, para estar olhando essa alimentação dessas pessoas no dia-a-dia.

*E como essas diferenças são trabalhadas não só no currículo, mas ao longo de toda a formação?*

Então... Eu to falando de todas essas áreas porque essas áreas compõem a nutrição, então o aluno deve estar preparado para todas as áreas. Porque ele vai sair e o que está aí fora é o mercado de trabalho. Essa é a realidade, é o mercado de trabalho. Por mim eu gostaria que todos meus alunos fossem trabalhar em saúde pública e instituição pública, mas não é assim. Não é assim eu não posso exigir isso de maneira nenhuma, nem exijo, mas é ele tem que estar preparado para trabalhar nas áreas básicas da nutrição. Agora é lógico, se ele realmente vai trabalhar alguma coisa mais específica, mais especializada, trabalhar com atletas de performance, não sei que, de alto rendimento, não sei o que, ele vai ter que se preparar mais pra isso. Então ele pode buscar um pouco dentro disso com disciplinas optativas, ou com cursos extracurriculares, esse tipo de coisa, e vai ter que buscar mais depois de formado fazendo uma especialização ou mestrado, alguma coisa assim, estudando um pouco mais. Se especializando naquele assunto ligado a nutrição. Mas eu penso que ele tem que estar preparado para tudo, porque a gente quer formar o profissional generalista em primeiro lugar, e porque o mercado de trabalho está aí, e ele tem que ter esse leque de opções para trabalhar nesse mercado de trabalho.

Agora penso eu, tomara... Aí está muito ligado com a política pública do país, na área de educação, na área de saúde, porque a nutrição é ligada a saúde, então as políticas públicas tem que se abrir também para absolver esse tipo de profissional. Se as políticas públicas não absolver esse tipo de profissional ele vai ter também pouca chance de trabalhar. Há 5 anos atrás nós tínhamos... 7 anos atrás, nós tínhamos nutricionista trabalhando, apenas em 36%, se eu não me engano, esse dado posso até depois tentar averiguar, mas é mais ou menos isso, nós tínhamos apenas 36% de cidades do Brasil de nutricionista trabalhando no programa de alimentação escolar. Hoje nós temos mais de 80% de cidades com nutricionistas trabalhando em programas públicos de alimentação escolar. Isso é muito importante porque isso é o diferencial que vai dar uma qualidade, uma melhora muito grande nesse tipo de programa público. Então o governo já viu que isso é importante. Então



hoje o governo exige que se tenha um nutricionista em um programa de alimentação escolar em cada cidade, quando a cidade é muito pequena e a prefeitura tem dificuldade em pagar um profissional especializado, geralmente se faz consórcio entre pequenas cidades, que geralmente são perto uma das outras, e aí o nutricionista trabalha em três ou quatro cidades muito pequenas. Isso é um exemplo de como já melhorou isso.

Outro exemplo seria de como o nutricionista já avançou trabalhando nos NASSIS, que são os núcleos de apoio da saúde da família, que trabalham em apoio as equipes de saúde da família. Isso é saúde pública hoje desenvolvida no Brasil, no Ministério da Saúde e é importante porque isso é a saúde para mais de setenta ou oitenta por cento da população, que é a porcentagem das pessoas que não podem pagar um seguro privado, ou convênio privado que usufruiu de um convênio público de saúde.

Então tem que avançar também, tem que ter os vários profissionais, porque as pessoas também têm que ter o direito de ser atendidas por um nutricionista, de ser atendidas por um fisioterapeuta, de ser atendida por um fonoaudiólogo. Então tem que avançar, de alguma forma e se está avançando.

Então tudo isso é pensando para se formar essa pessoa dentro do curso, que ela saia preparada para poder encarar esses desafios. São novos desafios, porque quando me formei há 27 anos atrás... Que já amava a saúde pública e queria trabalhar na saúde pública, que bati em porta em porta e fiquei quatro meses batendo de porta em porta, não tinha emprego para nutricionista trabalhar em saúde pública, eu tive que mudar de cidade e mesmo assim trabalhar em hospital, que de alguma forma era saúde pública, que era um hospital ligado a prefeitura de Joinville, mas de uma outra concepção, um nível terciário, eu queria trabalhar a nível primário, atenção básica junto a comunidade. Estou falando isso para mostrar como nesses 27 anos de formado a coisa mudou, o perfil mudou. Eu mesmo antes de vim para a Universidade, estou a 18 anos na Universidade, trabalhei 9 anos com saúde pública, a nível local, a nível de ciência de saúde, a nível regional, a nível central, mas a nível central em relação a centros de saúde das comunidades dos bairros, então sempre ligado a atenção primária.

Então é importante isso, e a gente está sempre preparando o aluno para isso. Para isso que eu digo em um todo, não só para trabalhar em um centro de saúde, com alimentação escolar, que é uma parte a saúde pública, mas também para pegar um refeitório que tenha um restaurante e produza as refeições, seja público seja privado, e saiba o que está fazendo e saiba que lá ele tem que fazer mais do que um cardápio, ele

tem que pensar na saúde daquelas pessoas que estão lá. Porque as pessoas estão lá comendo... Alimentação é saúde, faz parte da saúde, ele tem que ter essa visão ampla, e tem que pensar a alimentação como saúde, que a pessoa então se beneficie disso. Como na área de clínica, ele também tem que pensar, tem que ter essa cabeça aberta, tem que pensar que ele vai estar tratando essa pessoa a nível de ambulatório, pode ser ambulatório a nível de comunidade, mas pode ser ambulatório a nível de policlínica secundário, ou ambulatório terciário a nível de hospital, ou mesmo ambulatório privado, seja consultório privado de uma empresa ou consultório próprio dele mesmo... Ele tem que ter a visão que aquela pessoa está inserida em um todo, que não adianta só passar uma dieta de diabético para aquela pessoa, porque aquela pessoa vive em um todo, ela tem relações sociais, ela se comunica com outras pessoas, possivelmente se ela não viver sozinha... Que hoje é muito comum morar sozinha. Ela está morando com outras pessoas que necessariamente não são famílias formais de mães, pais e filhos, hoje existem outras relações entre as pessoas. Então existem  $n$  relações que essas pessoas podem estar vivendo, e ele vai ter que entender isso, até para fazer, em última análise, que a dieta funcione, que aquela dieta que ele quer que a pessoa faça funcione.

Então entender o todo, entender o geral, entender a visão, entender como o indivíduo está inserido naquela sociedade, com quem ele se relaciona e como ele se relaciona, para poder passar alguma coisa, para poder trocar algum conhecimento, porque ele também não vai poder despejar só conhecimento, ele tem que estar ciente que ele também vai aprender como aquele paciente, que aquele paciente também vai ensinar alguma coisa para ele. Ele só estudou um pouco mais, e aí teve a chance de ler um pouco mais, de pesquisar um pouco mais, então ele pode trazer algum tipo de informação, mas muita informação que ele vai passar para a pessoa vai depender do que a pessoa falar para ele. Tanto o modo como ele vai fazer como a informação em si mesmo, o que ele vai passar. Então é tudo muito interdependente, a visão geral ela é muito importante para fazer todas essas questões “pequenas”, de o aluno enxergar, fazer o atendimento, fazer uma dieta, de fazer um cardápio... São coisas técnicas, mas se não tiver embutido em um geral, em um todo não vai ter muito... Vamos assim dizer... “serventia”, uma palavra antiga, não vai ter muita “serventia” para a população e para as outras pessoas.

*16 Você gostaria de perguntar algo mais sobre esta pesquisa? De fazer críticas e/ou comentários sobre este trabalho? Daria alguma sugestão?*

Não sei... É lógico que eu tenho curiosidade de saber o que você está fazendo, mas por outro lado eu também sou pesquisador, e eu sei que as perguntas que eu posso vir a fazer sobre isto... Eu teria muitas perguntas para te fazer sobre o teu trabalho, mas eu sei que tem um limite porque eu estou sendo entrevistado. Não sei o limite, porque isso o pesquisador que põem o limite ao entrevistado, mas teria muitas perguntas para te fazer.

Gostaria muito de saber quantas pessoas você está entrevistando? Se é só nutricionista? Ou são outros profissionais? Você com certeza vai transcrever esses dados da gravação, vai analisar, vai usar alguma metodologia para analisar esses dados, é um discurso, tudo que eu falei aqui é um discurso, cada pessoa tem ponto de vista diferente, possivelmente se você entrevistar outras pessoas do meu departamento que trabalham no mesmo lugar, alguns na mesma área que eu, que é nutrição e saúde pública, outros não, não sei se vai entrevistar da mesma área que eu ou não, mas trabalhamos no mesmo lugar, com as mesmas chefias, o mesmo sistema administrativo, e tem pessoas que pensam bem diferente aqui dentro, mas isso é comum, a vida é assim, que bom que temos diferenças.



## ANEXO H

### Professores, áreas de formação e áreas de atuação

Professores do Curso de Nutrição da UFSC, áreas de formação e áreas de atuação, conforme dados coletados na Plataforma Lattes-CNPq, no período de 18 e 19 de novembro de 2010.

Professor	Área de formação		Área de atuação
1	2010	Pós-Doutorado. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição	1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição.
	1991 - 1995	Doutorado em Ciências dos Alimentos	
	1978 - 1985	Mestrado em Ciências Biológicas <i>Palavras-chave:</i> carboidrato; alimentos. <i>Grande área:</i> Ciências Biológicas <i>/ Área:</i> Fisiologia	2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> nutrição experimental.
	1972 - 1976	Graduação em Biologia.	
2	1999 - 2003	Doutorado em Alimentos e Nutrição <i>Palavras-chave:</i> controle de qualidade; alimento seguro; recursos humanos; processo produtivo; unidades de alimentação comercial: restaurantes. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Nutrição Sócio Econômica. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Saúde Coletiva. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Controle de Qualidade e Segurança do Alimento. <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação	1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição 2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Produção de Refeições 3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Segurança Alimentar 4. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Controle de Qualidade e Segurança do Alimento 5. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde
	1989 - 1993	Mestrado em Extensão Rural <i>Palavras-chave:</i> situação alimentar; produção; consumo. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde	<i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Sistema Alimentar: produção e

		<p>/ <i>Área:</i> Nutrição  / <i>Subárea:</i> Análise Nutricional de População  / <i>Especialidade:</i> Nutrição Sócio Econômico.  <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação</p>	<p>6. consumo  <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Nutrição  / <i>Subárea:</i> Nutrição Sócio Econômica  / <i>Especialidade:</i> Nutrição Sócio Econômica.</p>
	1984 - 1988	Graduação em Nutrição.	
3	1993-1997	<p>Mestrado em Ciências dos Alimentos  <i>Palavras-chave:</i> QUALIDADE PROTEICA; PESCADO; MACARRAO.  <i>Grande área:</i> Ciências Agrárias  / <i>Área:</i> Ciência e Tecnologia de Alimentos / <i>Subárea:</i> Ciência de Alimentos / <i>Especialidade:</i> Valor Nutritivo de Alimentos.  <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação; Saúde Humana.</p>	<p>1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Nutrição  / <i>Subárea:</i> Produção de Refeições Para Coletividades.  2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Nutrição  / <i>Subárea:</i> Análise Nutricional de População.  3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Nutrição  / <i>Subárea:</i> Dietética  / <i>Especialidade:</i> Dietoterapia  4. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Nutrição  / <i>Subárea:</i> Nutrição Materno Infantil.</p>
	1988-1992	Graduação em Nutrição .	
	1985-1987	Curso técnico/profissionalizante em Auxiliar de Laboratório de Análises Químicas	
4	1992-1993	<p>Mestrado em Mestrado em educação, História e Filosofia da Educação.  <i>Palavras-chave:</i> nutricionista, papel social.</p>	Não disponibilizado no currículo <i>lattes</i>
	1979-1981	Especialização – Residência médica . <i>Residência médica em:</i> Residência de Nutrição <i>Palavras-chave:</i> residência, nutrição.	
	1980-1980	Especialização em Curso de Especialização em Programas de Saúde. <i>Título:</i> nutrição.	
	1974-1978	Graduação em Curso de Nutrição.	
	1971-1973	Ensino Médio (2º grau).	

5	2003-2006	Doutorado em Ciências dos Alimentos <i>Palavras-chave:</i> Índice glicêmico, saciedade palatabilidade; obesidade, diabetes.	1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição <i>/ Especialidade:</i> Bioquímica da Nutrição. 2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População <i>/ Especialidade:</i> Análise Nutricional da População.
	1991-1995	Mestrado em Ciências dos Alimentos .	
	1983-1985	Especialização em Dietética.	
	1982-1982	Especialização em Análise Nutricional de População.	
	1978-1981	Graduação em Nutrição.	
6	2003-2007	Doutorado em Ciências dos Alimentos <i>Palavras-chave:</i> Amido; mandioca; fermentação; água residual; ácido lático; toxicologia. <i>Grande área:</i> Ciências Agrárias <i>/ Área:</i> Ciência e Tecnologia de Alimentos.	1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População. 2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição. 3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Dietética. 4. <i>Grande área:</i> Ciências Agrárias <i>/ Área:</i> Ciência e Tecnologia de Alimentos <i>/ Subárea:</i> Ciência de Alimentos <i>/ Especialidade:</i> Valor Nutritivo de Alimentos.
	1984-1988	Mestrado em Ciências dos Alimentos <i>Palavras-chave:</i> EXTRATO SOLUVEL DE SOJA; CALCIO E ZINCO; Biodisponibilidade. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição.	
	1976-1979	Graduação em Nutrição.	
7	2003-2004	Pós-Doutorado. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição. <i>Grande área:</i> Ciências Humanas <i>/ Área:</i> Sociologia <i>/ Subárea:</i> Outras Sociologias Específicas <i>Especialidade:</i> Sociologia da Alimentação.	1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Dietética. 2. <i>Grande área:</i> Engenharias <i>/ Área:</i> Engenharia de Produção <i>/ Subárea:</i> Engenharia do Produto
	1993-1996	Doutorado em Engenharia de <i>Palavras-</i>	

		<p><i>chave:</i> ALIMENTACAO COLETIVA; ergonomia; antropotecnologia; CONDIÇÕES DE TRABALHO; INOVACAO TECNOLOGICA; TRANSFERENCIA DE TECNOLOGIA.</p> <p><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição.</p> <p><i>Grande área:</i> Engenharias / <i>Área:</i> Engenharia de Produção / <i>Subárea:</i> Engenharia do Produto / <i>Especialidade:</i> Ergonomia.</p> <p><i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação; Saúde Humana; Mercado de Trabalho e Mão-De-Obra.</p>	<p>/ <i>Especialidade:</i> Ergonomia.</p> <p>3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição.</p> <p>4. <i>Grande área:</i> Ciências Humanas / <i>Área:</i> Sociologia / <i>Subárea:</i> Sociologia da Alimentação.</p> <p>5. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> Nutrição em Produção de refeições.</p> <p>6. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição</p>
	1994-1994	<p>Doutorado em Doutorado Sanduíche .</p> <p><i>Palavras-chave:</i> ergonomia; antropotecnologia; nutrição.</p> <p><i>Grande área:</i> Engenharias / <i>Área:</i> Engenharia de Produção / <i>Subárea:</i> Engenharia do Produto / <i>Especialidade:</i> Ergonomia.</p> <p><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição / <i>Especialidade:</i> Alimentação Coletiva.</p> <p><i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação; Mercado de Trabalho e Mão-De-Obra.</p>	<p>/ <i>Subárea:</i> Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição.</p>
	1991-1993	<p>Mestrado em Engenharia de Produção</p> <p><i>Palavras-chave:</i> alimentação coletiva; ergonomia; projetos industriais.</p> <p><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição / <i>Especialidade:</i> Alimentação Coletiva.</p> <p><i>Grande área:</i> Engenharias / <i>Área:</i> Engenharia de Produção / <i>Subárea:</i> Engenharia do Produto / <i>Especialidade:</i> Ergonomia.</p> <p><i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação; Mercado de</p>	



		Trabalho e Mão-De-Obra; Saúde Humana.	
	1979-1982	Graduação em Nutrição.	
8	2008-2009	Pós-Doutorado.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Dietética.</li> <li>2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição.</li> <li>3. <i>Grande área:</i> Ciências Biológicas <i>/ Área:</i> Fisiologia <i>/ Subárea:</i> Fisiologia de Órgãos e Sistemas.</li> <li>4. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População.</li> </ol>
	1988-1990	Doutorado em Fisiologia Endócrina. <i>Palavras-chave:</i> TECIDO ADIPOSEO MARROM; MOBILIZACAO LIPIDICA.; ATIVIDADE SIMPATICA. <i>Grande área:</i> Ciências Biológicas <i>/ Área:</i> Fisiologia <i>/ Subárea:</i> Fisiologia de Órgãos e Sistemas.	
	1986-1988	Mestrado em Fisiologia Endócrina . <i>Palavras-chave:</i> TECIDO ADIPOSEO MARROM; TERMOGENESE; CATECOLAMINAS. <i>Grande área:</i> Ciências Biológicas <i>/ Área:</i> Fisiologia <i>/ Subárea:</i> Fisiologia de Órgãos e Sistemas.	
	1981-1981	Especialização em Saúde Publica.	
	1980-1981	Especialização em Dietética.	
	1976-1979	Graduação em Nutrição.	
9	2000-2004	Doutorado em Engenharia de Produção & Sistemas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Nutrição Clínica.</li> <li>2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Humanização na atenção nutricional hospitalar.</li> </ol>
	1990-1992	Mestrado em Ciências dos Alimentos	
	1981-1984	Graduação em Nutrição.	
10	1994-1998	Doutorado em Ciências Biológicas (Fisiologia) <i>Palavras-chave:</i> nutrição; radicais livres; gordura da dieta; coração. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> nutrição experimental. <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição.</li> <li>2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de</li> </ol>

	1988-1992	Mestrado em Ciências dos Alimentos <i>Palavras-chave:</i> fibras alimentares; colesterol; lipoproteínas. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>Área:</i> Nutrição <i>Subárea:</i> nutrição experimental. <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação.	População.
	1984-1987	Graduação em Nutrição.	
11	1992-1995	Mestrado em Educação <i>Palavras-chave:</i> fome; Educação; Ensino da nutrição; currículo de nutrição. <i>Grande área:</i> Ciências Humanas <i>Área:</i> Educação <i>Subárea:</i> Currículo <i>Especialidade:</i> Currículos Específicos para Níveis e Tipos de Educação. <i>Setores de atividade:</i> Educação Superior.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>Área:</i> Nutrição <i>Subárea:</i> Análise Nutricional de População.</li> <li>2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>Área:</i> Saúde Coletiva <i>Subárea:</i> Saúde Pública <i>Especialidade:</i> Educação Em Saúde.</li> <li>3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>Área:</i> Nutrição <i>Subárea:</i> Análise Nutricional de População <i>Especialidade:</i> Educação Nutricional.</li> <li>4. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>Área:</i> Nutrição <i>Subárea:</i> Análise Nutricional de População <i>Especialidade:</i> Avaliação Nutricional de Coletividades.</li> </ol>
	1977-1981	Graduação em Nutrição.	
12	2000-2004	Doutorado em doutorado em saúde pública. <i>Palavras-chave:</i> antropologia da alimentação; antropologia nutricional; antropometria; nutrição; índios sul-americanos; estado nutricional. <i>Grande área:</i> Ciências Humanas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>Área:</i> Nutrição <i>Subárea:</i> Alimentação e nutrição de populações indígenas.</li> <li>2. <i>Grande área:</i> Ciências</li> </ol>

		<p>/ <i>Área:</i> Antropologia.  <i>Grande área:</i> Ciências Humanas  / <i>Área:</i> Antropologia  / <i>Subárea:</i> Etnologia Indígena.  <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Nutrição.  <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação; Cuidado À Saúde das Populações Humanas; Produtos e Serviços Recreativos, Culturais, Artísticos e Desportivos.</p>	<p>Humanas  / <i>Área:</i> Antropologia  / <i>Subárea:</i> Antropologia da Alimentação.</p> <p>3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Nutrição  / <i>Subárea:</i> Saúde Indígena.</p> <p>4. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Saúde Coletiva  / <i>Subárea:</i> Saúde Pública.</p>
	1996-1998	<p>Mestrado em mestrado em saúde pública .  <i>Palavras-chave:</i> crescimento físico; estado nutricional; índios sul-americanos; antropometria; nutrição.  <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Nutrição  / <i>Subárea:</i> Análise Nutricional de População.  <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Nutrição  / <i>Subárea:</i> Desnutrição e Desenvolvimento Fisiológico.  <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Saúde Coletiva  / <i>Subárea:</i> Saúde Pública.  <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação; Cuidado À Saúde das Populações Humanas.</p>	
	1994-1995	Especialização - Residência médica.	
	1988-1992	Graduação em nutrição.	
13	1994-1997	<p>Mestrado em Engenharia de Produção  <i>Palavras-chave:</i> Unidades de alimentação e nutrição; Processo de Trabalho; Organização do trabalho; Ergonomia.  <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Nutrição.  <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação.</p>	<p>1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Nutrição  / <i>Subárea:</i> Alimentação Coletiva  / <i>Especialidade:</i> Organização do Trabalho.</p> <p>2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde  / <i>Área:</i> Saúde Coletiva  / <i>Subárea:</i> Saúde do Trabalhador  / <i>Especialidade:</i> Trabalho Em Unidades de Alimentação e Nutrição.</p>
	1981-1981	Aperfeiçoamento em Extensão Universitária Em Nutrição Em Cirurgia.	
	1977-1981	Graduação em Curso de Nutrição.	

			3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Saúde Coletiva <i>/ Subárea:</i> Ergonomia <i>/ Especialidade:</i> Condições de Trabalho Em Unidades de Alimentação e Nutrição.
14	2010-2010	Pós-Doutorado. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Comportamento alimentar. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Técnicas e Métodos na Avaliação Nutricional de População.	1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População <i>/ Especialidade:</i> Comportamento Alimentar. 2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População <i>/ Especialidade:</i> Antropometria. 3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População <i>/ Especialidade:</i> Cálculo e Análise de Dietas. 4. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Comportamento alimentar <i>/ Especialidade:</i> obesidade
	2003-2004	Pós-Doutorado. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Comportamento alimentar.	
	1996-1999	Doutorado em Engenharia de Produção <i>Palavras-chave:</i> comportamento alimentar; Ritmos circadianos de ingestão; Nutrição e trabalho em turnos. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População / <i>Especialidade:</i> Comportamento Alimentar. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População <i>/ Especialidade:</i> Cálculo e Análise de Dietas. <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e	

		Alimentação; Saúde Humana; Mercado de Trabalho e Mão-De-Obra.	
	1978-1981	Mestrado em Ciência de Alimentos <i>Palavras-chave:</i> Aleitamento materno; Banco de leite humano; colostro humano. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição. <i>Setores de atividade:</i> Saúde Humana; Nutrição e Alimentação.	
	1998-1998	Especialização em Doutorado Sanduiche.	
	1998-1998	Especialização em Culinaire Dietétique.	
	1984-1988	Graduação em Nutrição.	
	1973-1977	Graduação em Farmácia e Bioquímica.	
15	2000-2004	Doutorado em Engenharia de Produção <i>Palavras-chave:</i> condições de trabalho; ergonomia; envelhecimento; comportamento alimentar; capacidade para o trabalho. <i>Grande área:</i> Engenharias / <i>Área:</i> Engenharia de Produção. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição. <i>Setores de atividade:</i> Saúde Humana; Cuidado À Saúde das Pessoas.	<ol style="list-style-type: none"> <li><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> Análise Nutricional de População.</li> <li><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> Dietética.</li> <li><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> Desnutrição e Desenvolvimento Fisiológico.</li> </ol>
	1995-1997	Mestrado em Neurociências	
	1989-1993	Graduação em Nutrição.	
16	1998-2001  OBS: esta é a única titulação apresentada a no Lattes	Doutorado em CIENCIA DOS ALIMENTOS. <i>Palavras-chave:</i> COLESTEROL, METABOLISMO, ENTERÓCITOS; ÁCIDOS GRAXOS. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL. <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e	<ol style="list-style-type: none"> <li><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição.</li> <li><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> NUTRIÇÃO O EXPERIMENTAL.</li> <li><i>Grande área:</i> Ciências</li> </ol>

		Alimentação; Educação Superior; Outro.	da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> NUTRIÇÃO E BIOLOGIA MOLECULAR.
17	2001-2005	Doutorado em Ciências. <i>Palavras-chave:</i> Recuperação Nutricional; Composição Corporal; Balanço Energético; Desnutrição Energético Protéica; Crianças e adolescentes; Centro de Recuperação Nutricional. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> Desnutrição e Desenvolvimento Fisiológico / <i>Especialidade:</i> Pediatria. <i>Setores de atividade:</i> Educação Superior.	1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição. 2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Saúde Coletiva / <i>Subárea:</i> Saúde Pública / <i>Especialidade:</i> Desnutrição. 3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Saúde Coletiva / <i>Subárea:</i> Epidemiologia.
	1996-1998	Mestrado em Neurociências <i>Palavras-chave:</i> Ácido graxo livre; Glicose; Noradrenalina; Serotonina; Injeção intracerebroventricular; Pombos. <i>Grande área:</i> Ciências Biológicas / <i>Área:</i> Fisiologia / <i>Subárea:</i> Fisiologia Comparada. <i>Setores de atividade:</i> Educação Superior.	4. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Saúde Coletiva. 5. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> Educação Nutricional.
	1991-1995	Graduação em Nutrição.	
18	1984-1989	Mestrado <i>Palavras-chave:</i> Desnutrição; Estado Nutricional; Exames Antropométricos. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> Análise Nutricional de População.	1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> Dietética. 2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição.
	1980-1980	Especialização em Programas de Saúde.	
	1973-1978	Graduação.	
19	2004-2006	Doutorado em Ciências dos Alimentos <i>Palavras-chave:</i> criança; consumidor; televisão; hábito alimentar; estado nutricional. <i>Grande área:</i> Ciências Agrárias / <i>Área:</i> Ciência e Tecnologia de	1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde / <i>Área:</i> Nutrição / <i>Subárea:</i> Dietética. 2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde

		Alimentos / <i>Subárea</i> : Ciência de Alimentos <i>Especialidade</i> : Controle de Qualidade Sensorial.	/ <i>Área</i> : Nutrição / <i>Subárea</i> : Análise Nutricional de População.
	1993-1995	Mestrado em Ciências dos Alimentos <i>Palavras-chave</i> : análise de perigos; controle de riscos; manipuladores de alimentos; cozinha industrial; unidade de alimentação e nutrição. <i>Grande área</i> : Ciências Agrárias / <i>Área</i> : Ciência e Tecnologia de Alimentos / <i>Subárea</i> : Ciência de Alimentos <i>Especialidade</i> : Avaliação e Controle de Qualidade de Alimentos. <i>Setores de atividade</i> : Nutrição e Alimentação.	
	1988-1992	Graduação em Nutrição.	
20	1998-1998 OBS: esta é a única titulação apresentada no Lattes	Mestrado em Saúde Pública <i>Palavras-chave</i> : hábitos alimentares; inquéritos dietéticos; crianças escolares. <i>Grande área</i> : Ciências da Saúde / <i>Área</i> : Nutrição. <i>Setores de atividade</i> : Alojamento e Alimentação.	1. <i>Grande área</i> : Ciências da Saúde / <i>Área</i> : Saúde Coletiva. 2. <i>Grande área</i> : Ciências da Saúde / <i>Área</i> : Nutrição.
21	1995-1999	Doutorado em Ciências. <i>Palavras-chave</i> : Nutrição em Saúde Pública; História da Nutrição; Produção Científica. <i>Grande área</i> : Ciências da Saúde / <i>Área</i> : Nutrição. <i>Grande área</i> : Ciências da Saúde / <i>Área</i> : Nutrição / <i>Subárea</i> : História da Nutrição. <i>Grande área</i> : Ciências da Saúde / <i>Área</i> : Nutrição / <i>Subárea</i> : História da Nutrição / <i>Especialidade</i> : Nutrição Em Saúde Pública. <i>Setores de atividade</i> : Educação; Nutrição e Alimentação; Saúde Humana.	1. <i>Grande área</i> : Ciências da Saúde / <i>Área</i> : Nutrição / <i>Subárea</i> : Análise Nutricional de População. 2. <i>Grande área</i> : Ciências da Saúde / <i>Área</i> : Nutrição. 3. <i>Grande área</i> : Ciências da Saúde / <i>Área</i> : Saúde Coletiva. 4. <i>Grande área</i> : Ciências da Saúde / <i>Área</i> : Nutrição / <i>Subárea</i> : História da Nutrição.
	1983-1988	Mestrado em Serviço Social <i>Palavras-chave</i> : Política Social; Política de Alimentação e Nutrição; Nutrição. <i>Grande área</i> : Ciências da Saúde	

		/ <i>Área:</i> Nutrição. <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação.	
	1981-1983	Especialização em Saúde Pública.	
	1981-1982	Especialização em Planejamento de Saúde.	
	1977-1980	Graduação em Nutrição.	
22	2000-2004	Doutorado em Doenças Tropicais	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição.</li> <li>2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Medicina.</li> <li>3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição.</li> <li>4. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Medicina <i>/ Subárea:</i> Infecção e Imunidade.</li> </ol>
	1998-2000	Mestrado em Nutrição Humana Aplicada	
	1985-1995	Graduação em Nutrição Humana Aplicada.	
23	2004-2005	Pós-Doutorado.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição.</li> <li>2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População.</li> <li>3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Odontologia <i>/ Subárea:</i> Odontologia Social e Preventiva.</li> </ol>
	1990-1993	Doutorado em Ciências dos Alimentos <i>Palavras-chave:</i> dieta; turnover protéico; balanço energia; arroz e feijão. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Dietética. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição. <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e Alimentação.	
	1987-1989	Mestrado em Nutrição Humana. <i>Palavras-chave:</i> dieta; Diabetes; balanço nitrogenado. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Dietética. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição. <i>Setores de atividade:</i> Nutrição e	



		Alimentação.	
	1982-1984	Especialização em Residência Em Nutrição .	
	1982-1983	Especialização em Administração Hospitalar .	
	1978-1981	Graduação em Nutrição.	
24	1998-2003	Doutorado em Farmacologia <i>Palavras-chave:</i> etanol; tolerância; NMDA; óxido nítrico. <i>Grande área:</i> Ciências Biológicas <i>/ Área:</i> Farmacologia <i>/ Subárea:</i> Neuropsicofarmacologia. <i>Setores de atividade:</i> Neurociências.	1. <i>Grande área:</i> Ciências Biológicas <i>/ Área:</i> Farmacologia <i>/ Subárea:</i> Neuropsico farmacologia.
	1993-1996	Mestrado em Farmacologia <i>Palavras-chave:</i> EBHA DE E. UNIFLORA; RELAXAMENTO; AORTA TORACICA DE RATO COM ENDOTELIO. <i>Grande área:</i> Ciências Biológicas <i>/ Área:</i> Farmacologia <i>/ Subárea:</i> Farmacologia Clínica.	2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Dietética.
	1982-1983	Especialização em Ensino e Aprendizagem.	3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Bioquímica da Nutrição.
	1975-1979	Graduação em Nutrição.	4. <i>Grande área:</i> Ciências Biológicas <i>/ Área:</i> Farmacologia <i>/ Subárea:</i> Farmacologia Clínica.
			5. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Nutrição e Saúde - NTR - CCS - UFSC.
25	1995-1999	Doutorado em Nutrição <i>Palavras-chave:</i> atenção primária a saúde; estado nutricional; anemia ferropriva; diagnóstico nutricional; inquérito dietético. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População.	1. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População.
	1988-1992	Mestrado em Nutrição <i>Palavras-chave:</i> epidemiologia; série temporal; mortalidade infantil; mortalidade pré-escolar. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Saúde Coletiva.	2. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Segurança Alimentar e Nutricional.
	1982-1986	Graduação em Nutrição.	3. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Avaliação de Políticas Públicas.

26	1992-1996	Doutorado em Saúde Pública <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Saúde Coletiva. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição.	<ol style="list-style-type: none"> <li><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Análise Nutricional de População.</li> <li><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Saúde Coletiva <i>/ Subárea:</i> Epidemiologia.</li> <li><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Saúde Coletiva <i>/ Subárea:</i> Saúde Pública.</li> </ol>
	1983-1988	Mestrado em Saúde Comunitária. <i>Palavras-chave:</i> crescimento, antropometria, área carente. <i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição.	
	1974-1980	Graduação em Nutrição.	
27	1998-2001	Doutorado em Engenharia de Produção <i>Palavras-chave:</i> ergonomia; antropotecnologia; nutricionista; cuidados nutricionais; Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares. <i>Grande área:</i> Engenharias <i>/ Área:</i> Engenharia de Produção <i>/ Subárea:</i> Ergonomia.	<ol style="list-style-type: none"> <li><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Dietética <i>/ Especialidade:</i> Alimentação Coletiva.</li> <li><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Alimentação Escolar.</li> <li><i>Grande área:</i> Ciências Humanas <i>/ Área:</i> Educação <i>/ Subárea:</i> Tópicos Específicos de Educação <i>/ Especialidade:</i> Educação Permanente.</li> <li><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Gestão dos cuidados nutricionais.</li> <li><i>Grande área:</i> Ciências da Saúde <i>/ Área:</i> Nutrição <i>/ Subárea:</i> Dietética.</li> </ol>
	2000-2000	Doutorado em Sanduíche <i>Palavras-chave:</i> antropotecnologia; ergonomia; nutricionista; cuidados nutricionais; Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares.	
	1990-1993	Mestrado em Ciências dos Alimentos <i>Palavras-chave:</i> HACCP; Unidades de Alimentação e Nutrição hospitalares; controle de qualidade; microbiologia; carne bovina.	
	1981-1981	Especialização em Administração dos Serviços de Alimentação. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, UNIRIO, Brasil.	
	1977-1980	Graduação em Nutrição.	
28	1988-1992	Doutorado em Ciências Biológicas (Microbiologia)	<ol style="list-style-type: none"> <li><i>Grande área:</i> Ciências</li> </ol>

		<p><i>Palavras-chave:</i> LISTERIA; Isolamentos; Metodologia; Produtos cárneos.</p> <p><i>Grande área:</i> Ciências Biológicas / <i>Área:</i> Microbiologia / <i>Subárea:</i> Microbiologia Aplicada / <i>Especialidade:</i> Microbiologia Médica.</p> <p><i>Grande área:</i> Ciências Biológicas / <i>Área:</i> Microbiologia / <i>Subárea:</i> Microbiologia Aplicada.</p> <p><i>Setores de atividade:</i> Saúde Humana.</p>	<p>da Saúde / <i>Área:</i> Saúde Coletiva / <i>Subárea:</i> Saúde Pública / <i>Especialidade:</i> Segurança Alimentar.</p> <p>2. <i>Grande área:</i> Ciências Biológicas / <i>Área:</i> Microbiologia / <i>Subárea:</i> Microbiologia Aplicada / <i>Especialidade:</i> Microbiologia de Alimentos.</p>
	1982-1985	<p>Mestrado em Medic. Veterin. (Hig. Veter. Proc. Tecn. Prod. Orig. Animal)</p> <p><i>Palavras-chave:</i> Carne bovina; BACTÉRIAS ESPORULADAS; Cromatografia gás-líquido; Análise microbiológica; Produtos do metabolismo; Enlatados.</p> <p><i>Grande área:</i> Ciências Biológicas / <i>Área:</i> Microbiologia / <i>Subárea:</i> Microbiologia Aplicada / <i>Especialidade:</i> Microbiologia Médica.</p> <p><i>Setores de atividade:</i> Saúde Humana.</p>	<p>3. <i>Grande área:</i> Ciências Biológicas / <i>Área:</i> Microbiologia / <i>Subárea:</i> Microbiologia Aplicada / <i>Especialidade:</i> Microbiologia Médica.</p>
	1974-1978	<p>Graduação em Medicina Veterinária .</p>	