



A CULTURA COMO FATOR SUBJETIVO CONSOLIDADO E PREPONDERANTE NO ÊXITO DO PLANEJAMENTO E AVALIAÇÃO DAS UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA DOS INSTITUTOS FEDERAIS

Marco Aurélio Nicolato Peixoto¹; Bárbara Parreiras Cardoso Rocha²; Bárbara Stela Azevedo Rocha³; Raphaela Gonçalves Cardoso⁴; Rayllen Maria Sampaio⁵

Resumo

Este trabalho pretende verificar se os conhecimentos adquiridos no curso técnico de nutrição e dietética são suficientes para alterar o comportamento alimentar de seus estudantes e observar se uma unidade de alimentação coletiva consegue efetivamente cumprir o seu papel no que tange a uma alimentação saudável considerando o consumo das pessoas que a frequentam. Foi pesquisada com questionários semiestruturados e observação participante, 30% de uma população total de aproximadamente 60 estudantes do curso técnico em nutrição e dietética. Os resultados indicaram uma discrepância entre o que era conceituado e o que se praticava em termos de alimentação, mesmo em estudantes esclarecidos acerca das questões nutricionais. Conclui-se que os resultados apontados sugerem a necessidade diligência em alternativas efetivas pelas unidades como a inclusão de determinados grupos alimentares associados a outros e de campanhas atrativas de conscientização e acompanhamento de nossos jovens sobre a prática de uma alimentação saudável.

Palavras-chave: Educação alimentar; Comportamento alimentar; Balanço nutricional; Controle alimentar.

Introdução

É crescente a relação entre as questões ligadas a alimentação e a importância da educação neste processo. Mesmo porque, existem muitos campus dos Institutos Federais que possuem a sua própria Unidade de Alimentação o que justifica a reflexão acerca dessa tema na Rede Federal. Isto considerando ainda que

Apesar da crescente ampliação das reflexões teóricas e metodológicas da educação em saúde, ainda é comum a utilização de métodos e estratégias pautadas em modelos teóricos tradicionais. A prática pedagógica em saúde mantém-se baseada na ideia de que a apreensão do saber instituído sempre leva à aquisição de novos comportamentos e práticas, desconsiderando a história de vida do indivíduo, suas crenças, seus valores e sua subjetividade (TORAL, CONTI & SLATER, 2009, p.2386).

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - Campus São João Evangelista/MG - E-mail: marco.peixoto@ifmg.edu.br

² Centro Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais - CEFETMG - Campus I/BH - E-mail: babiparreiras@gmail.com

³ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - Campus São João Evangelista/MG - E-mail: bstelarochoa@hotmail.com

⁴ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - Campus São João Evangelista/MG - E-mail: andrezamont15@hotmail.com

⁵ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais - Campus São João Evangelista/MG - E-mail: rayllen_sje@hotmail.com



Mediante o comportamento alimentar em uma unidade de alimentação coletiva em um campus de um Instituto Federal foi proposto o seguinte problema: os estudantes do curso técnico de nutrição e dietética se alimentam melhor, tendo em vista os seus estudos e conhecimento adquirido no curso? Ou seguem o senso comum, tendo a sua cultura de vida como fator de prevalência no seu comportamento alimentar? O trabalho de Danelon assinala que “o índice médio de aceitação dos cardápios pelos alunos foi de 90,0%” (DANELON, 2006, p. 87). No entanto, é prudente considerar que estes resultados podem mascarar no escopo de um consumo “dito saudável”, uma condição contrária ao não verificar *in loco* se os consumidores efetivamente consumiam e em que proporção consumiam todos os grupos de nutrientes.

Em intervenções nutricionais, “o foco central costuma ser a difusão de informações sobre os benefícios de determinados alimentos e nutrientes e os malefícios de outros.” (CASTRO *et al.*, 2009, p. 573). Acredita-se assim que o oferecimento de novas informações sobre alimentação e nutrição promove um aumento do conhecimento individual, o que, por sua vez, resultará em melhorias no comportamento alimentar. Contudo, o fracasso de intervenções do tipo conhecimento-atitude-comportamento é esperado, conforme relatado na literatura.

Objetivos

Este trabalho pretende verificar se os conhecimentos adquiridos no curso técnico de nutrição e dietética são suficientes para alterar o comportamento alimentar de seus estudantes e observar se uma unidade de alimentação coletiva consegue efetivamente cumprir o seu papel no que tange a uma alimentação saudável considerando o consumo das pessoas que a frequentam.

Metodologia

Ponderações sobre os dados coletados na observação participante permitiram “obter informações sobre um fenômeno ou acontecimento tal qual este se produz” (GÓMEZ, 1996, p. 148) e deram ensejo a outros procedimentos, como questionários semiestruturados para uma coleta mais verticalizada de informações. Foi pesquisada 30% de uma população total de aproximadamente 60 estudantes do curso técnico em nutrição e dietética. Basicamente foram



averiguadas duas situações através de questionários semiestruturados. Em uma delas foi inquirido acerca do conceito de alimentação saudável que possuíam. Em outra foram listados três grupos de alimentos para que assinalassem à frente, os alimentos que consumiam regularmente. Existiam as opções de marcação para carne e ovo (proteínas), pão e bolo (carboidratos), legumes (alface, couve etc.) e verduras (cenoura, brócolis etc.) como alimentos que possuíam vitaminas e sais minerais, que regularmente existem na unidade de alimentação do campus e como os estudantes ficam na escola em dois turnos, é certo que todos utilizam a referida unidade de alimentação.

Resultados

Os resultados analisados mostraram que em quase a totalidade das respostas (95%) o conceito de alimentação saudável no sentido de conter todos os grupos de nutrientes e atender as necessidades mínimas calóricas do indivíduo pôde ser considerado bem fundamentado. As respostas davam conta de que “ter uma alimentação balanceada na quantidade e qualidade adequada” ou “uma alimentação saudável é aquela em que os alimentos de todos os grupos estão presentes, balanceando-a de forma adequada e fornecendo as quantidades necessárias de que cada organismo necessita”. No entanto, ao se questionar os estudantes acerca da alimentação consumida percebeu-se que um “valor alto” (55%), não praticavam a alimentação saudável e balanceada que haviam conceituado de maneira aceitável na primeira pergunta. Isto porque ao marcarem em outra pergunta do questionário os alimentos que eram consumidos diariamente, principalmente no que tange ao consumo de verduras e legumes evidenciava-se que raramente ocorria o consumo de todos os grupos alimentares.

Conclusão

É primordial para a saúde que os serviços de Nutrição e Alimentação, na concepção de Gandra & Gambardella (1983), proporcionem uma alimentação equilibrada, o que apesar do ótimo trabalho e planejamento empreendido pelas unidades de alimentação e nutrição, pode não estar sendo alcançando, uma vez que os estudantes não consomem equilibradamente tudo o que é ofertado. Mesmo estudantes esclarecidos e que discutem a fundo e cotidianamente as questões acerca da alimentação os aspectos culturais e de gosto individual prevalecem. Os resultados apontados sugerem a necessidade diligência em alternativas efetivas pelas unidades



como a inclusão de determinados grupos alimentares associados a outros e de campanhas atrativas de conscientização e acompanhamento de nossos jovens sobre a prática de uma alimentação saudável, sob pena de estarem falhando em seu objetivo nutricional.

Referências

CASTRO, I.R.R.; SOUZA, T.S.N.; MALDONADO, L.A.; CANINÉ, E.S.; ROTENBERG, S.; GUGELMIN, S.A. A culinária na promoção da alimentação saudável: delineamento e experimentação de método educativo dirigido a adolescentes e a profissionais das redes de saúde e de educação. **Rev. Nutr.**, Campinas, nov./dez., 2007.

DANELON, M.A.S.; DANELON, M.S.; SILVA, M.V. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. **Rev. Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, 2006. p. 84-94. Disponível no site: . Acesso em 20.02.2016.

GANDRA, Y.R.; GAMBARDELLA, A.M.D. **Avaliação de serviços de nutrição e alimentação**. São Paulo: Sarvier, 1983.

GÓMEZ, G. R.; FLORES, J. G.; JIMÉNEZ, E. G. **Metodología de la investigación cualitativa**. Espanha: Algabe, 1996.

TORAL, N.; CONTI, M.A.; SLATER, B. A alimentação saudável na ótica dos adolescentes: percepções e barreiras à sua implementação e características esperadas em materiais educativos. **Cad. Saúde Pública**, Rio de Janeiro, nov, 2009. Disponível no site: <http://www.producao.usp.br/bitstream/handle/BDPI/12740/art_CONTI_A_alimentacao_saudavel_na_otica_dos_adolescentes_2009.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 19/07/2016.