UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

ANA AMÉRICA GONÇALVES FRÓES

OS APRENDIZES DA CASA VERDE:
UM ESTUDO SOBRE A COMENSALIDADE DOS ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

SALVADOR
2010

Livros Grátis

http://www.livrosgratis.com.br

Milhares de livros grátis para download.

ANA AMÉRICA GONÇALVES FRÓES

OS APRENDIZES DA CASA VERDE: UM ESTUDO SOBRE A COMENSALIDADE DOS ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde, Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Nutrição.

Orientadora: Profa. Dra. Lígia Amparo da Silva Santos

SALVADOR
2010

Ficha catalográfica elaborada pela Biblioteca das Escolas de Enfermagem e Nutrição, SIBI - UFBA.

Fróes, Ana América Gonçalves

F926a Os aprendizes da casa verde: um estudo sobre a comensalidade dos estudantes de Nutrição da Universidade Federal da Bahia / Ana América Gonçalves Fróes. – Salvador, 2010.
77 f.: il.

Orientadora: Profa. Dra. Lígia Amparo da Silva Santos.
Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal da Bahia, Escola de Nutrição, 2010.

1. Estudantes universitários. 2. Hábitos alimentares. 3. Nutrição. I. Santos, Lígia Amparo da Silva. II. Universidade Federal da Bahia. Escola de Enfermagem. III. Título.

CDU : 612.39

TERMO DE APROVAÇÃO

ANA AMÉRICA GONÇALVES FRÓES

Os aprendizes da Casa Verde: Um estudo sobre a comensalidade dos estudantes de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

Trabalho aprovado como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre em Nutrição, Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição – UFBA, pela seguinte banca examinadora:

Prof. Dra. Lígia Amparo da Silva Santos – Orientadora _____

Doutora em Antropologia, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo – PUC SP

Escola de Nutrição/ Universidade Federal da Bahia – UFBA

Prof. Dra. Maria do Carmo Soares Freitas_____

Doutora em Saúde Pública, Universidade Federal da Bahia(UFBA)

Escola de Nutrição/Universidade Federal da Bahia.

Prof. Dra. Norma Carapiá Fagundes_____

Doutora em Educação pela Universidade Federal da Bahia (UFBA)

Escola de Enfermagem/Universidade Federal da Bahia

Salvador, 30 de março de 2010

Dedico este trabalho aos meus pais, Adyr e Renato, e à minha família,
Grandes amigos e incentivadores de todas as minhas escolhas,
Pelo afeto, carinho e confiança em todos os momentos.

AGRADECIMENTOS

À Profa. Dra. Lígia Amparo dos Santos, pelo incentivo, entusiasmo, confiança, parceria e paciência, que abriram os caminhos necessários para a concretização deste trabalho.

À Universidade Federal da Bahia, pela oportunidade de engrandecimento acadêmico e profissional.

À Professora Maria do Carmo Freitas, por apostar na possibilidade deste projeto desde o início.

À Professora Iracema Reis Veloso, diretora desta Escola, pela sua generosa contribuição.

Ao Colegiado da Escola de Nutrição, na pessoa da professora Rosemary Pacheco, pela sua valiosa participação.

A todas as professoras do Mestrado em Nutrição, cujos ensinamentos foram fundamentais para o aprendizado e aprofundamento nos mistérios da pesquisa.

Ao professor Dr. Gey Espinheira (*in memoriam*), pelo carinho, coragem, incentivo, palavras e exemplo de vida.

À professora Nilce de Oliveira, pelo constante incentivo, colaboração e por ter aberto caminhos preciosos que possibilitaram a melhor compreensão deste trabalho.

À professora Norma Carapiá Fagundes, por suas contribuições fundamentais no processo de qualificação deste trabalho.

Às alunas Amância, Laís Oliveira e Aline, pela enorme contribuição e solidariedade.

Ao Sr. Antonio Ribeiro, do Centro de Processamento de Dados da UFBA, pela sua gentil contribuição, tão fundamental à realização deste trabalho.

Aos queridíssimos alunos do curso de nutrição, inspiração e incentivo do começo ao fim desta jornada.

Aos meus queridos amigos, sempre tão fundamentais, que, quando deles precisei de uma mãozinha, tiveram sempre duas a me acenar.

Aos meus maravilhosos colegas do curso de nutrição, que fizeram absolutamente toda a diferença. Amigos para toda a vida, feliz sou por ter encontrado estas pedras preciosas no caminho!

Assim como os aprendizes da Casa Verde, sou aprendiz desta vida,
Ando simplesmente pelo aprendizado do caminhar.
Não anseio por respostas, mas tenho sede de experiência.
Por esta razão, sorvi textos, palavras, expressões e gestos.

RESUMO

As práticas alimentares são uma expressão da dinâmica existencial e social, sendo significadas em cada momento da vida desde o nascimento até a morte, passando por fases que envolvem a vida acadêmica e profissional. Assim ela está sujeita à adaptação a diversas provocações como a moda, a necessidade de inserção, estabelecendo assim no seu gesto tácito uma capacidade dialógica. Estudos anteriores buscaram compreender a comensalidade entre estudantes universitários moradores em residências universitárias, demonstrando que tanto a comensalidade, entendida como a superação da naturalidade do ato de comer, quanto as práticas alimentares podem se alterar em função deste momento de vida. Este estudo qualitativo se propôs a compreender as práticas alimentares dos estudantes do curso de nutrição da Universidade Federal da Bahia, havendo enfoque no aspecto etnográfico da comensalidade e narrativas produzidas pelas entrevistas realizadas com 8 alunos do curso de nutrição em períodos diferentes da formação. Foram observados diversos aspectos que interferem na comensalidade do estudante como a acepção do estudante acerca de sua própria prática alimentar e seus desdobramentos, que incluem a vigília de si e a vigília do outro, como parte da aprendizagem alimentar do futuro profissional nutricionista, sintetizada na expressão de "dar o exemplo" como uma necessidade. Ressalta-se que a reconstrução das práticas alimentares é também parte construção da identidade profissional. Detectou-se que há uma ausência de tempo e espaço alimentar na vida acadêmica dos estudantes de nutrição envolvendo ainda aspectos como custo de comer fora de casa, a falta de uma organização curricular que contemple os espaços de tempo para o deslocamento e a alimentação dos alunos. Em se tratando de universitários jovens, esta experiência da comensalidade cotidiana no ambiente universitário, fora do lar, passa a ser um marco na história alimentar destes estudantes. Por fim, o estudo demonstra que o esboço curricular do nutricionista não oferta condições de possibilidade para uma prática alimentar saudável conforme preconizada pelos discursos oficiais de saúde e alimentação e nutrição e, consequentemente, pela própria formação, assim como não há espaços no projeto pedagógico do curso para que os alunos reflitam de si e de suas práticas alimentares, elemento considerado de fundamental importância para o processo formativo.

Palavras-chave: Práticas Alimentares, Comensalidade, Estudantes de Nutrição.

ABSTRACT

Eating practices are an expression of life social and existential dynamics, being signified in every moment of life since birth until death, going through phases which involve academic and professional lives. In this way, it is subject to adaptation in response to several provocations as insertion needs, fashion eating, establishing in this way in its silent gesture a dialogic capacity with the world. Anterior studies looked forward to understand commensality among university students, living in the university campus, demonstrating that commensality, understood as the overcoming of eating naturality, as eating practices can be modified in response to this life moment. This qualitative study has the proposal of understanding alimentary practices of students enrolled in the nutrition course of Federal University of Bahia, focusing in the ethnographic aspects of commensality and in the narratives which rose during interviews with 8 students in different stages of formation. It was observed several aspects which can change student's commensality as the student's perception about the own alimentary practices and its enfoldments which include self vigilance and other's vigilance, as a part of alimentary learning of the future professional in nutrition, resumed in the expression "giving example" like a need. It is important to emphasize that the reconstruction of alimentary practices are also part of the building of professional identity. It was perceived the lack of time and feeding spaces in the academic life of nutrition students, involving aspects as food cost, lack of thinking in the graduation curriculum about the time needed to move among distant learning units and also about eating hours. Thinking about "in graduation" young individuals, the experience of daily commensality in the university environment, should be something extremely relevant once it contributes to a better approach of the self and so to the comprehension of future professional role. This study shows that during graduation time, the nutrition student doesn't have good conditions to a healthy eating practice like understood by official world documents about nutrition and also preached by university program, lacking a space for self-reflection what is essential to the professional development.

Key-words: Eating Practices, Commensality, Nutrition Students.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

GRÁFICO 1 – Distribuição numérica dos alunos por sexo nos cursos de nutrição da Universidade Federal da Bahia, no ano de 2010..... 36

GRÁFICO 2 - Distribuição numérica dos alunos por procedência nos cursos de nutrição da Universidade Federal da Bahia, no ano de 2010..... 37

FOTOGRAFIA 1 – Restaurante Tempero do Canela 42

FOTOGRAFIA 2 – Restaurante Maria Mãe 43

FOTOGRAFIA 3 – Almoço no Diretório Acadêmico 44

FOTOGRAFIA 4 – Barraca de Frutas do Canela 45

FOTOGRAFIA 5 – Restaurante Garagem 46

FOTOGRAFIA 6 – Espaço Alimentar da Escola de Música da UFBA 60

LISTA DE TABELAS

TABELA 1 – Distribuição percentual e numérica por sexo e faixa etária dos alunos matriculados no curso de nutrição da UFBA no ano de 2010 38

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CEPNUT - Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia

CEPANDAL - Comissão de Estudos e Programas Acadêmicos de Nutrição e Dietética na América Latina

CPD/UFBA - Centro de Processamento de Dados da UFBA

DA- Diretório Acadêmico

EMUS - Escola de Música da UFBA

ENUFBA - Escola de Nutrição da UFBA

NUT 137 - Dietoterapia 1

NUT 138 - Dietoterapia 2

NUT 172 - Dietoterapia e Nutrição Aplicada

PAC - Pavilhão de Aulas do Canela

PAF I - Pavilhão de Aulas da Federação

PAT - Programa de Alimentação do Trabalhador

PRONAN II - Programa de Alimentação e Nutrição II

RU – Restaurante Universitário

SAPS - Serviço de Alimentação da Previdência Social

UFBA - Universidade Federal da Bahia

SUMARIO

1. INTRODUÇÃO 12

2. REVISÃO DE LITERATURA 17
2.1. COMENSALIDADE, HÁBITOS E PRÁTICAS ALIMENTARES: UMA BREVE REFLEXÃO SOBRE CONCEITOS 17
2.2. A CONTEXTUALIZAÇÃO DA FORMAÇÃO ACADÊMICO-NUTRICIONAL DO NUTRICIONISTA NA ENUFBA 21

3. OBJETIVOS 28
3.1. GERAL 28
3.2. ESPECÍFICOS 28

4. ABORDAGEM METODOLÓGICA 29

5. RESULTADOS 31
5.1. O COTIDIANO DA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA DA UFBA 31
5.2. OS APRENDIZES DA CASA VERDE 36
5.3. A CASA VERDE E OS ESPAÇOS DE COMENSALIDADE 40
5.4. OS ESPAÇOS DE COMENSALIDADE DA CASA VERDE – DIÁRIO DE CAMPO. 50
5.5. SOBRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES DOS APRENDIZES DA CASA VERDE. 53

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS 62

REFERÊNCIAS 65

APÊNDICES 68

ANEXOS 73

1. INTRODUÇÃO

O mergulho no universo do pensamento acadêmico é uma busca que vai além da necessidade de provar hipóteses, e sim de refletir aspectos da realidade segundo um ponto de vista, norteado pelo estudo e práticas de pesquisadores que terminamos por usar como referências para o trabalho. Não há dúvida de que, por mais que orientadores, professores, mestres, doutores estejam a apontar alternativas e dar sugestões, o produto do trabalho, que pode ser apenas um início de diálogo sobre um dado tema, trará no seu íntimo as marcas da experiência do pesquisador e de sua história pessoal. Na pesquisa não há como não correr riscos e como não se apresentar.

Na formação pessoal em medicina, escrever sobre algo não matemático, linear, contaminado pelo pensamento cartesiano, sempre representa um desafio. Pela primeira vez, nada de fórmulas ou mesmo resultados específicos de testes qui-quadrado e o suporte estatístico nas mãos, e sim a possibilidade de contar uma história que perpassaria pela minha vivência e expressão cotidiana e, consequentemente, pelas expressões daqueles a quem me propunha observar.

Em 2007, fui aprovada em um concurso para professora substituta do curso de Fisiopatologia, parte dos componentes curriculares de Fisiopatologia e Dietoterapia da Nutrição I, Fisiopatologia e Dietoterapia da Nutrição II e Dietoterapia Aplicada 2, respectivamente, nos 7º, 8º e 9º semestres do curso de graduação em nutrição da Universidade Federal da Bahia (UFBA).

No início da prática de ensino, não havia uma proposta de pesquisa, que foi sendo construída pelas percepções que, a princípio empíricas, foram se desenhando em um estudo que motivou a realização de um mestrado na mesma escola. Este trabalho surgiu de observações espontâneas sobre as práticas alimentares dos estudantes de nutrição, sobretudo, em conversas informais que aconteciam durante as discussões de caso dos pacientes, em que observava muitas vezes a dificuldade que os alunos encontravam na adequação de determinados cardápios para aqueles que eram atendidos durante o período de estágio.

Algumas perguntas surgiram desta experiência, por exemplo: Por que achar que certas práticas não seriam apreciadas por um indivíduo, paciente naquele instante? Por que havia desconforto entre os estudantes de nutrição, que pareciam não entender como

aquele paciente não apreciava um sabor, que aparentemente era apreciado pelo aluno? Embora o estudo do gosto alimentar não seja a proposta deste trabalho, foi esta observação empírica que a princípio conduziu a um olhar mais crítico sobre as práticas alimentares dos estudantes de nutrição da UFBA e seus desdobramentos.

Outro aspecto importante é pensar para que é formado o profissional nutricionista. De um modo geral, pensa-se que este profissional seja formado para "ensinar aos sujeitos a comer de forma saudável". Mas o que é comer saudável? Esta questão é um nó de muitos barbantes e que pode ser desfeito em muitas direções. Para começar, o aluno é formado em nutrição sem passar por uma discussão apropriada da sua própria comensalidade, de como ela é construída. Ator do processo de formação, a formatação do ensino frequentemente não passa perspectivas educacionais nas quais os indivíduos construiriam um dado saber partindo também de suas referências culturais. Assemelha-se o aluno a uma "tabula rasa", conforme a tese epistemológica do empirista inglês John Locke (AN ESSAY..., 2009), em que ele recebe uma série de informações científicas, cabendo então a degustação, mastigação, deglutição e digestão, um processo de metabolização do conhecimento, o ser que se nutre passa também a ser nutricionista, completando um processo triangular em relação ao conhecimento científico, como concebido no modelo de análise (APÊNDICE A). Caminho este que se abre, entre outros aspectos, nas práticas alimentares construídas por estes profissionais.

De acordo com as Diretrizes Curriculares para os cursos de graduação em nutrição expressas em Resolução CNE/CNES 1.133 de 7 de agosto de 2001, aprovada em 7 de dezembro de 2001 pelo Ministério da Educação, artigo terceiro, parágrafo primeiro, ficou estabelecido que o curso de graduação em nutrição tem como perfil do formando egresso/profissional:

> (...) a formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar visando à segurança alimentar e à 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 vida pautada em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural (BRASIL, 2001).

Em outras palavras, o nutricionista pode ser compreendido como um profissional que se apropria de um conhecimento científico com o objetivo de intervir na prática alimentar de sujeitos visando à promoção da saúde assim como à prevenção e recuperação de doenças.

Ao compreender que os sujeitos constroem os seus hábitos alimentares desde a mais tenra infância, estima-se que um arcabouço de conhecimentos advindos do senso comum é apreendido ao longo de suas vidas. Desta maneira, o processo de formação, em uma perspectiva mais tradicional, se ocupará da “passagem” deste conhecimento dito do senso comum para o conhecimento científico. Tal processo é frequentemente compreendido como uma equação que parece simples, entretanto, na prática tal fato não se reverte em nada cartesiano ou matemático, visto que aspectos da formação sócio-econômico-cultural do sujeito, ora estudante, interferirão na sua interação e interpretação do conhecimento científico.

Este processo ainda pode se apresentar de forma conflituosa para o aluno que, como resposta, pode resgatar, conciliar ou mesmo criar novas práticas alimentares, que trarão então em si marcas da sua formação alimentar anterior. Muitas dificuldades encontradas pelo aluno podem ser compreendidas por uma falta de espaço para a reflexão de si durante o processo de formação. Cabem então algumas observações sobre modelos de ensino, que podem sinalizar caminhos e descaminhos na formação profissional.

Além de a formação não proporcionar aos estudantes momentos específicos para que haja a reflexão sobre as suas próprias práticas alimentares, considera-se ainda que a dinâmica do cotidiano da formação não oferece condições de possibilidade para o exercício de práticas alimentares saudáveis.

Deste modo, o objetivo deste estudo qualitativo foi buscar compreender como se comportavam as práticas alimentares dos alunos da escola de nutrição durante o período de formação acadêmico-profissional, partindo do pressuposto de que as práticas alimentares são constantemente reconstruídas por novas experiências alimentares. Esta reconstrução não se dá apenas pela apropriação de novos conhecimentos, mas pelas condições de possibilidades ofertadas aos sujeitos. Neste caso, analisam-se os exercícios de comensalidade dos estudantes durante a formação através de uma descrição com base em observações de cunho etnográfico, assim como as alternativas por eles criadas no cotidiano.

Estudos anteriores realizados no Brasil abordando o tema da comensalidade em grupos frequentemente têm como característica central aspectos relacionados à população de trabalhadores. Tal fato é esperado, pois a criação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) em 1977 significou não somente a ampliação do seu mercado de trabalho como a proteção da categoria pelo Estado (VIANA, 1996). Alguns estudos

mais recentes (ALVES; BOOG, 2007; FRANÇA, 2008) buscam uma compreensão mais aprofundada acerca da comensalidade da população universitária, tendo enfoque sobretudo em estudantes de uma moradia estudantil. Não foram encontrados, entretanto, estudos voltados exclusivamente para a população de estudantes da área de sáude ou da área de formação em nutrição, o que traz para este trabalho alguns desafios. Por exemplo, os estudantes universitários são hegemonicamente jovens, que estão transitando da adolescência para a idade adulta e ainda persistem na prática de fazer as principais refeições no âmbito doméstico, o que significa um momento particular na história alimentar destes sujeitos.

No que se refere ao título deste trabalho, o termo aprendiz foi escolhido em detrimento de outros dois bastante utilizados, ou seja, estudante ou aluno, embora sejam utilizados no decorrer deste texto. A razão para este fato se dá pela definição das palavras em si. Aluno, segundo Ferreira (1974), vem da palavra latina alumnus ou sem luz, para alguém que está em processo de aquisição de conhecimento, porém traz consigo o estigma de alguém que é receptor e que “não tem luz” para o questionamento. A palavra estudante poderia ser uma alternativa, todavia, é muito utilizada como sinonímia de aluno e revela aquele que estuda (FERREIRA, 1974), entretanto, também parece ainda incompleta frente ao termo aprendiz, que significa o que aprende o ofício ou arte ou ainda é principiante (FERREIRA, 1974). Este último parece mais se adequar ao indivíduo que começa a mergulhar em um novo universo de conhecimento, aquele que ainda está para ser criado ou recriado, tendo sido por esta razão escolhido este termo para definir os estudantes do curso de nutrição.

O termo Casa Verde surgiu devido ao fato de os sujeitos nas suas entrevistas pronunciarem a Escola de Nutrição como a sua segunda casa. Logo, honrando esta tão frequente afirmativa, o termo casa foi escolhido para compor o título deste artigo. A cor verde designa a cor da frente da casa, de tons verde-água, frequentemente associada a uma alimentação saudável, que contrasta com as variações do verde dos galhos da mangueira, que impetuosamente se projetam na sua fachada, trazendo um ar de aconchego e mistério, algo muito peculiar ao espaço escolar.

Importante ressaltar que muito do espaço escolar abordado neste trabalho já representa uma fotografia de um passado recente, visto que no momento a Escola de Nutrição da UFBA (ENUFBA) passa por uma reforma importante, o que obviamente alterará o desenho e os espaços funcionais da casa em questão.

O presente trabalho se estrutura em alguns tópicos ou pilares. Primeiro, traz algumas reflexões sobre os conceitos de comensalidade e práticas alimentares que serviram para a construção de pressupostos e para a discussão do trabalho. Em seguida, será feita uma breve contextualização da formação acadêmico-profissional do nutricionista da ENUFBA, trazendo um enfoque relacionado a como se desenha o curso de nutrição da UFBA, buscando estabelecer alguns paralelos entre ele e a comensalidade dos estudantes. Após os objetivos e a metodologia, os resultados encontrados são apresentados discutindo-se o contexto da formação e a caracterização dos estudantes do curso, seguidos da descrição da comensalidade destes estudantes e das suas práticas alimentares no cotidiano da formação, fechando com as considerações finais do estudo.

2. REVISÃO DE LITERATURA

2.1. COMENSALIDADE, HÁBITOS E PRÁTICAS ALIMENTARES: UMA BREVE REFLEXÃO SOBRE CONCEITOS

O homem, na condição de onívoro, passa por emolduramentos que respeitarão sistemas culturais grupais, fazendo com que a comensalidade se confunda com a construção cultural do indivíduo. Assim se estabelece uma zona de conflito acerca das escolhas alimentares, que são demarcadas por inserções sociais e novas experiências de vida, como a aquisição de novos conhecimentos, por exemplo (JOMORI, 2006).

O campo das ciências sociais em alimentação e nutrição, que se conforma no mundo contemporâneo, traz uma miríade de conceitos e noções ainda em plena reflexão sobre os seus sentidos e significados.

Um conceito importante é o de comensalidade, que se refere à prática de comer junto, em convívio e partilha, revestido de ritualizações próprias em cada cultura e grupo social. SIMMEL (2004) afirma que a refeição na condição de um ente sociológico tem seu significado na partilha. A comensalidade humaniza o fato alimentar, além de ampliar a possibilidade de buscar a produção de saúde para além de aspectos objetivos da alimentação, como o que e quanto se come (ALVES *et al.*, 2007). O comensal é aquele que exerce a comensalidade, que significa respeitar a sequência das refeições, superando o naturalismo da hora de comer, encontrando horas predeterminantes para as refeições (SIMMEL, 2004). O homem que come – o mangeur na língua francesa – é designado comedor pela sociologia da alimentação atual, a fim de distingui-lo do termo comensal, que é uma pessoa que come habitualmente na mesma mesa que os outros (POULAIN, 2004). Desta forma, o comensal é o comedor que estabelece relações com outros indivíduos através da alimentação, dividindo com os outros o tempo e o espaço para comer (JOMORI, 2006).

Os comensais se diferenciam, então, dos animais. O alimento ultrapassa o conceito biológico e é então assimilado pelo corpo em instâncias objetivas e subjetivas:

> Comer: nada de mais vital, nada de tão íntimo. "Íntimo" é o adjetivo que se impõe: em latim, *intimus* é o superlativo de interior. Incorporando os alimentos, nós os fazemos aceder ao auge da interioridade. [...] O vestuário, os cosméticos estão apenas em contato com o nosso corpo; os alimentos

> devem ultrapassar a barreira oral, se introduzir em nós e tornar-se nossa substância íntima. Há então, por essência, alguma gravidade ligada ao ato de incorporação: a alimentação é o domínio do apetite e do desejo gratificados, do prazer, mas também da desconfiança, da incertitude e da ansiedade. (FISCHLER, 2001, p. 7)

A superação da naturalidade do comer descrita por Simmel (2004) coloca a condição humana como uma questão central no que concerne à alimentação e se faz presente não somente no comportamento individual, mas principalmente na coletividade (Boog, 2006). A comensalidade traz em si a afirmação de uma prática, hábito ou até comportamento, termos estes que suscitam discussões variadas na literatura.

Fischler (1995) critica tanto o termo "hábitos alimentares" como "comportamento alimentar". Prefere referir-se a práticas alimentares. Considera que a noção de hábito alimentar pressupõe um comportamento puro, aprendido mecânica e inconscientemente, perfeitamente plástico e lábil. Sua crítica ao uso do termo "comportamento alimentar" deve-se ao fato deste ser frequentemente usado de forma reducionista, tentando encontrar determinismos e funcionalidade biológicos, genéticos e fisiológicos para cada prática ou característica cultural.

Já Garcia (1999) compreendem o comportamento alimentar de um modo mais ampliado. As autoras consideram que o "comportamento alimentar" leva em conta o que comemos (produtos e estrutura dos pratos), como e com quem comemos (serviços e companhia), onde consumimos as refeições (casa, restaurantes, escola, refeitórios de empresas etc.), quando comemos (horário e número de refeições), porque e para que comemos (escolhas alimentares, funções, ideologia). Assim, o comportamento alimentar é complexo, incluindo determinantes externos e internos ao sujeito. O acesso aos alimentos, na sociedade moderna, predominantemente urbana, é determinado pela estrutura socioeconômica, que envolve principalmente as políticas econômica, social, agrícola e agrária (GARCIA, 2003).

No que tange às práticas alimentares, elas parecem ser, no seu movimento primeiro, uma expressão da dinâmica existencial e social, sendo significadas em cada momento da vida desde o nascimento até a morte, passando por fases que envolvem a vida acadêmica e profissional. Por "práticas alimentares", foram considerados aspectos concretos da alimentação empiricamente observáveis. **Este termo diz respeito a todas as práticas relacionadas com a alimentação, desde a escolha dos alimentos até sua preparação e consumo.** Isto inclui tudo que está relacionado com o modo de comer e com o que se come: como se prepara, onde, com quem, quais as técnicas de preparo, as combinações

de alimentos, o modo de apresentação da comida, a forma de comer, as diferentes refeições (os alimentos que a compõem, os horários, onde são feitas as refeições etc.), onde se come, como se come, o que se come, enfim, tudo o que diz respeito à alimentação em seus aspectos práticos (GARCIA, 1999).

Sendo as práticas alimentares consideradas um processo cotidiano de escolha consciente, resultando da aquisição de novas informações, que poderão ser adotadas como um hábito, passando então a ter uma característica mais perene, que, por sua vez, poderá reforçar ou contradizer um comportamento anterior.

Assim, práticas alimentares são entendidas como um processo dinâmico, na condição de hábitos e comportamentos, entendidos como a aquisição perene de uma dada prática alimentar, trazendo assim uma ressignificação para a história do indivíduo.

Observando as pessoas e sua relação com o mundo, percebemos que assim como o vestir, o gestualizar, o verbalizar se modificam (MAUSS, 1974 *apud* SETTON, 2002), fica também a prática alimentar sujeita à adaptação a diversas provocações como a moda, a necessidade de inserção, estabelecendo assim no seu gesto tácito uma capacidade dialógica. A criação e recriação desta prática também sintetizam a passagem pela vida.

Há que se considerar também o comer contemporâneo, sujeito a novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, sendo ao comensal imposta a necessidade de reequacionar sua vida segundo as condições das quais dispõe, como tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, local e periodicidade das compras, e outras (SIQUEIRA, 2008) alternativas adaptadas às condições urbanas e delineando novas modalidades no modo de comer, o que certamente contribui para mudanças no consumo alimentar (GARCIA, 2003).

Outro conceito relevante se apóia na teoria de *habitus* de Bourdieu. O *habitus* tem sua origem na Grécia antiga no conceito aristotélico da héxis, que designa características do corpo e da alma adquiridas em um processo de aprendizagem. Durkheim também se apropria deste conceito para designar um estado geral dos indivíduos, estado interior e profundo, que orienta suas ações de forma durável (SETTON, 2002). Segundo Durkheim, que evoca este conceito de um regime escolar, o internato e a educação estariam organizados para que produzissem um efeito duradouro. Assim seria possível que a coerência das disposições sociais que cada ser social interioriza, dependeria da

coerência dos princípios de socialização aos quais os indivíduos estão submetidos (SETTON, 2002).

Em estudos sobre a vida de camponeses da região francesa de Béarn, o conceito de *habitus* surge da necessidade empírica de apreender as relações de afinidade entre o comportamento dos agentes, as estruturas e condicionamentos sociais, sendo compreendido como:

> [...] um sistema de disposições duráveis e transponíveis que, integrando todas as experiências passadas, funciona a cada momento como uma matriz de percepções, de apreciações e de ações – e torna possível a realização de tarefas infinitamente diferenciadas, graças às transferências analógicas de esquemas [...] (Bourdieu, 1983b, pg.65, *apud* SETTON, 2002).

O interessante de tal afirmação é que nesta compreensão há uma quebra da inflexibilidade da héxis aristotélica, tendo o *habitus* uma possibilidade criativa e de adaptação a depender da sua referência anterior e do campo onde está. Entenda-se campo como um espaço de relação entre grupos com distintos posicionamentos sociais, espaço de disputa e jogo de poder. Segundo Bourdieu, a sociedade é composta por diversos campos, vários espaços dotados de relativa autonomia, mas regidos por regras próprias (SETTON, 2002).

O *habitus* não é destino, sendo produto da história, é um sistema de disposição aberto, incessantemente confrontado por experiências novas e assim incessantemente afetado por elas (SETTON, 2002). É partindo desta premissa que suposições foram feitas de que entre os estudantes de nutrição, suas referências anteriores vão dialogar com o conhecimento científico e a partir deste fato, permanecer, se reposicionar ou até modificar por completo a depender do quanto o campo é conhecido ou desconhecido para estabilizar ou desestruturar convicções sobre suas práticas alimentares.

Marcantes são os momentos em que socializamos pela primeira vez fora do seio familiar. A creche, o ensino fundamental, médio e superior representam uma parte importante das diversas experiências vividas. Na universidade, os indivíduos das mais diferentes origens se encontram e trazem consigo significados e significantes, que são partilhados com aquele grupo. Significados e significantes que podem sofrer modificações durante e após a experiência universitária.

Fischler (2001), Poulain (2004) e Jomori (2006) descrevem a contradição entre a neofilia alimentar – “tendência à exploração, necessidade de mudança, de novidade e de variedade” e a neofobia alimentar - relacionada à prudência, ao receio do desconhecido

e à resistência à inovação, afetando sua escolha alimentar. Considerando este raciocínio, o estudante de nutrição traz consigo referências alimentares que antecedem a sua entrada no curso de graduação e são estas referências incorporadas, que dialogarão com as novas possibilidades alimentares, construídas a partir da aquisição de conhecimentos e da apropriação destes últimos.

Há no ambiente universitário a inserção em um novo grupo social, na maioria das vezes, heterogêneo, em que referências diversas conversam entre si em um universo amplo de possibilidades. As referências alimentares não estão isentas deste exercício e, portanto, também se incluem neste contexto. Embora não seja o foco deste trabalho, faz-se importante refletir sobre a questão do gosto, visto que ele também mediará a escolha dos alimentos, que podem refletir mudanças da prática alimentar Jomori (2006) discute o gosto em relação a referências afetivas, abordando assim uma aceitação cultural do alimento. Já Fischler (2001) entende que o gosto inserido na sua dimensão hedônica, compreende a interiorização da formação cultural. Esta transmissão cultural do gosto alimentar se dá desde a infância, não se devendo necessariamente a uma transmissão parental, e sim a um processo de aprendizagem, em que a criança observa como o outro indivíduo se alimenta e repete. Deste modo, pela experiência o indivíduo se torna susceptível à influência social na adaptação das práticas alimentares.

Põe-se em relevância aqui o aspecto indivíduo em contraponto com o conhecimento científico, partindo do pressuposto de que trazemos também referências irreflexivas, das quais nem sempre é possível dar conta e que demarcam as atitudes e escolhas ao longo da existência. Assim parece que o estudante, uma vez na Escola de Nutrição, trará consigo suas referências alimentares construídas até então e estas, por sua vez, estabelecerão uma dialética com a informação científica.

2.2. A CONTEXTUALIZAÇÃO DA FORMAÇÃO ACADÊMICO-NUTRICIONAL DO NUTRICIONISTA NA ENUFBA

A publicação do histórico do nutricionista no Brasil em 1991, da Associação Brasileira de Nutrição (ASSOCIAÇÃO..., 1991), delimita a criação do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) em 1940 como evento significativo e concomitante à criação

dos primeiros cursos superiores de nutricionistas, nos anos de 1939 a 1946, podendo assim delimitar o período de 1930 a 1946 como parâmetro norteador do rastreamento do conjunto da produção especializada sobre alimentação e nutrição, estando envolvidos nestes dois eventos cerca de 19 intelectuais, como Gilberto Freyre e Josué de Castro, entre outros (LIMA, 2000). O primeiro curso de nutrição do Brasil data de 1939 na Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo e se compunha de um ano letivo dividido em 4 períodos em tempo integral (LIMA, 2000).

A implantação do curso de nutrição na Bahia ocorre na década de 1950. Em 1946, inicia-se a construção do Hospital Edgar Santos e da Escola de Enfermagem e posteriormente durante a década de cinquenta ocorre a implantação de diversas unidades do chamado campus do Canela. A implantação da primeira Escola de Nutrição data de 1956, funcionando neste período dentro do Hospital Edgar Santos. As aulas eram ministradas na Faculdade de Medicina e no Hospital das Clínicas, com 23 disciplinas e duração de 4 anos, segundo historiado no *website* da Universidade Federal da Bahia (HISTÓRICO..., 2009)

Posteriormente, como citado no *website* da Universidade Federal da Bahia, a Escola de Nutrição sai do Hospital e passa a funcionar na antiga Escola de Arquitetura entre 1963 a 1967, sendo posteriormente transferida para o campus universitário do bairro do Canela, inicialmente na Rua Basílio da Gama, 6 e, a partir de 1985, na Avenida Araújo Pinho, 32. (HISTÓRICO..., 2009). No momento, a escola se encontra em reforma e as aulas foram transferidas para o Pavilhão de Aulas do Canela (PAC).

Vale salientar que a evolução do ensino de nutrição no Brasil passa por algumas fases. Na década de 1950, as escolas de nutrição produziam dieticistas cujo trabalho era restrito à administração de serviços de alimentação e dietoterapia hospitalar. Era o começo do desenvolvimento tecnológico e científico na área. Na década de 1960, observa-se uma preocupação com o diagnóstico nutricional, sendo tal prática enfatizada a partir deste período no Brasil. Há então avanços na perspectiva da prevenção, o que eleva o profissional da categoria dieticista para a de nutricionista (SANTOS, 1999).

A partir de 1970, houve uma crescente solidificação dos cursos de nutrição no Brasil devido à demanda crescente de nutricionistas, bem como ao processo de expansão da área de ensino superior, muito impulsionada pela criação do II Programa de Alimentação e Nutrição II (Pronan II), que continha em suas diretrizes estímulo à formação de recursos humanos em nutrição. O currículo, estabelecido em 1964 e

predominante até o engendramento das reformas curriculares na década de 1970 e mais enfaticamente nos anos 1980, era constituído por dois grupos de disciplinas: as básicas (anatomia, fisiologia humana, histologia, bioquímica, bromatologia, dietética, psicologia e microbiologia) e as profissionalizantes (fisiopatologia da nutrição, técnica dietética, arte culinária, administração dos serviços de refeições, sociologia e economia aplicadas, dietoterapia, puericultura e dietética infantil, higiene e administração de saúde pública, pedagogia aplicada à nutrição, estatística e inquéritos alimentares). Criada em Bogotá em 1973, a Comissão de Estudos e Programas Acadêmicos de Nutrição e Dietética na América Latina (Cepandal) passou a servir de referência para as discussões curriculares que se sucederiam na década seguinte (CANESQUI; GARCIA, 2005, p. 256).

A Conferência de Alma Ata (ORGANIZAÇÃO..., 1978) é considerada um marco importante na redefinição das políticas do setor da saúde, assumindo como princípio fundamental um processo de reorganização dos serviços de saúde centrados na atenção primária, leia-se em seu parágrafo seis artigo terceiro da Declaração da Conferência:

> Incluem pelo menos: educação, no tocante a problemas prevalecentes de saúde e aos médodos para a sua prevenção e controle, promoção da distribuição de alimentos e da nutrição apropriada, previsão adequada de água de boa qualidade e saneamento básico, cuidado de saúde materno-infantil, inclusive planejamento familiar, imunização contra as principais doenças infecciosas, prevenção e controle de doenças localmente endêmicas, tratamento apropriados de doenças e lesões comuns e fornecimento de medicamentos essenciais (ORGANIZAÇÃO..., 1978).

Desde então, novos temas têm emergido no campo da saúde, tais como o enfoque biopsicossocial e cultural, as novas tecnologias em saúde, a releitura da bioética e o impacto das novas tendências econômicas nas políticas de saúde (ORGANIZAÇÃO..., 1978).

Há então a partir deste ponto uma rica discussão sobre o processo de formação dos profissionais de saúde, sendo discutidas as necessidades de mudanças substanciais no processo formativo, sobretudo no referido ao perfil profissional desejado e à adaptação do modelo pedagógico para que os objetivos fossem alcançados. São definidas então estratégias para a integração entre o mundo do ensino e aquele do trabalho, ênfase na formação generalista, trabalho multiprofissional, diversificação dos cenários de prática e a adoção de metodologias ativas de aprendizagem. Entretanto, a tradução destas demandas em conteúdos e atividades curriculares vem apresentando poucos avanços (SANTOS *et al.*, 2005).

Como visto anteriormente, as diretrizes curriculares para os cursos de graduação em nutrição se apoiam em pilares da formação generalista, humanista e crítica, além da atenção às áreas fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, contribuindo para uma melhor qualidade de vida pautada em princípios éticos que reflitam a realidade socioeconômica e político-cultural. Estas diretrizes para o Ensino de Graduação em nutrição definem, então, os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, estabelecidos pela organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em Nutrição das Instituições do Sistema de Ensino Superior (BRASIL, 2001).

Em seu artigo sexto, são determinados os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição, definindo que deverão estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Os conteúdos devem contemplar:

> I – Ciências Biológicas e da Saúde – Incluem–se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função, orgãos, sistemas e aparelhos;
>
> II – Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo do processo saúde-doença;
>
> III – Ciências da Alimentação e Nutrição – neste tópico incluem-se:
>
> a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.
>
> b) Conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestão, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico e ambiental; e
>
> c) Abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência socio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumos, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
>
> IV – Ciência dos Alimentos – incluem–se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos. (BRASIL, 2001).

Apesar dos esforços para tentar equilibrar o currículo de nutrição, muitos autores, como Canesqui e Garcia (2005) e Santos *et al.* (2005), reconhecem que ainda há uma desarticulação importante entre o biológico e o social. Neste ponto, é preciso salientar a construção do modelo pedagógico que se baseia no modelo biomédico, inicialmente

adotado nas escolas de medicina, tendo influenciado todo o desenho das disciplinas ensinadas no campo das ciências da saúde e de certa forma explicam a dificuldade encontrada nos dias de hoje, quando pensamos em reforma curricular.

O deslocamento epistemológico – e clínico – da medicina moderna de arte de curar indivíduos doentes para a disciplina das doenças supôs uma passagem histórica iniciada no Renascimento, final do século XV, e foi até o início do século XVI (KOIFMAN, 2001). O conhecimento da anatomia provocou uma ruptura das antigas maneiras de se conceber o corpo humano e instaurou uma nova racionalidade médica, moderna, que tinha como traço fundamental o mecanismo fisiologista do período clássico. Nesta concepção, a vida deixou de ocupar foco central na prática clínica, e a forma humana passou a ser vista como máquina. Os hospitais passaram a ser organizados como espaço clínico de uma ciência das entidades patológicas. O corpo humano se tornou sede das doenças e as doenças, entidades patológicas. Na anatomia do século XIX, o aprendizado das doenças se fez não pela observação da vida, mesmo que em corpos doentes, mas em corpos mortos, "traçando-se, a partir da visão da morte, os limites do trajeto de vida" (KOIFMAN, 2001).

O modelo cartesiano instaurado 3 séculos antes se tornou o paradigma dominante da ciência e do universo, passando a ser concebido como um sistema mecânico, consistindo em objetos separados que por sua vez foram reduzidos aos seus menores elementos materiais (KOIFMAN, 2001).

Em o Nascimento da Clínica, Michel Foucault discute a compreensão da pedagogia no século XVIII, quando ela se articulava diretamente com a teoria da representação e do encadeamento das ideias. A infância e a juventude das coisas e dos homens estavam carregadas de um poder ambíguo: dizer o nascimento da verdade, mas também colocar à prova a verdade tardia dos homens, retificá-la, aproximá-la de sua nudez. A criança se torna o senhor imediato do adulto, na medida em que a verdadeira formação se identifica coma gênese do verdadeiro. O discurso do mundo passa por olhos abertos, e abertos a cada instante como que pela primeira vez (FOUCAULT, 1980). Tal exercício tornaria a visão pura, livre de contaminações e tendências. A pedagogia então passa por uma reforma importante. Em pouco tempo, porém, esta reforma da pedagogia vai tomar um significado infinitamente mais amplo, pois será reconhecida nela a faculdade de reorganizar todo o conhecimento médico e de se instaurar no saber da doença. Formas de experiência desconhecidas ou esquecidas, porém mais fundamentais e decisivas: a

clínica, e apenas a clínica, poderá “renovar para os modernos templos de Apolo e Esculápio” (FOUCAULT, 1980, p. 68).

Há neste ponto uma institucionalização da doença, provocando uma desconfiança do sofrimento do paciente, pois ele não é, nesta maneira da ver, a expressão da doença orgânica (KOIFMAN, 2001). Esta característica influenciou não somente a escola médica como as outras áreas de saúde formadas a partir dela, como a enfermagem, a fisioterapia e também a nutrição. A concepção de saúde atual oscila quanto à questão da doença e do sofrimento, prevalecendo ainda a técnica em detrimento da expressão do paciente, havendo uma prevalência da concepção mecanicista na prática das ciências da saúde.

Outro aspecto relevante é o tangente à dualidade corpo-objeto e corpo-pessoa. Os estudantes da área de saúde, quando em contato com disciplinas fundamentais, como anatomia, por exemplo, são apresentados a peças, pedaços do corpo humano, raramente a um corpo inteiro. Há assim uma objetação do corpo, jamais encontrada posteriormente pelo aluno, quando frente a um paciente ou um corpo-pessoa (SOUZA; PITANGUY, 2006, p. 183). Tal visão gera de imediato uma relação objetal com o outro, que jamais se concretizará quando o estudante se deparar com a realidade do paciente corpo de desejo, corpo de opinião, corpo de dor ou de prazer, o que fatalmente incidirá numa crise de ajustamento, tão comum entre os estudantes da área de saúde, não estando aqueles da nutrição isentos de tal experiência.

Inicialmente é o corpo objeto que terá fome, que transgredirá a orientação dietética, pondo em conflito o aluno que ainda não está habituado ao contraponto da opinião e preferências do paciente. Esta passagem é tanto dolorosa quanto angustiante para o profissional de saúde, que inicia sua carreira, cuja equação vai sendo resolvida com a experiência e o tempo. É o aprendizado sobre a negociação que precisa ser desenvolvido, para assim articular a relação com o corpo do outro que se expressa.

Este modelo é ainda mais enfatizado a partir da organização curricular do ensino médico ocorrida em 1910, devido à avaliação dos currículos de ensino de 155 universidades médicas americanas, feita pelo professor Abraham Flexner, da Universidade John Hopkins. A publicação das disparidades curriculares encontradas levou ao fechamento de 124 escolas médicas nos Estados Unidos e a uma reestruturação profunda seguindo diretrizes rigorosas, que até os dias de hoje são obedecidas e que tiveram reflexos em diversas partes do mundo, incluindo o Brasil (KOIFMAN, 2001).

É neste contexto do racionalismo cartesiano e do modelo implantado por Abraham Flexner a partir de 1910 que são implantados e desenhados currículos médicos e áreas afins no Brasil. Nos cursos de nutrição, os estudantes são compelidos a uma compreensão mecanicista do corpo e também à lógica dos nutrientes. Eles aprendem a lidar com este corpo objetado, entretanto, poucas são as oportunidades que vão sugerir uma reflexão do estudante acerca de sua própria formação, de sua prática alimentar e suas preferências. Há um descaminho para o si, uma perda da experiência constitutiva que pode construir um marco diferencial na formação profissional, incluindo a capacidade consciente de se recriar e de ser criativo face às demandas diferentes dos pacientes.

Pelas reflexões apresentadas é que comecei a pensar até que ponto a formação científica pode influenciar a escolha alimentar. Em suma, aqui trato de futuros profissionais, que com suas histórias interferirão nas histórias dos pacientes que atenderem e em se tratando do processo formativo, tal aspecto por si só já justificaria um mergulho na tentativa da compreensão de como se comportam as práticas alimentares entre os aprendizes da Casa Verde.

Em outras palavras, o nutricionista pode ser compreendido como um profissional que se apropria de um conhecimento científico com o objetivo de intervir na prática alimentar de sujeitos visando à promoção da saúde assim como à prevenção e recuperação de doenças. Tal fato é interessante quando se consideram vários aspectos envolvidos na formação, prática e avaliação do profissional em nutrição.

3. OBJETIVOS

3.1. GERAL

Analisar a comensalidade dos estudantes do curso de graduação em nutrição, em que se busca compreender a sua dinâmica durante o processo de formação acadêmico-profissional.

3.2. ESPECÍFICOS

- Descrever aspectos etnográficos da comensalidade cotidiana destes estudantes durante a sua formação.
- Conceituar as acepções que os estudantes de nutrição possuem sobre as suas práticas alimentares no decorrer do processo de formação.

4. ABORDAGEM METODOLÓGICA

Foi realizado um estudo qualitativo, utilizando-se observações de cunho etnográfico e entrevistas com os alunos matriculados no curso de nutrição da ENUFBA. Foram também entrevistadas a atual coordenadora de colegiado do curso e também a diretora da Escola de Nutrição. A escolha de alunos, que estivessem em etapas da formação diferentes, pareceu coerente para o estudo, visto que baliza um diálogo entre o ser que se nutre e aquele que se torna nutricionista, marcando uma interface do hábito alimentar anterior à entrada no curso e à prática alimentar que vai sendo transformada no aprofundamento no conhecimento das ciências da nutrição. Os alunos foram selecionados por indicações ou conversas informais durante a observação participante na sala de alimentação da escola ou no Diretório Acadêmico (DA).

As entrevistas foram realizadas com 8 alunos do curso regular de nutrição, com idades variando entre 20 -24 anos, 2 sexo masculino, 6 do sexo feminino. Quanto à procedência, 3 estudantes procedentes do Interior, 4 estudantes procedentes da capital e 1 estudante procedente de outro estado.

As falas foram produzidas sob forma de entrevistas, cujo roteiro (APÊNDICE B) serviu para nortear a fala do estudante para os objetivos a serem explorados neste trabalho. As entrevistas são a forma mais antiga e difundida de coleta de dados orais nas ciências sociais, consideradas sua técnica por excelência. Deste modo, por meio da entrevista, tentou-se reconstituir os acontecimentos vivenciados (QUEIROZ, 1991).

A técnica da entrevista requer a presença de um entrevistador e do entrevistado. Este formato foi utilizado sem dificuldades. A entrevistadora explicava a proposta do trabalho inicialmente e então se punha a escutar a fala do entrevistado, interrompendo apenas quando havia necessidade de um redirecionamento para o foco do trabalho. A técnica de entrevista foi inspirada na entrevista semidiretiva que se baseia no uso de um roteiro de entrevista. O roteiro é uma lista de tópicos que deverão ser cobertos durante o processo de entrevista. A ordem e a formulação das questões podem variar de um para outro entrevistado, mas o roteiro de entrevista é um conjunto claro de instruções que dizem respeito às questões principais (LEAL, 1998).

Os encontros se deram na Escola de Nutrição da UFBA, que durante o período já se encontrava em reforma. A princípio eram explicados pela pesquisadora os objetivos da

entrevista, que era compreender como o aluno percebia a sua prática alimentar antes da vida acadêmica e depois dela. Em algumas entrevistas, foi notado um certo alívio por parte dos estudantes, que tinham uma ideia que iriam ter que falar sobre os seus cardápios e que de certa forma seriam avaliados por isso. Tal percepção da avaliação acontecia face ao fato de a pesquisadora em questão haver ocupado durante dois anos o cargo de professora substituta nas disciplinas de Dietoterapia 1 (NUT 137), Dietoterapia 2 (NUT 138) e Dietoterapia e Nutrição Aplicada (NUT 172), ocupando alguns entrevistados a posição de seus ex-alunos. Apesar disso, os relatos foram bastante espontâneos, não tendo tal fato prejudicado a dinâmica da entrevista e possibilitando ao aluno expressar livremente as suas opniões.

As observações etnográficas foram realizadas entre abril e junho de 2009 em dois espaços da Escola de Nutrição da UFBA, precisamente a sala de alimentação e o Diretório Acadêmico e posteriormente no bairro do Canela, em espaços citados pelos alunos, como *buffets* a quilo e barracas de ambulantes.

A abordagem etnográfica utilizada pressupôs que o ser humano seja linguístico – simbólico – cujos símbolos respectivos são compartilhados no processo social – interacional – através da comunicação (SILVA, 2008), que se traduzem no contexto escolhido pela valorização da percepção do ator do processo, o estudante de nutrição, das interpretações de suas práticas alimentares a partir do contexto no qual está inserido e da observação participante do observador que, de maneira intersubjetiva, busca um significado para os sujeitos da ação (GEERTZ,1989).

Para fins de levantamentos de aspectos etnográficos, foram mantidas observações nos locais, tendo sido escrito um diário de campo, que servia para registro das percepções obtidas durante a observação e também dos seus desdobramentos após sua realização. Esta característica de observação é inspirada na observação participante que reflete o contato direto do pesquisador com o fenômeno observado, para recolher ações dos atores no seu contexto natural, a partir de sua perspectiva e pontos de vista, visando a uma descrição “fina” dos componentes de uma situação.

Este trabalho foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (CEPNUT), tendo sido apreciado em reunião ordinária desse Comitê e sido aprovado em 7 de novembro de 2008 (ANEXO A).

5. RESULTADOS

5.1. O COTIDIANO DA FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA DA UFBA

Como visto antes, a formação do nutricionista compreende a formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar visando à segurança alimentar e à 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 vida pautada em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural (BRASIL, 2001b). Quanto à divisão do curso, observamos que contempla quatro áreas maiores: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição; e Ciência dos Alimentos.

A estrutura curricular do curso de graduação em nutrição da Universidade Federal da Bahia (ANEXO B), quando analisada, mostra que contempla as quatro áreas maiores exigidas pela determinação CNE/CNES de 2001, entretanto, no que tange às disciplinas obrigatórias e optativas, observamos que a matriz curricular privilegia as disciplinas do campo da compreensão do universo biológico em detrimento das ciências humanas, privilegiando assim o modelo biomédico. O curso é composto por 10 semestres, com duração total de 5 anos, em horário integral (BRASIL, 2001b).

A importância do desenho curricular se deve ao fato de ele mostrar na prática como é pensada a graduação do aluno, havendo claramente dificuldade na elaboração de um processo educativo que possibilite o espaço facilitador da reflexão do si na formação. Por outro lado, as disciplinas da área de ciências humanas são oferecidas no início do curso, quando frequentemente ainda há uma desvalorização do aspecto humanista por parte dos estudantes, visto que eles ainda não compreendem em profundidade a importância deste aspecto na prática profissional. Assim, há a sustentação de uma estrutura que objetaliza o indivíduo, centrando a leitura do estudante mais no processo de doença, no enfoque do patológico, havendo pouco espaço para a compreensão mais

profunda do outro, visto que o estudante termina por ser cerceado também de sua auto-compreensão.

No que tange à dinâmica cotidiana do curso de nutrição, nos primeiros quatro semestres, os alunos se deslocam com frequência entre os Campus do Canela, Ondina, Faculdade de Economia e São Lázaro[1]. Nestes primeiros semestres, os alunos cursam componentes curriculares básicos que são ofertados nas suas unidades de origem. Além disso, a UFBA instituiu nos últimos anos os cortes de horários comuns para todos os cursos de graduação com vistas a minimizar os problemas ocorridos pelos choques de horários. A duração da aula é de 60 min, sendo os pontos de corte ímpares, sem intervalos, sendo frequente o aluno ter, por exemplo, aula de 11 às 13 e de 13 às 15h em Campus diferentes. Deste modo, para cumprir o calendário do curso, por conta da distribuição dos horários, muitas vezes não conseguem fazer suas refeições em horários corretos ou mesmo ter espaço para deslocamento entre as unidades como observado:

> [...] Da estrutura que eu acompanho nestes oito meses, uma dificuldade que a gente vê é a questão de que você tem hoje em nutrição disciplinas que são dadas em Ondina e disciplinas que são dadas no mesmo semestre, antigamente aqui em nutrição [...] e o aluno não tem este espaço de deslocamento pensado na matriz e assim como não tem para deslocamento não tem para alimentação. Acaba ficando realmente um horário muito sacrificante [...] (RESPONDENTE A)

O curso de nutrição, para fins didáticos, se divide em três grandes etapas. A primeira etapa se caracteriza por ser uma introdução no universo das ciências biológicas, disciplinas estas comuns aos cursos de medicina, odontologia e afins. Há também, nesta primeira fase, disciplinas que envolvem a área de engenharia e ciências humanas, não se caracterizando o curso de nutrição propriamente dito A segunda etapa demarca a entrada no universo da nutrição relacionada a alimentos, sendo a disciplina de técnica dietética e normal III frequentemente citada pelos alunos.

A terceira etapa se caracteriza pela entrada no universo profissionalizante da nutrição clínica propriamente dita, em que os estudantes vão ter oportunidade de contato com o binômio saúde-doença e com os pacientes nos estágios em hospitais e no consultório dietético; com a alimentação institucional, produção de refeições para coletividades; e com a nutrição e saúde coletiva, desenvolvendo a prática profissional nas unidades

---

[1] A Universidade Federal da Bahia possui dois Campus na cidade de Salvador, Canela e Ondina, além de unidades isoladas como Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas e a Escola de Economia em bairros diferentes. O deslocamento entre estas unidades ou campus é feito via transporte urbano já que a Universidade não dispõe de meios próprios para garantir o descolamento dos alunos.

básicas de saúde, vigilância alimentar e nutricional, alimentação escolar dentre outros campos.

O fator deslocamento nos três primeiros anos também é apontado pelos alunos matriculados no curso de nutrição, o que faz com que eles sejam obrigados a deslocamentos do campus no Vale do Canela para a escola ou mesmo para outros bairros como observado no relato a seguir:

> Logo no início, parecia uma 'prova de resistência', porque você tem aula em tudo quanto é canto da cidade, você fica indo e voltando, pra mim que não tenho carro foi bem difícil, aula em tudo quanto é canto da cidade e em horários parecidos. (RESPONDENTE B)

A partir do sexto semestre, praticamente todas as aulas são ministradas na escola, o que facilita um pouco em termos de deslocamento para o aluno. Vale ressaltar que atualmente, devido às reformas da escola, as aulas foram transferidas para o Pavilhão de Aulas do Canela (PAC) I, no Vale do Canela, havendo nesta região dificuldade de acesso a uma alimentação de qualidade. O PAC não dispõe de Restaurante Universitário (RU) que possa facilitar as refeições dos alunos, havendo duas cantinas que fornecem lanches e refeições em duas unidades de ensino.

As dificuldades encontradas pelos alunos em relação à alimentação são das mais diversas, desde o local onde as refeições podem acontecer até seu custo. Embora não dispusesse de cantina, a escola de nutrição dispunha de uma copa pequena, localizada atrás do consultório dietético e que tinha um micro-ondas e uma geladeira para facilitar a alimentação. Alguns alunos começaram a utilizar a copa para fazer suas refeições, até que não havia mais espaço para os funcionários e tantos alunos, então, algumas reivindicações começaram a surgir por parte do Diretório Acadêmico como relatado em entrevista:

> Começamos a mobilizar muita gente, até que a geladeira da copa não estava cabendo mais. Fomos tentando espaços, porque não estava dando mais para almoçar na copa. O espaço da copa era muito pequeno para tanto aluno e ai já ia ter a reforma, que não previa este espaço [...] Aí a gente conseguiu comprar um micro-ondas. Entretanto não tinha onde colocar, por que o DA não parecia ser o lugar para isso, por que era o espaço para reuniões. Ai começamos a brigar pelo espaço, aí pedimos a salinha dali, a diretora liberou a salinha, que seria antes para estudo. Recebemos uma doação de uma geladeira de uma aluna e já tinha cadeiras, mesas e começou a fazer fila lá. (RESPONDENTE B)

Como citado na entrevista, a reforma que está sendo realizada na Escola agora, não contempla espaço para a alimentação dos alunos, embora vá manter a copa para os

funcionários. Algumas razões, entretanto, são apontadas como vemos na entrevista da atual diretora da ENUFBA:

> (...) as aulas não vão ser mais aqui, serão no Pavilhão de Aulas do Canela (PAC) e existe também o projeto de transformação da Escola de Música em diversas salas, onde também teríamos aulas. Por outro lado, está para ser inaugurado o Restaurante Universitário (RU) no Campus de Ondina, que deverá acontecer agora em abril. A capacidade do Restaurante Universitário aumentou de 400 para 800 bandejões gratuitos por dia e alunos que não pertençam ao projeto de afirmação social pagarão dois reais e cinquenta centavos pela refeição com direito a salada, feijão e arroz livres, sendo só a carne porcionada. (RESPONDENTE C)

Este fato traz consigo uma mudança de perspectiva para o aluno de UFBA, assim também como para o de nutrição. Dado também colhido na entrevista com a diretora da Escola de Nutrição conta um pouco da história do RU. O Restaurante Universitário existiu até meados da década de oitenta no Pavilhão de Aulas da Federação, antes de ser fechado. Na época, tinha capacidade para 400 alunos. Entretanto, o Restaurante Universitário nunca deixou de existir completamente, apesar de menor, continuou funcionando na residência universitária do bairro da Vitória. Quando questionada a diretora sobre espaços alimentares para estudantes do Campus do Canela, que neste momento não contam com facilidades para a alimentação a resposta foi animadora, visto que foi colocado como um projeto a possibilidade de construção de um Restaurante Universitário no Campus do Canela com características semelhantes a aquele de Ondina.

Como dito anteriormente, a segunda etapa do curso de nutrição proporciona um primeiro contato com disciplinas que trabalham com os alimentos e sua compreensão mais aprofundada. É nesta fase que o aluno demarca a sua real entrada no curso de nutrição, o que acontece a partir do terceiro semestre principalmente. Esta demora das disciplinas, mais relacionadas à nutrição em si, parece também conflitar e trazer dúvidas ao aluno acerca de sua escolha, como vemos nas falas a seguir:

> (...) o curso de nutrição é um curso bem complicado, exige muito estudo, você tá sempre ali com disciplina estudando, então as primeiras matérias assim não são tão focadas, como as que a gente ta pegando que é a técnica dietética e tal, quem não gosta acaba se desviando assim, quem já não tem um apego, mas eu gostei muito, porque é necessário ter uma base. (RESPONDENTE D)

> (...) eu achava que pelo menos o semestre deveria ter uma matéria que fosse mais focada em nutrição, pra aquelas pessoas que já não entram com tanta certeza, comece desde o primeiro semestre a descobrir um pouco se vai querer ou não, pra não desistir daqui pra frente, por isso eu falei que no terceiro semestre, foi aí que eu comecei a gostar de nutrição, peguei a técnica dietética, foi a matéria que começou a me fazer gostar do curso. (RESPONDENTE E)

Para melhor compreensão, foi questionada a percepção do estudante da disciplina de técnica dietética e de sua importância no curso de nutrição:

> Técnica Dietética na verdade é um estudo da culinária, meio assim, você tentando descobrir as reações químicas que o alimento às vezes dá, por exemplo, o pão e o bolo, você quer saber qual a propriedade que o açúcar tem naquele bolo, quando o bolo tem mais açúcar o que acontece, quando não tem gordura o que acontece, mas você acaba estudando o grupo de alimentos inteiros e você acaba tendo a prática a arte da culinária e você acaba vendo as reações que acontecem e tal. (RESPONDENTE D)

> (...) a gente, querendo ou não, tem um maior contato com os alimentos, tipo na prática mesmo, é uma boa aula, porque, além de a gente fazer, depois tem a discussão, como ela falou de cada coisa que nós mesmas, próprias fazemos, tem a aula de hoje de pães a gente faz pra depois discutir o que aconteceu, às vezes tem análise sensorial pra analisar a maciez daquele pão, textura, essas coisas assim, então é uma matéria em que realmente você fica por dentro de varias coisas assim, conhece mais os grupos e também a fazer cardápio, a gente tem mais ou menos uma base. (RESPONDENTE E)

A Técnica Dietética, uma disciplina que se baseia nas ciências exatas e biológicas, se apresenta para os estudantes como um marco da entrada nas ciências da nutrição em que eles entram em contato com os alimentos e suas propriedades físico-químicas. Corrobora para a observação anterior o foco biológico da construção curricular.

A terceira etapa se caracteriza pela entrada no universo da nutrição clínica propriamente dita, em que os estudantes vão ter oportunidade de contato com o binômio saúde-doença e com os pacientes nos estágios em hospitais e no consultório dietético. Neste momento, muitas coisas parecem acontecer na percepção do aluno, incluindo um conflito em relação ao modelo pedagógico adotado para o ensino clínico:

> (...) aí já comecei a me sentir desconfortável, pela forma do atendimento. Então, a cobrança do tempo, como é feito, você tem que fazer em tantos minutos o atendimento, a questão dos vários alunos atendendo um mesmo paciente, então é aquela coisa, eu achava que era uma coisa meio robotizada [...] Então, essa situação pra mim foi extremamente desconfortante, eu não gosto, não gostava e continuo não gostando. [...] o cálculo dietético tem que tudo bater certinho e as vezes nem observa a qualidade daquilo ali, então as pessoas ficam preocupadas com notas, então faz tudo aquilo contado e não se preocupa com a qualidade. Será que aquele paciente vai aceitar realmente aquela dieta? (RESPONDENTE F)

As considerações acima, embora não sejam parte do enfoque principal deste trabalho, pareceram de grande importância, face ao questionamento do modelo pedagógico e da exposição do conflito do estudante em relação ao desenho do ensino proposto, cabendo assim uma reflexão sobre a matriz curricular, que poderá ser explorada em estudos posteriores.

5.2. OS APRENDIZES DA CASA VERDE

Segundo os dados do Centro de Processamento de Dados da UFBA (CPD/UFBA), a Escola de Nutrição possui um total de 513 alunos matriculados no curso regular de nutrição no ano de 2010, contando com todas as etapas do curso. Há um expressivo predomínio do sexo feminino, 91,4%, e 8,6% de alunos do sexo masculino (GRÁFICO 1).

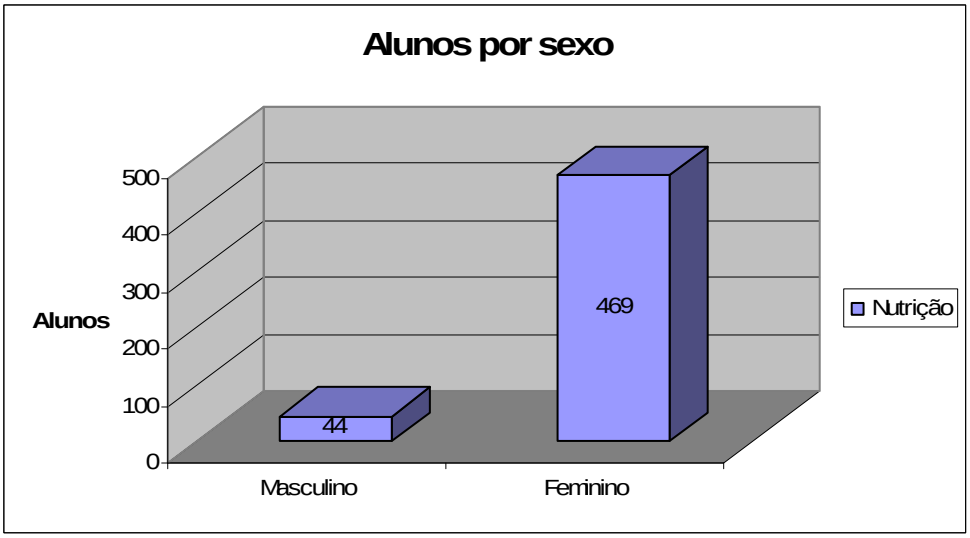

GRÁFICO 1 – Distribuição numérica dos alunos por sexo nos cursos de nutrição da Universidade Federal da Bahia, no ano de 2010*
FONTE: Fróes (2010).
* Dados oriundos do Centro de Processamento de Dados da UFBA.

A predominância do sexo feminino no curso de nutrição não é casual. Inicialmente não existia a profissão de nutricionista, e sim a de auxiliar ou visitadora de alimentação, em que era exigido que as candidatas tivessem curso ginasial e fossem do sexo feminino. Seguindo seu processo de evolução, verifica-se que essse mesmo curso se alongaria para dois anos, a fim de formar dietistas e, posteriormente, para três anos, a fim de dar o preparo necessário aos profissionais agora denominados nutricionistas. Embora mais rigorosos quanto à escolaridade, passando a ser exigido das candidatas que tivessem concluído o curso clássico ou equivalente permanece a exigência explícita de a candidata pertencer ao sexo feminino, como bem o ilustram o folheto de instrução para admissão ao curso do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) e um artigo divulgado pela presidente da Associação Brasileira de Nutrição na época. Lieselotte Ornellas: “(...) novo campo profissional e de magníficas possibilidades aberto às moças deste país (...)” (VIANA, 1996).

Certamente estudos são necessários para compreender esta predominância feminina no curso de nutrição. Decerto que a relação do trabalho feminino com a alimentação, saúde e cuidado estão no cerne desta temática.

Outro dado relevante sobre os aprendizes da Casa Verde é que 30% são procedentes do interior, 9% de outros estados e o restante de Salvador (GRÁFICO 2).

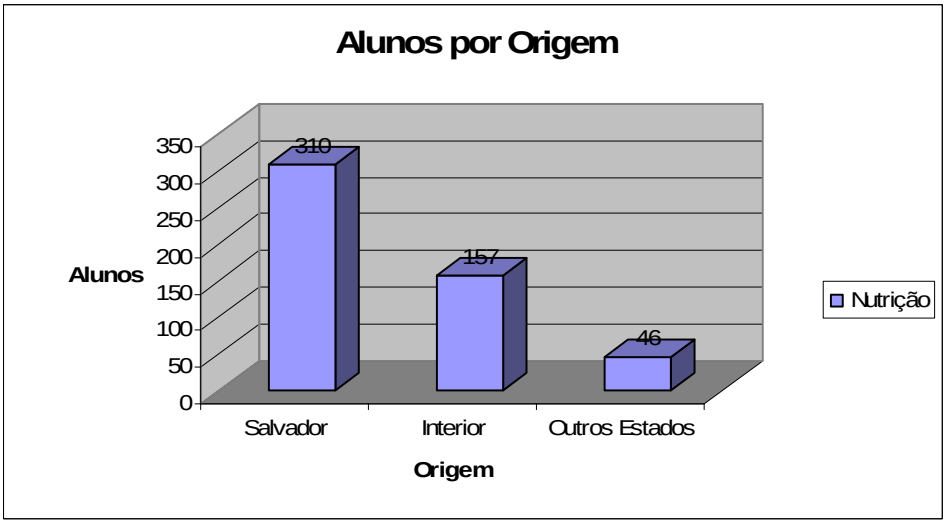

GRÁFICO 2 - Distribuição numérica dos alunos por procedência nos cursos de nutrição da Universidade Federal da Bahia, no ano de 2010
FONTE: Fróes (2010).
* Dados oriundos do Centro de Processamento de Dados da UFBA.

Para estes alunos, o aspecto econômico tem uma representatividade importante para os alunos de nutrição, que muitas vezes vêm do interior para a capital baiana morar na residência universitária ou dividir moradia com mais dois ou três colegas para tornar economicamente viável a permanência na capital. O custo de vida foi frequentemente mencionado entre alunos vindos do interior do estado e também da capital, tanto em conversas informais quanto nas entrevistas propriamente ditas. Um deles, durante a entrevista, disse que o padrão alimentar na capital era inferior àquele ao qual ele tinha acesso no interior, visto que o custo dos alimentos aqui é muito superior. Outra queixa frequente é a falta de feiras livres com alimentos de qualidade e custos mais baixos, frequentemente encontradas nas cidades do interior e cada vez mais escassas em Salvador, exceto em alguns bairros populares.

Quanto à faixa etária, há predominância de indivíduos entre 19 e 26 anos: 83% do total, sendo aproximadamente 8% do sexo masculino e 92% do feminino (Tabela 1).

TABELA 1 – Distribuição percentual e numérica por sexo e faixa etária dos alunos matriculados no curso de nutrição da UFBA no ano de 2010.

Curso	**207140**	**Nutrição**	**UFBA**	
Faixa Etária		**Alunos por sexo**		**Total**
Mínima	**Máxima**	**Masculino**	**Feminino**	
0	18	2	8	10
		0,4	1,6	
19	22	17	193	210
		3,3	37,6	
23	26	18	197	215
		3,5	38,4	
27	30	5	50	55
		1	9,7	
31	34	2	14	16
		0,4	2,7	
39	42	0	1	1
		0	0,2	
43	99	0	6	6
		0	1,2	
		44	**469**	**513**

FONTE: Fróes (2010).

Esta característica é bastante relevante, visto que demonstra quão jovens são estes sujeitos no período de ingresso para o curso superior, estando ainda na fase de construção intensa de suas identidades, transição da adolescência e entrada na vida adulta, adentrando um curso em que a reflexão do si não será um dos focos centrais na formação. Em que pesem as diferenças socioeconômicas dos estudantes de nutrição, este fator incide nos grupos de suas relações e, por consequência, no universo das práticas alimentares concebidas entre os grupos de alunos.

Um outro aspecto importante a ser abordado ser refere ao sentido da escolha profissional. Embora este trabalho não tenha um número suficiente de entrevistas que permitam tirar conclusões sobre os perfis de escolhas profissionais dos alunos, ainda assim as entrevistas mostraram que entre os alunos de nutrição, muitos interesses se apresentaram no momento da definição sobre e para o que prestar vestibular. Escolhas ligadas aos campos da astronomia, medicina, biologia, medicina veterinária, direito contabilidade, pedagogia e até serviço militar. Algumas destas possibilidades se deram por uma ideação vinda da infância:

> Na verdade, foi o seguinte: eu não tinha ideia de fazer nutrição e eu fiquei meio conturbado no meu ensino médio, porque assim, sempre tem aquela profissão que você quer ser desde criança, eu queria ser astrônomo. Aí vim com essa ideia, vim com essa ideia e quando eu entrei no 1° e 2° ano, que eu comecei a conhecer física, eu falei assim: essa não é a minha área. (RESPONDENTE G)

Já outros tiveram dúvida devido à sua inserção durante o ensino médio no universo da Academia Militar, por exemplo, tendo prestado vestibular para as duas áreas:

> Só fiz vestibular para nutrição, não, na mesma época fiz dois vestibulares, UNEB E UFBA, um para nutrição e o outro a academia de polícia militar, nada a ver, mas porque eu estudava no colégio da polícia militar, aí por empolgação me inscrevi no, mas como eu passei para nutrição, escolhi nutrição. (RESPONDENTE B)

Considerando uma terceira possibilidade, houve um desejo paterno ou materno para que o sujeito seguisse uma determinada área como observado na seguinte fala:

> Minha mãe queria muito que eu fizesse direito, dizia sempre que me via como delegado, juiz federal, não sei o quê, coisas do tipo. Mas eu também não gostava de direito. Quando chegou no 3º ano, que foi o momento que eu tive que decidir realmente, então o que é que eu fiz: eu vou tentar pra várias coisas e na hora eu decido. [...] fiz um pra Direito, pra não contrariar a minha mãe. Aí eu só perdi em direito e biologia e como o resultado aqui saiu primeiro e eu não tinha certeza se eu passava nos outros, foi um ano que eu não estudei muito, aí eu resolvi me matricular aqui. (RESPONDENTE G)

Vale lembrar que esta indefinição não é uma particularidade do curso de nutrição, é inerente ao sistema educacional brasileiro particularmente do ensino superior no qual os estudantes são compelidos a escolher sua vida profissional ainda muito jovens. Este tema foi profundamente discutido durante a construção do Projeto Reuni, tendo a proposta dos Bacharelados Interdisciplinares como uma possibilidade de “adiar” esta escolha.

Alguns aspectos pesam para o estudante que opta por estudar em uma universidade federal, sendo o fator econômico bastante importante nesta escolha, visto que são nestas universidades que os cursos são em geral mais conceituados e gratuitos. É preciso lembrar que a institucionalização dos programas de afirmação social, incluído neste grupo o controverso e discutido sistema de aquisição de vagas através de cotas, possibilita a entrada de indivíduos de perfil socioeconômico menos privilegiado, que, de outra forma, talvez não tivessem acesso a um curso superior.

O reconhecimento da universidade e a preocupação com este fato são claros, no momento que, entre outras iniciativas, se reabre um Restaurante Universitário com capacidade para servir 800 refeições gratuitas, ou seja, café da manhã, almoço e jantar, perfazendo um total de 2400 refeições ao dia, favorecendo assim os indivíduos inseridos em programas de afirmação social.

5.3. A CASA VERDE E OS ESPAÇOS DE COMENSALIDADE

A Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia (ENUFBA), A Casa Verde, fica localizada no bairro do Canela, como citado anteriormente. Sua localização é cheia de singularidades, a primeira delas é o fato de a escola estar localizada entre um edifício residencial cujos moradores possuem um perfil socioeconômico mais elevado e uma escola pública onde os estudantes são provenientes de famílias economicamente menos privilegiadas. Duas construções modernas com funções diferentes, sombreiam as fachadas laterais da Casa Verde. Outro dado interessante é que até o ano de 2009 funcionava em frente à escola de nutrição o Colégio Marista, muito tradicional e responsável pela educação dos filhos de famílias de perfil socioeconômico das classes média e alta. Por outro lado, o conjunto destas construções também aponta para o perfil do bairro do Canela, por onde circulam indivíduos das diversas classes sociais.

No que tange à alimentação do estudante em um bairro por eles tão frequentado, é relevante citar que em frente às escolas Manoel Novaes e o ex-Marista sempre foi repleto de vendedores ambulantes de alimentos, assim como na UFBA, carente de opções alimentares, também circulam inúmeros ambulantes vendendo lanches. Porém, os ambulantes não circulam na Escola de Nutrição, não menos carente em ofertas alimentares. Em frente à Escola de Nutrição, há apenas uma barraca, cujo proprietário revelou uma certa mudança dos produtos oferecidos face à demanda de uma alimentação mais saudável por parte dos alunos, professores e funcionários da Escola de Nutrição, entretanto ainda assim manteve a venda de produtos de alto teor de carboidratos e baixo valor nutricional, não descaracterizando totalmente o perfil de sua venda, podendo assim satisfazer a população que circula pelo bairro. Isso dá uma dimensão de a escola de nutrição poder ter uma representatividade do “comer saudável”, deixando-a, de certa maneira, imune às possibilidades gastronômicas que circulam pelas ruas do bairro.

Vale ressaltar que o mesmo bairro é bem servido, não somente de *buffets* a quilo, mas de uma série de outros serviços, como supermercados, clínicas médicas públicas e

privadas, incluindo o Hospital das Clínicas da UFBA[2], academias de ginástica, farmácias, escolas, por esta razão é um bairro bem servido de transportes. Entretanto, o escoamento do trânsito não é dos mais fáceis, as avenidas são estreitas e não acompanharam por assim dizer o crescimento exponencial do bairro. As dificuldades de deslocamento que se fazem presentes hoje na cidade de Salvador, aliadas ao ritmo cotidiano do aluno da UFBA, cujos horários não são favoráveis ao retorno para casa no horário do almoço, levam os estudantes a tender fazer sua refeição na própria Escola ou no seu entorno.

No que tange aos espaços de comensalidade no entorno da Casa Verde, o bairro é servido de uma rede de restaurantes, que mesmo tendo uma tendência de popularização com *buffet* a quilo, ainda possuem custo relativamente elevado. Uma caminhada pelo bairro evidencia pelo menos oito restaurantes desta natureza que, entre outros clientes, também são frequentados pelos estudantes.

Os *buffets* a quilo ainda são bastante caros, quando pensamos no poder aquisitivo dos estudantes, visto que a média de preço do quilo varia em média entre 20 e 30 reais. Importante dizer que há os *buffets* a quilo, ligados às Escolas de Música, Odontologia e Enfermagem da Universidade Federal da Bahia na mesma área, que, com preços mais accessíveis, oferecem uma variedade interessante de pratos. Há uma preferência dos estudantes de nutrição por aqueles localizados na Escola de Música em primeiro lugar, seguido daquele da escola de Enfermagem, sendo o *Buffet* da Escola de Odontologia praticamente descartado pelos alunos.

As entrevistas indicaram que os motivos da aceitação dos dois primeiros buffets ocorrem tanto pela sua qualidade, bem como pela sua localização. A rejeição do restaurante na Escola de Odontologia, “que não é ruim”, como dito pelos alunos, se deve ao fato de os estudantes de graduação em odontologia com frequência pousarem suas caixinhas de instrumentos sobre a mesa de alimentação, o que é considerado pelos alunos de nutrição como anti-higiênico[3]. O *buffet* da Escola de Música é em geral

---

[2] É comum, por exemplo, a circulação de sujeitos procedentes do interior que comparecem ao Hospital das Clínicas da UFBA para atendimento médico, compondo também o grupo de indivíduos que constroem o cotidiano do bairro do Canela.

[3] Tal fato pode se dever a entrada precoce do estudante de nutrição no universo da microbiologia dos alimentos, o que influencia a percepções acerca de procedimentos relacionados à higiene alimentar, gerando assim intolerância em relação ao pousar de objetos sobre a mesa de alimentação.

bastante apreciado, entretanto há algumas ressalvas pelo fato de não ser um local fechado, como os espaços de almoço normalmente encontrados nos domicílios dos alunos. Houve também observações positivas, alguns afirmaram que é um lugar onde se "escuta música", frequentemente tocada pelos estudantes de graduação da Escola de Música da UFBA (EMUS) e isto é agradável para quem está no momento da refeição.

Há necessidade de encontrar espaços que, ao mesmo tempo, estejam próximos à Escola de Nutrição e que tenham como diferencial aspectos como o preço e o tempero caseiro, se mostram de modo muito interessante para atender as necessidades do comer contemporâneo, tais como o ajuste do tempo, o comer rápido e que se adaptam a um novo ritmo de vida.

FOTOGRAFIA 1- Restaurante Tempero do Canela
FONTE: Fróes (2010).

É de importância notar que é um bairro que cresce e se ajusta às necessidades daqueles que por ali circulam. Com a progressiva escassez do tempo, há um momento em que as pessoas passam a preferir comer em locais mais próximos do seu local de estudo ou trabalho, por exemplo, assim como uma resposta às necessidades percebidas, pontos que outrora eram lanchonetes hoje funcionam como *buffets* a quilo. É o caso do "Bin Laden", (FOTOGRAFIA 1), apelido dado a uma lanchonete na avenida principal do bairro, que se tornou um pequeno *buffet* de comida a quilo chamado Tempero do Canela, provavelmente pela modificação das demandas alimentares do bairro. Logo ao lado deste último, também se observa uma portinha de corredor longo, onde há um

restaurante a quilo muito procurado pelos estudantes de nutrição, o restaurante Maria Mãe, como mostrado na Fotografia 2. De ambiente simples, o espaço em questão oferece uma área coberta, com paredes pintadas de rosa, piso claro, uma TV visível de quase todos os pontos do restaurante. É uma área aconchegante e que tem um tempero bem "caseiro", segundo relato dos alunos de nutrição.

FOTOGRAFIA 2 – Restaurante Maria Mãe
FONTE: Fróes (2010).

A afirmação dos estudantes sobre o tempero caseiro, rapidamente traz à luz um certo paradoxo. É curioso que uma geração crescida sob a égide do comer contemporâneo, da afirmação de identidade grupal pelo uso do fast-food, esteja em busca do tempero caseiro, isso mostra o lado afetivo do gosto, que, provavelmente, remete à cultura alimentar familiar, às celebrações, como afirmado em uma observação de campo:

> (...) lá em casa tudo se comemora ao redor da mesa, um aniversário, um batismo, primeira comunhão, enfim (...). (RESPONDENTE E)

Os estudos sobre a comensalidade fora do lar focam-se nos trabalhadores e não nos estudantes que possuem peculiaridades. Estes estudantes que estão na transição entre a adolescência e a fase adulta ainda fazem suas principais refeições cotidianas no ambiente doméstico de uma maneira geral. Supõe-se que estas sejam suas primeiras experiências de comensalidade cotidiana fora do lar, pois a referência do fast-food está menos no cotidiano do que no lazer. Pode-se levantar a hipótese de que as referências ao tempero caseiro tenham a sua origem nesta cultura.

> Mas, assim, eu sempre procurei um local que me desse uma comida um pouco mais... como é que eu vou dizer... um pouco mais de sabor caseiro, por

> que eu acho que em restaurante a quilo falta aquele tempero. É sempre aquela coisa mecanicista, aquela comida ali, com tempero, sal, uma coisa compacta, uma coisa mecânica, é aquela receita. É... de um ano mais ou menos pra cá, eu descobri um restaurante aqui na rua, que é um restaurante bem caseiro e o tempero é excelente e o preço é bem mais acessível que os demais. (RESPONDENTE G)

Se os alunos que possuem um poder aquisitivo mais elevado, por vezes fazem uso da rede de restaurantes instalada na área, outros optam pelo consumo produtos das barraquinhas locais ou trazem refeições de seu domicílio fazendo as suas refeições anteriormente na sala de alimentação e no DA. Atualmente, com a reforma da escola, alguns alunos ainda fazem suas refeições no DA, cujo espaço foi também cedido aos funcionários, visto que a copa se encontra em reforma com mostrado na Fotografia 3. Esta mudança agradou os alunos, que ganharam geladeira, freezer e micro-ondas no DA, facilitando assim a alimentação.

FOTOGRAFIA 3 – Almoço no Diretório Acadêmico
FONTE: Fróes (2010).

Observam-se as bancas, em que são vendidas frutas[4] (FOTOGRAFIA 4), água de coco, barras de cereal, artigos, como salgadinhos, pipoca doce, biscoitos recheados e outras guloseimas, cujas médias de preço variam de 25 centavos a cinco reais. É de interesse destacar que o bairro do Canela dispõe também de “quentinhas” vendidas na rua em

[4] O Bairro do Canela tem em sua fundação a tradição da produção de frutas e exportação para outros bairros no período do Brasil colônia. A exportação era tão importante que no bairro do Canela existiu a primeira fábrica de carroças de Salvador, para propiciar o escoamento da produção. Esta característica parece perdurar de alguma forma, visto que as barracas de frutas guardam consigo um certo requinte, como visto na Figura 4.

automóveis, porém não parecem ser consumidas pelos alunos, pelo menos não foram citadas nas entrevistas e nem observadas nos exercícios etnográficos.

FOTOGRAFIA 4 – BARRACA de Frutas do Canela
FONTE: Fróes (2010).

A análise da comensalidade, na medida em que considera as diversas situações sociais, acaba por envolver uma abordagem acerca da própria sociedade. Partindo desta lógica, os estudantes de nutrição passariam a estar inseridos em um novo convívio social e, portanto, é esperado que as suas práticas também se modifiquem como uma resposta à exposição a um novo sistema de comunicação formado na base da intersubjetividade, situando-se num campo de inter-relacionamentos. Esta subjetividade aparece cada vez mais com uma dimensão social (FERNANDES, 1997).

Como mencionado anteriormente, os espaços de comer no Bairro do Canela podem ter preços pouco acessíveis para os estudantes. Alguns destes restaurantes são mais frequentados pelos professores, caso de um *buffet* a quilo tradicional do bairro que fica quase em frente à Escola de Nutrição (FOTOGRAFIA 5). É clara a divisão dos espaços de comensalidade destinados aos professores e aos alunos. Embora esta delimitação tenha a questão do custo como elemento importante, ela não descarta as dimensões simbólicas que permeiam. É curioso notar que quando os alunos estão próximos ao final do curso, alguns deles passam a frequentar os restaurantes que os professores geralmente frequentam.

FOTOGRAFIA 5 – Restaurante Garagem
FONTE: Fróes (2010).

Há um movimento que parece caracterizar a comensalidade como uma expressão de poderio, como afirma Fernandes (1997), visto que a "abundância e o ceremonial da mesa são frequentemente utilizados como manifestações de diferenciações sociais." Dentro desta lógica, pode-se inferir uma tendência de este formando estar se apoderando do espaço de ser do nutricionista como uma forma de afirmação da própria identidade profissional. A questão da higiene, um tema importante aprendido no curso, que gera "cisma" ao comer fora no que se refere ao consumo dos alimentos crus como os folhosos dentre outras questões, aliada à questão econômica e à falta do "tempero caseiro", levam os estudantes a outra prática de comensalidade: trazer a comida de casa. Entretanto, esta questão enfrenta outro desafio: em que local comer. Assim, o exercício de comensalidade começa entre os muros da Casa Verde.

Vale antes destacar a estrutura interna da ENUFBA, espaço no qual a comensalidade dos estudantes também se faz presente. Passando pela porta principal, nos deparávamos à esquerda com uma pequena área, espaço reservado à administração da escola; seguindo em frente, um longo corredor para acesso às salas de aula e acesso ao andar superior da escola, bem como a um pátio central, pouco aconchegante, cimentado e servido de alguns bancos para que os alunos possam descansar nos intervalos entre as

aulas. Há algumas árvores no local, mas que não chegam a fazer um sombreamento da área, não quebrando a sua frieza. Do outro lado do pátio, estavam localizados o consultório dietético e algumas salas dos diversos departamentos do curso bem como salas de estudo e a biblioteca. Uma destas salas de estudo foi transformada em espaço alimentar.

O interior da ENUFBA era pouco convidativo para estar, o pátio central cimentado, o calor causado pelo sol e a falta de proteção quando em dias de chuva, fazendo com que o espaço comum para a circulação, tanto de alunos como de professores, não permita uma troca, um intercâmbio fora das salas de aula e assim se torna apenas um local de passagem, excluindo deste espaço o grande potencial de interação, interlocução e atividade criativa.

Os futuros nutricionistas, ou melhor, os aprendizes da Casa Verde, por ali circulavam, entre aulas, trabalhos, discussões no Diretório Acadêmico, lanches rápidos, sempre um tanto quanto apressados devido ao esquema de horários das aulas, como comentado anteriormente. O espaço central, que poderia ter sido usado para troca de conhecimento, não passava de uma via expressa para a dita aquisição dele a ser feita nos espaços fechados das salas de aula, sempre escuras, sem janelas, congeladas pelo ar condicionado, com carteiras de braço que se apertam e aglomeram para tolerar e dar espaço a turmas de 50 alunos que se amontoavam na tentativa de compreender e explorar a ciência da nutrição.

Outro fato sobre a falta do espaço adequado para a comensalidade na Escola passa por diferentes interpretações por parte do alunado. Muitos estudantes entendem como fundamental a presença do espaço para fazer refeições dentro da escola, muitos deles pertencentes ao Diretório Acadêmico da Escola, onde, inclusive, foi instalado um forno de micro-ondas para que os alunos possam esquentar marmitas trazidas de casa. Cabe lembrar que antes era realizado na copa junto aos funcionários, o que gerou um certo conflito frente ao grande fluxo de pessoas por lá.

O Diretório Acadêmico então fez uma rifa e comprou um forno de micro-ondas, entretanto, alguns membros do diretório resistiam em manter o equipamento por desviar as funções daquele espaço. Por isso passou a haver uma reivindicação quanto a um espaço para a alimentação, como relatado:

> (...) aí a gente começou, muita gente começou a trazer almoço, a geladeira da copa já não estava cabendo mais a quantidade de almoço de alunos, já tava

> ultrapassando os espaços, a copa era muito pequena pra tanto estudante almoçar no mesmo horário, junto com os funcionários e aí a gente ficou tentando um espaço, e na época já ia começar a reforma de nutrição, e na arquitetura, no desenho, não tinha espaço reservado para refeitório, e aí foi quando a gente começou a solucionar este problema, [...] aí demorou um tempo a gente comprou um micro-ondas com o dinheiro do diretório, a gente passou uma rifa, e todo mundo ajudava com o que pudesse e aí a gente conseguiu comprar um micro-ondas, aí veio outro questionamento, onde ia ficar o micro-ondas, porque o Diretório Acadêmico não seria refeitório, seria pra reuniões, pra decidir, pra discussões e não lugar destinado a refeição.

Em 2009, houve a adaptação de uma sala de estudo, que se tornou um espaço alimentar para o alunado e desapareceu após o início da reforma da Escola de Nutrição da UFBA, reforma esta, vale salientar, que novamente não contempla uma cantina ou qualquer outro espaço alimentar para os estudantes. Entretanto, como relatado anteriormente, além do Restaurante Universitário do Pavilhão de Aulas da Federação (PAF I) estar sendo reaberto, há projeto para a construção de um RU no PAC, o que atenderia as necessidades do alunado. Uma outra justificativa apresentada é o fato de que a maioria das aulas do curso de nutrição não vão mais acontecer na Casa Verde, e sim no PAC e provavelmente no espaço hoje ocupado pela Escola de Música da UFBA.

A criação desde espaço, que permitisse a comensalidade na escola, não se deu de modo ágil. Segundo relato colhido numa entrevista de campo, durante pelo menos um ano houve negociação entre a direção da Escola e o Diretório Acadêmico dos estudantes. Diante da demanda consistente, foi então cedido o espaço de uma sala de estudo, que se tornou a sala das refeições, espaço que se tornou um dos focos das observações etnográficas.

> Isso, aí a gente começou a brigar pelo espaço, aí pedimos a salinha, daí a diretora liberou, a salinha que seria uma sala para estudos e ficou com o micro-ondas e depois recebemos a doação de uma geladeira de uma aluna,e aí ainda não tá do jeito que a gente queria, a gente queria que colocasse uma pia pra lavar as mãos, um lugar também para lavar as vasilhas, mas assim já tem o espaço, já tem as mesas, as cadeiras, a geladeira o micro-ondas, então muita gente começou a trazer almoço, era um horário que tinha fila pra esquentar. (RESPONDENTE B)

Curioso notar que em tempos de fast food, do comer solitário, os estudantes reivindicam uma espécie de “humanização” no comer. Enfim, enquanto o entorno centra uma discussão sobre o espaço do comer contemporâneo, internamente a escola se referiria ao comer junto e às relações, à questão da sociabilidade. Todavia, salienta-se que a reivindicação partia dos integrantes do Diretório Acadêmico, órgão que procura unificar os estudantes em torno de um ideal político voltado para melhores condições de ensino e construção da profissão. O comer neste caso poderia, entre outras coisas, representar a possibilidade de congregar alunos em torno dos mesmos ideais.

Vale aqui também recordar que o Restaurante Universitário, além de cumprir o seu papel de fornecer uma alimentação a baixo custo, era o espaço de mobilização política dos estudantes da UFBA. Era lá o verdadeiro espaço do movimento estudantil em torno da comensalidade. Deste modo, não parece ser por acaso que o seu fim se deu durante a intervenção política na Universidade ao final dos anos de 1980, que foi uma forma de desarticulação do movimento estudantil.

Entretanto, esta necessidade deste mesmo espaço evidencia muito claramente que os alunos não têm tempo suficiente para a prática alimentar saudável, que se estende desde a biológica mastigação até o prazer ritualístico da convivência com os amigos durante a refeição. Uma das entrevistadas afirmou:

> Eu achava uma contradição, como é que uma instituição, um curso que preconiza que você precisa se alimentar bem, com harmonia, seguindo as Leis de Escudero, que tem que ter harmonia, que tem que ter isso e tal, tal, tal e também você tem que ficar num local agradável, como é que uma instituição que prega, que fala dessas coisas não tem um espaço pra almoçar? Então a gente ficava assim... eu cheguei até a conversar com uma amiga minha no 3º semestre e a gente ia lançar um artigo falando sobre essa contradição e tentar propor uma construção de um refeitório, mas a gente acabou desistindo da idéia. (RESPONDENTE H)

Lendo o acima exposto, observamos que dois pilares importantes não estão sendo possíveis ao estudante de nutrição:

- O primeiro no tangente à segurança alimentar e nutricional, cujo conceito é entendido como a garantia do direito de todos ao acesso a alimentos de quantidade suficiente e de modo permanente, com base em práticas alimentares saudáveis e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais e nem ao sistema alimentar futuro, devendo ser realizado em bases sustentáveis.
- O segundo aspecto está relacionado ao projeto de promoção da saúde, desencandeado em âmbito mundial a partir da carta de Ottawa, que define também a alimentação como um dos pré-requisitos para a saúde. Sendo assim, a alimentação é um veículo de produção de saúde (CAMPOS; BOOG, 2006).

Deste modo, nota-se uma contradição entre a estrutura curricular, cujo conteúdo preconiza os pilares acima e, no entanto, este desenho não possibilita ao estudante pôr em prática os conceitos mundiais de segurança alimentar e saúde na sua vida pessoal, o que, consequentemente, se refletirá na sua prática profissional.

5.4. OS ESPAÇOS DE COMENSALIDADE DA CASA VERDE – DIÁRIO DE CAMPO.

Os espaços escolhidos para as observações de cunho etnográfico foram a sala de alimentação dos estudantes e o Diretório Acadêmico. O primeiro contato com o espaço da sala de alimentação gerou de imediato uma certa perplexidade, pois era isolado, não tornando claro ser um espaço para a alimentação do alunado. A sala em questão ficava voltada para um pátio aberto, localizado no centro da escola, quase um pequeno convés de navio, um espaço onde as pessoas poderiam se encontrar, entretanto, era pouco aconchegante, cimentado, quente, com poucas árvores e bancos que justificassem o prazer de estar naquele local, além de, em dias de chuva, tornar a passagem ainda menos atrativa. Logo foi compreendido que aquela sala não havia sido planejada para a prática comensal, e sim, de certo modo, "invadida" pelas necessidades dos alunos. A sala da escola era um local bastante simples, digo era, pois neste momento ela já deixou de existir, devido ao projeto de reforma da escola de nutrição, que não contemplou espaço para alimentação dos estudantes.

Era uma sala de aproximadamente 3,5 m quadrados, que anteriormente era usada para grupos de estudo e por isso tinha uma mesa de madeira, quadrada e algumas carteiras (3) para destros. Ao se transformar em sala de alimentação, a ex-sala de estudo recebeu a doação de uma geladeira antiga por uma aluna da escola, e o micro-ondas, que antes ficava no Diretório Acadêmico, pousado sobre uma típica carteira de professor, metálica, dotada de 4 pequenas gavetas enferrujadas, foi trazido para esta sala de alimentação. Havia também 4 cadeiras metálicas e duas mesas típicas de barzinho compondo o ambiente.

A sala não possuía janelas, embora tivesse vidraças enormes, e a única abertura era a porta de entrada, o que tornava o ambiente extremamente quente, reclamação de duas alunas: uma delas aquecia a comida e se dirigiu ao DA para se alimentar, a outra ficou na sala. Ao avaliar as condições de higiene do local, constatou-se que estavam bem aquém do esperado: geladeira enferrujada e micro-ondas com restos de alimentos salpicados no interior. A falta de lixeira no local fazia com que os restos de embalagens fossem jogados no chão ou ficassem pousados sobre a mesa. Havia uma lixeira logo na saída da sala, e alguns alunos espontaneamente recolhiam alguns destes papéis e

embalagens e limpavam o espaço. As mesas estavam sujas com restos de alimentos. Não havia toalha de papel ou pia no interior da sala para lavagem das mãos. A sala não tinha isolamento acústico e todos os ruídos externos, de pássaros a vozes de professores em aula, atravessavam as paredes. Era uma cabine de escuta do mundo.

A inscrição no quadro-negro era interessante, a tarefa é o almoço de 22/04/2009, cabendo então uma reflexão sobre a palavra almoço. Estes alunos frequentemente fazem a primeira e ultima refeição em casa, sendo aquela sala destinada ao almoço. Assim, existe a tarefa de almoçar, supostamente um ritual, que poderia estar sendo realizado em ambiente claro, ventilado, tranquilo, e as pessoas poderiam estar aproveitando daquele espaço para relaxamento. Entretanto, os alunos estão estressados, com pressa, que diziam que estava melhor, porque contavam com o espaço dentro da escola para comer, entretanto, nem todos comiam. Observando os alunos naquele cubículo e as suas atitudes, notamos a urgência do comer contemporâneo, que de certo modo traz uma confusão sobre o ser comedor e o ser comensal. Os comensais se diferenciam, então, dos animais. O alimento ultrapassa o conceito biológico e é assimilado pelo corpo em instâncias objetivas e subjetivas.

Na sala destinada à “tarefa” de almoçar, cabiam também outras tarefas: alguns entravam para revisar sua matéria para o seminário, enquanto outros, ao mesmo tempo em que estudavam, se alimentavam. Outros ainda chegam nos intervalos entre duas aulas e comem, partindo logo em seguida para a próxima atividade. Tratava-se de refeições rápidas em que era preciso comer, ir ao banco, revisar um assunto, escovar os dentes em curto espaço de tempo, porque a aula não esperava. Não dava para relaxar, além do mais a sala era incrivelmente quente, mesmo nos dias de chuva, fazendo com que muitos alunos preferissem o espaço do Diretório Acadêmico para comer, visto que lá tem o ar condicionado.

O fenômeno da urbanização tem alterado o estilo de vida dos indivíduos nas grandes cidades, impondo-lhes condições que podem demandar adaptações na sua alimentação. Estas mudanças, por sua vez, são caracterizadas pela falta de tempo para a preparação e consumo dos alimentos (JOMORI, 2006; GARCIA, 2003). Então o comer rápido observado nos estudantes de nutrição é parte da fotografia da contemporaneidade, estando em concordância com o movimento do mundo atual.

Já o Diretório Acadêmico (DA) é um ambiente da expressão dos alunos, vários são os cartazes grudados nas paredes com dizeres diversos, todos com cores fortes que marcam

o ambiente. As cores lembram também um ambiente aberto à expressão e ao pensar, a desorganização para se organizar.

Há armários, uma mesa, cadeiras escolares e algumas mesas comuns. Há também armários, alugados pelos alunos por dois reais ao mês, onde eles guardam objetos pessoais. Sofás velhos, usados para sonecas após o almoço e também, onde, felizes, se amontoam alunos para assistir à televisão disponível no ambiente. Todos conversam o tempo inteiro e trocam ideias, não existe tanto a diferença de quem pertence a que semestre, visto que o departamento acadêmico se presta à unificação, havendo uma tentativa de os indivíduos interagirem. Como mencionado anteriormente, o DA tem ar condicionado, um diferencial importante em dias de chuva (como o de hoje) e de calor excessivo. É possível fechar a porta e ficar no fresquinho, seja para comer, estudar, pensar, discutir e trabalhar.

Atualmente, o espaço do Diretório Acadêmico, com a recente reforma da escola, se divide entre sala de refeições dos funcionários, visto que a copa foi demolida, tendo sido transferida temporariamente para o DA, que no momento conta com freezer, geladeira e micro-ondas trazidos da copa para o Diretório Acadêmico, material este que está sendo também disponibilizado para os alunos que fazem a refeição neste espaço.

Ainda tratando sobre o direito ao exercício da comensalidade dentro da escola, há um grupo de alunos que, embora concorde com a necessidade do espaço para comer, afirma:

> Já pensou? Ia ser uma agonia manter a higiene e todas as exigências da vigilância sanitária, tudo aqui teria que ser perfeito. (RESPONDENTE H)

Afirmação semelhante foi feita pela atual diretora da escola de nutrição, que em entrevista ponderou:

> Ter um espaço alimentar na Escola de Nutrição seria algo complicado, porque qualquer deslize, e a gente estaria na primeira página do Jornal.

Em outras palavras, talvez seja melhor não ter o espaço. Vale ainda ressaltar que este ponto da comensalidade dentro do espaço da Escola é uma reivindicação do Diretório Acadêmico à Direção da Escola, solicitando ações concretas para criar estes espaços de comensalidade associados a uma humanização do comer, no sentido tanto espacial, do lugar aconchegante, em termos temporais, facilitando a alimentação nos horários estrangulados entre as aulas e, em termos climáticos, propiciando espaço favorável ao uso tanto em dias de chuva quanto de sol.

Muitas questões poderiam ser levantadas para fins de maior elaboração sobre os espaços de comensalidade, entretanto, alguns aspectos parecem ser mais relevantes, tangentes à sociabilidade entre os alunos do curso de nutrição, à ritualização da comensalidade entre os alunos de nutrição e à ausência do espaço para a reflexão sobre a comensalidade entre os estudantes.

É importante lembrar o papel socializador da comensalidade e observar que a carência de espaços, que possibilitem esta troca, resulta em um processo de dessocialização do sujeito, que via de regra não consegue estabelecer ritualizações que possam significar e ressignificar suas histórias como comensais. Este tema circulava de certa foma invisível na instituição e nunca foi uma reivindicação tão importante quanto agora.

Estamos saindo de uma estrutura universitária desenhada no período da ditadura, em que a livre expressão era interditada e partindo para a proposta da Universidade Nova, que por sua vez reflete estas necessidades e desejos do homem contemporâneo e, apesar da individualização progressiva, há uma busca pelo livre pensar e expressar, que resultam em congruência de algumas decisões que podem ser marcantes para o novo modelo de ensino proposto.

Nesta nova concepção, é importante demarcar que o respeito à comensalidade do estudante de nutrição também faz parte da aprendizagem profissional, sendo para além do direito uma necessidade imperativa para sua formação.

5.5. SOBRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES DOS APRENDIZES DA CASA VERDE.

A adoção das práticas alimentares se dá por meio de um processo da aprendizagem ao longo da vida desde a mais tenra infância. A criança nasce dentro de um contexto alimentar já constituído e aprende a comer neste espaço de socialização, que é anterior à sua existência. Neste processo, há uma interiorização das regras e normas pela transmissão das estruturas culturais da alimentação que não se opera de maneira explícita. Esta interiorização se dá, fundamentalmente, pela observação e imitação. Cabe ressaltar que o processo de aprendizagem alimentar não se restringe apenas à formação do gosto, mas também das condutas gerais do comer, às regras e normas

éticas e, pensando no “processo civilizatório” de Nobert Elias, trata-se de uma educação fisiológica e psíquica dos sujeitos que se configurará como uma “segunda natureza”, de acordo com Pierre Bourdieu (SANTOS, 2008).

O espaço familiar não parece ser mais o espaço de legitimidade para a aprendizagem alimentar correta, não sendo mais a mãe a personagem central deste processo. Ela passa a ser coadjuvante, tendo que pôr em prática as instruções veiculadas pelos profissionais de saúde dentro das instituições de saúde. Tal procedimento se relaciona com o aprofundamento progressivo do processo de medicalização da vida cotidiana, no qual ocorre transferência de legitimidade, como, por exemplo, da instituição familiar para a instituição médica (JOMORI, 2006). Soma-se a isso a própria limitação dos pais na capacidade de controlar a formação dos hábitos alimentares das crianças no contexto atual, ‘competindo’ com a escola, a mídia e a publicidade, como consequência de uma modificação das estruturas familiares e das relações estabelecidas entre os pais e os filhos na sociedade atual. Fischler (2001) se refere à importância assumida na transmissão intrageracional em detrimento da intergeracional (SANTOS, 2008). Cabe salientar que a transição do ensino fundamental para o ensino universitário impõe novos ritmos à vida dos estudantes e, consequentemente, às práticas alimentares.

A prática alimentar e a formação do hábito alimentar começam a se constituir desde a primeira amamentação. É pela boca que inicialmente percebemos o mundo, suas temperaturas, texturas, sabores. É a partir deste contato que também estabelecemos vínculos afetivos, que, a princípio inconscientes, vão tomando forma e significado nas presenças materna e paterna. Assim, nós vamos também nos compreendendo e construindo pelo olhar do outro, o espelho.

A esta prática inicial vão sendo agregados novos sentidos a partir da experiência. A inserção da mulher no mercado de trabalho, os horários de alimentação, a entrada na escola, a merenda escolar, em que, além da comensalidade e interação social, há também a oportunidade de conhecer novos sabores, por conta das práticas outras trazidas por outros sujeitos. O paladar, passaporte para o novo, se constitui e vai se ampliando a partir das trocas.

O sujeito então, pelas práticas iniciais, vai formando lentamente um código de preferências, que passam então a ser repetidas com mais frequência, havendo assim a formação do hábito alimentar. Entretanto, a vida urge e as experiências se multiplicam, as provocações da adolescência e a necessidade da criação de uma identidade, apesar de

ainda dependentes. Escolhemos a nossa turma, os meus, os seus e os nossos, e refletimos estas escolhas também pelas práticas alimentares, que, neste instante, dialogam com a possibilidade de novos espelhos, novos olhares. Ainda neste rito de passagem, o sujeito adentra a realidade universitária e, mais uma vez, re-significará o seu olhar diante da vida, suas escolhas, suas práticas, seus hábitos.

Neste momento de entrada em um curso de nutrição, é que começa a haver uma interface entre a cultura alimentar e a aquisição do conhecimento científico. Este último pode ser entendido como um divisor de águas, se pensarmos cartesianamente. Entretanto, a resposta para tal equação pode ser bastante variada e até criativa.

A cultura mediará o ajustamento e a recusa, a aceitação e o questionamento, o surpreendente e o desinteressante, a prática alimentar e as suas interdições. Dentro desta lógica, os sujeitos adentram as universidades com suas referências culturais, e suas práticas alimentares farão o diálogo entre o tradicional e o novo, no caso, o conhecimento científico sobre a nutrição. Por vezes, a tradição será mantida, porque o novo é velho. Por vezes, será modificada porque o novo é surpreendente. Por vezes, criarão juntos algo completamente diferente, um terceiro, que poderá trazer as marcas de ambos. A intersecção entre a cultura e o novo é inevitável, o que muda é sua penetrância e, consequentemente, a prática alimentar é uma das muitas respostas que podem ser encontradas.

Os nutricionistas entendidos como profissionais que interferirão nas práticas alimentares de terceiros não possuem na sua formação espaço para a reflexão de sua própria prática, isso foi notado durante algumas entrevistas, em que havia uma certa dificuldade para falar de si, era mais fácil falar do paciente, da compreensão ou não do modelo de ensino, dos desapontamentos, mas falar de si, por vezes, um trabalho para pesquisador garimpeiro.

Esta mesma dificuldade da acepção acerca de suas práticas alimentares mediou de certa forma o início deste trabalho. Foi a observação do desconforto de um aluno face ao que deveria prescrever para um paciente, cuja prática era muito diferente da dele e por força da discussão, que surgiu do não entendimento do porquê um paciente não gostava de sushi. Houve naquele instante a percepção de um conflito em relação à prática alimentar de um paciente, que poderia na verdade estar mediando o conflito do ser que se nutre e do ser que também se torna nutricionista. A partir daquele, instante surgiu o desejo de estudar e refletir sobre as práticas alimentares dos aprendizes da Casa Verde.

As observações informais de atitudes, gestos e palavras perpassam o pesquisador mesmo antes do início oficial da pesquisa, assim, desde o que foi expresso no consultório dietético, foi inevitável a percepção de certas características dos estudantes de nutrição e da escola como espaço.

Como já escrito em outro item, espaços para a comensalidade não existiam na escola de nutrição, dificultando o acesso do aluno à alimentação. Os pontos de corte entre as aulas, horários muito próximos e por vezes em choque, impediam também a alimentação correta e saudável do alunado. Muitos estudantes pulavam o almoço, comiam frutas, por vezes biscoitos recheados, batata frita ou bebiam água de coco, para tentar levar. Em outras palavras, parece que os estudantes não conseguem seguir os ditames da alimentação saudável preconizada no curso, particularmente no início do mesmo. Isso se dá, seja pela ausência das condições como citado acima ou pelo conflito existente entre o seu hábito alimentar anterior à formação e ao novo que pode se instituir. Há por vezes a preocupação de se tornar exemplo e por vezes a ocupação em ser o exemplo, como observado:

> Eu nunca me alimentei bem, nunca fui de ter aquela alimentação saudável. Em casa minha mãe sempre faz comida variada, mas nunca fui assim de ficar comendo fruta, minha mãe como fruta coloca na geladeira, mas eu não como, compra isso, compra aquilo, mas eu não como, sempre fui muito de comer besteira, mas quando você entra aqui no curso você pensa: pô, eu faço nutrição, eu vou ser nutricionista, tenho que ‘dar o exemplo’, assim nas coisas que vou comer. (RESPONDENTE D)

> Eu sempre comi corretamente, por conta da minha mãe ter medo de engordar, desde pequena fui habituada ao consumo de frutas, verduras etc. Por outro lado, estou estudando nutrição e, assim, gosto de ‘dar o exemplo’. Você não pode aconselhar uma pessoa se não está pondo em prática. (RESPONDENTE J)

Destaca-se nos trechos anteriores “dar o exemplo”. Em se considerando a construção da identidade profissional do estudante de nutrição, podemos estabelecer a necessidade de dar exemplo como uma forma de se reconhecer o nutricionista. O “ser exemplo” faz a mediação do diálogo entre o ser que se nutre e aquele que também se torna nutricionista. Assim, o jogo dos espelhos se faz às avessas, agora é o estudante que se posiciona como espelho do outro.

Entrevistando os donos das bancas localizadas nos arredores da Escola de Nutrição, uma observação tem lugar comum, seus produtos foram modificados devido à demanda dos estudantes da Escola de Nutrição que, a partir do terceiro ano, começam a procurar lanches mais saudáveis como frutas, barras de cereal e água de coco, diminuindo drasticamente o consumo de doces e outras guloseimas de alto teor calórico e baixo

valor nutricional. A barraca localizada em frente à Escola de Nutrição evidenciou bastante esta tendência, quando os proprietários afirmaram:

> (...) que o pessoal chega na Escola comendo salgadinho, biscoito recheado e de repente muda, quer fruta, barrinha de cereal e água de coco.(RESPONDENTE L)

É importante destacar que, mesmo no ciclo inicial do curso, os alunos entram em contato com disciplinas como microbiologia dos alimentos e técnica dietética, que são particularmente cruciais na compreensão da composição química, bioquímica e propriedades físicas dos alimentos, havendo por esta razão um enfoque bastante importante na higiene de alimentos incorporado nas suas práticas alimentares.

> (...) procurar um lugar para almoçar nesse horário, tem muito estudante, depois pegar fila pra pagar, a gente não sabe também o procedimento, como é que foi feita a comida, como foi a manipulação, aí vem tudo que a gente vem aprendendo e aí a gente começa a ficar meio "cismada" com tudo, e todo lugar que a gente vai a gente fica: será que as boas práticas estão sendo inseridas nessa unidade? E em casa eu sei como é que funciona, eu sei como é que minha mãe prepara, então eu comecei a trazer a comida pra cá. (RESPONDENTE B)

A responsabilidade com a profissão vai se acentuando à medida que os alunos vão avançando no curso, existindo assim uma maior autovigília em relação às suas próprias práticas alimentares, "o comer saudável", por exemplo:

> A ingesta de água, não consumo dois litros por dia, eu tentei trazer a garrafinha, cheguei próximo, mas depois acabei, fiz isso durante uns seis meses, aí esqueci a garrafinha, agora começaram as aulas de novo e já não tô de novo, falta ainda um pouco pra chegar nos cem por cento, pra tudo que a gente preconiza, eu fazer efetivamente, falta trabalhar um pouco os meus hábitos, quanto ao almoço eu acho que já equilibrou, o jantar também, agora falta os lanches, mas eu vou chegar lá. (RESPONDENTE B)

> Então agora eu voltei a fazer essa contribuição, então eu vou sempre e compro frutas e verduras, compro a salada e compro outras coisas também, pra me alimentar. Então mudou. Mudou também por conta de todas essas questões, por conta de eu ter ingressado num trabalho e isso me facilitou a ter... tive contato com o supermercado, passei a escolher determinadas coisas, passei a ler mais rótulos, porque antes eu comprava qualquer coisa e agora, minha mãe até reclama: "você leva mais de três horas pra fazer as compras." Por que eu lia rótulo por rótulo, então essas coisas foram mudando porque até então eu não. (RESPONDENTE H)

Esta última fala reforça estudos anteriores de Alves *et al.* (2007), que encontraram dados significativos da mudança em relação à alimentação, quando os estudantes universitários passam a ser provedores, havendo uma maior responsabilidade por parte destes últimos, passando a adotar uma alimentação mais saudável.

Como esta expressão comer saudável era reincidente, perguntei aos entrevistados que ideia eles tinham desta prática. As respostas foram variadas:

> Comer saudável é equilibrar a refeição, comer nos horários certos, ingerir frutas, beber água, enfim (...). (RESPONDENTE B)
>
> Comer saudável é ingerir os alimentos o mais próximo do natural que possível. Eu, todo sábado, me levanto cedinho e vou aqui na feirinha orgânica perto de casa. Na residência universitária onde moro, todo mundo já reconhece a minha despensa, por conta do que compro. Eu tenho uma cota mensal, uma mesada, e escolhi usar isso para me alimentar bem. (RESPONDENTE J)

O observado é que os estudantes têm diversas ideias sobre o comer saudável, o que era completamente esperado devido ao enfoque alimentar de cada um antes da entrada no curso de nutrição. Quem tinha uma dieta rica em gordura e modificou este hábito, obviamente melhorou. Quem gosta de carne e reduziu o consumo de embutidos, também fez uma modificação positiva. Quem tinha uma alimentação saudável, porém não bebia água e passou a fazê-lo, também melhorou em direção ao saudável. Isso reforça que, inevitavelmente, ainda que inconscientemente, a cultura alimentar construída está dialogando com o novo saber. Todavia, para os alunos recém-ingressos no curso, pelas condições que são dadas, identifica-se uma desestruturação das práticas alimentares, sendo a constatação anterior em fases mais avançadas da formação, à medida que se aprofundam na ciência de nutrição e se adaptam ao novo ritmo de vida.

Além da vigília de si, como comentado acima, há também questões sobre a vigília mútua dos estudantes. Em uma das entrevistas, a entrevistada sugeriu que fizéssemos um lanche em uma doceria, foi interessante. Já quase terminando a entrevista, ela falou sobre a vigília da prática alimentar dos outros:

> Por eu ter práticas alimentares saudáveis, é engraçado quando saio com os meus amigos, e eles dizem: Vocêê..ê...vai comer uma fatia de pizza? Isso porque é raro que eu faça e por ser estudante de nutrição, parece que sou proibida de comer estas coisas. O engraçado é que eu observo tudo o que os outros comem, eu sempre fui assim, e depois do curso, então, fiquei ainda mais atenta, porém eu não fico falando, tem colegas que falam mesmo, deixam a gente numa saia justa danada...sorri. (RESPONDENTE J)

Durante o trabalho de campo, fui inúmeras vezes questionada quando, no momento de observação dos espaços alimentares dentro da escola, se tomava coca *diet* porque estava almoçando entre alunos de nutrição, ou se estava ali para observar o que eles comiam e tive que explicar que o meu objetivo era compreender qual a percepção deles de suas práticas alimentares, não exercendo uma vigilância sobre o que eles escolhiam para comer. A resposta de uma das alunas representa com bastante ênfase o conflito que existe velado diante da reivindicação do espaço alimentar na escola:

> Ainda bem, não é professora porque aqui todo mundo vigia todo mundo, se houvesse um espaço de alimentação dentro da escola, não sei como seria,

> porque a cobrança em torno do ‘comer saudável’ seria enorme, por isso que muitas vezes preferimos até comer sozinhos. (RESPONDENTE B)

A vigília de si e do outro nos remete a pensar sobre o poder disciplinar discutido por Michel Foucault. A profissionalização está submersa ao jogo de poderes regimentais que mantêm sob estrito controle e disciplina os corpos para o trabalho (FOUCAULT, 1991). Assim, este exercício de vigília põe a formação profissional sob a égide de um pilar regulador, uma forma de micropoder entre os próprios alunos.

Como mencionado anteriormente, o olhar do outro é sempre um espelho. Assim, o vigiar e ser vigiado traz inúmeros caminhos para pensar. Primeiro é o fato de que crescemos olhando o outro, repetindo este outro afetivamente significativo, logo, é compreensível que a atenção do sujeito passe por esta observação. No caso dos estudantes de nutrição, a autocobrança em relação ao “bem–comer” determina um transbordo em relação à prática alimentar alheia, visto que ele está imbuído, é sua missão “consertar aquilo” ou consertar a quilo. O trocadilho proposital aponta para uma terceira razão, esta talvez mais ligada à percepção do corpo que come, o objeto gordo ou magro, o frequente alvo de bombardeio pela mídia, comer saudável, corpo saudável. Entenda-se isso por corpo magro.

Entretanto, corpo magro come pizza? Corpo gordo gosta de salada? Embora esta leitura do modelo corporal não seja objeto desta pesquisa, não é possível não admitir que ela permeie padrões e conceitos que não excluem o ambiente educacional. A transmissão de modelo ultrapassa o racional e desafia a mente daquele que se prepara para orientar sobre práticas alimentares e corpos saudáveis.

Outro aspecto importante são as tentativas de estender a aprendizagem do curso para dentro de casa, na tentativa de corrigir hábitos, digamos, “pouco saudáveis”:

> (...) mas que eu acho que teve uma melhora significativa, tentei tirar a carne do feijão, como a gente aprende, minha mãe passou um período fazendo sem carne, mas meu pai reclamava achava que o feijão ficava sem graça, era doce porque minha mãe botou verduras, como eu falei, mas aí não conseguiu porque meu pai sentia muito a falta da carne, mas também feijoada hoje em dia não faz mais, faça o feijão simples, entendeu. (RESPONDENTE B)

> (...) minha mãe tem a tradição de churrasco lá em casa, que se ela pudesse, todo domingo ela fazia churrasco em casa. Aí eu falo: minha mãe, pelo menos compra uma carne mais magra, não compra tão gorda. É, com relação à gordura, meu pai tem o hábito de fritar um ovo e pegar uma colher de gordura e botar no prato. Aí no dia que eu sei que ele vai fritar ovo, aí eu frito e boto no prato dele, pra não deixar ele fazer isso. (RESPONDENTE G)

A transferência do esquema alimentar para a alimentação pessoal e a inclusão da família neste processo podem apontar alguns aspectos interessantes. O primeiro deles, como já

mencionado, se relaciona ao fato da vigília de si do estudante de nutrição em relação à sua própria prática. O segundo aspecto diz respeito à tentativa de pôr em prática ou em "xeque" determinadas informações para testá-las. Há ainda uma certa tentativa de proteção dos entes afetivamente importantes. Foi mencionado por um entrevistado que ele não gostava muito de carne e posteriormente algo se explicou:

> E minha avó, uma coisa que marcou muito a minha família, foi assim, minha avó faleceu depois de um churrasco, em minha casa[...]minha mãe tava chamando a atenção dela: mãe, coma devagar, não sei o quê, a senhora tá exagerando. Ela, não: se a gente comer, a gente morre, se a gente não comer, a gente morre, se não comer, a gente morre também. E nesse mesmo dia ela passou mal, ela não faleceu no mesmo dia, mas faleceu por conta do... do mal-estar que ela teve durante o churrasco. (RESPONDENTE G)

Não foi confirmado se o consumo de carne não acontecia por este motivo, mas talvez fique a partir desta fala uma sugestão sobre um aprofundamento acerca de escolhas alimentares e estresse traumático, estudo que sem dúvida poderá trazer grandes contribuições para a melhor abordagem de pacientes pelos profissionais de nutrição.

FOTOGRAFIA 6 – Espaço Alimentar da Escola de Música da UFBA
FONTE: Fróes (2010).

A preferência pelo tempero caseiro também faz com que os alunos elejam espaços fora da escola no momento da alimentação. Por vezes, o fato de poder escutar música durante as refeições atraia uma entrevistada para o espaço da Escola de Música (FOTOGRAFIA 6), o que nem sempre era o observado por outro estudante:

> É, vou citar um exemplo, que é Música. Nunca almocei lá, mas não tenho o hábito de comer lá, de forma nenhuma, não me sinto bem, eu não sei se é pelo costume que eu tenho de almoço em lugar fechado, sentado numa mesa

> com algumas pessoas do lado. E lá, por ser aquela coisa aberta, embaixo de uma árvore, eu sou meio... tenho aversão a isso. (RESPONDENTE G)

Aspectos relacionados ao ambiente e também a possibilidade da comensalidade foram assinalados pelos entrevistados, mostrando que existe sim uma busca pelo convívio e o hedônico à mesa:

> Depende, com pessoas que eu tenho uma maior afinidade, eu acho super-interessante, comer, dar risada, é supertranquilo, então aí a gente vai pro Maria Mãe, mas às vezes quando a gente almoça na pressa ou então tem outras companhias, que aí alguém fala: "ah, você já fez disciplina tal, você já fez trabalho X?" Aí eu acho que isso, sei lá. Eu não gosto muito porque eu acho que esse momento do almoço, do contato com as pessoas é pra você falar de outras coisas ou então falar de coisas boas (...) Acho que é um momento em que você mais pode relaxar e conversar sobre outras coisas. (RESPONDENTE G)

O restaurante Maria Mãe, além de propiciar um espaço que parece agradar os estudantes de nutrição, se destaca pelo tempero caseiro, sempre muito elogiado pelos entrevistados que lá frequentam. Além disso, tem um fator diferencial relacionado ao preço, sendo um pouco mais barato que os "buffets" da região e mantendo uma qualidade do alimento e também da higiene.

Ressalta-se por fim que a reconstrução da prática alimentar representará também a construção de uma identidade profissional. A identidade, por sua vez, comporá o comum ou por assim dizer receberá o certificado de "pertencer", segundo Bauman (2001), preenchendo uma só pergunta que deve ser respondida "sim e não", é o "ser ou não ser". Hamlets da contemporaneidade, os reagrupamos não pelas semelhanças, e sim pelas diferenças, é que importam. Na construção da nova identidade, ainda assim consigo, o sujeito carrega as marcas de sua cultura e é nela e através dela que o sujeito se realiza (MORIN, 1999).

6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante do que foi proposto neste trabalho, o presente estudo conseguiu avaliar algumas características das práticas alimentares dos estudantes de nutrição da UFBA, bem como de sua comensalidade durante o período de formação universitária.

Como observado em outros estudos brasileiros de Alves *et al.* (2007), há uma demanda por espaços que propiciem a comensalidade. Deste modo, não se trata de uma reivindicação somente dos estudantes de nutrição, mostrando que o comer junto é parte indissociável da construção das identidades pessoal e profissional.

O custo da alimentação parece ser um fator que interfere na prática alimentar, visto que muitos destes alunos procedem de situações socioeconômicas pouco privilegiadas. No caso dos estudantes entrevistados neste trabalho, ficou claro que, além do custo, as condições arquitetônicas do local e também o modo de preparo do alimento são também fatores que influenciam na escolha do espaço onde fazer as refeições.

Notou-se também que a maioria dos entrevistados se ressentia da falta de um espaço apropriado para a alimentação dentro do espaço da escola de nutrição, que, mesmo com a nova reforma, não contempla este espaço. Entretanto, é importante ressaltar que o Restaurante Universitário da UFBA estará sendo reinaugurado, garantindo o acesso a cada refeição a 800 alunos de baixa renda e cobrando dois reais e cinquenta centavos para aqueles que possam pagar. Além disso, há o projeto de criação do Restaurante Universitário no Campus do Canela, o que vai facilitar imensamente o acesso à alimentação pelos alunos que se concentram mais nesta área.

O deslocamento foi outro fator observado como relevante, interferindo nas práticas alimentares dos estudantes de nutrição, sobretudo nos primeiros semestres, quando eles precisam se deslocar entre os diferentes campi. Este aspecto, associado aos cortes ímpares dos horários das aulas, que fazem com que os horários se estrangulem ou se choquem, não possibilita espaços de tempo para alimentação.

Importante ressaltar que a matriz curricular do curso de nutrição não contempla espaços de tempo para o deslocamento dos alunos entre as unidades e nem horários para alimentação. Este é um fator agravante para aqueles que nos primeiros semestres precisam se deslocar entre as diversas unidades, como economia, admnistração, farmácia

e sociologia, localizadas respectivamente nos Bairros da Piedade, Vale do Canela, Ondina e Federação. Tentativas foram feitas pelo colegiado de nutrição no sentido de tentar organizar uma distribuição de horários que evitasse aulas teóricas e práticas em campus diferentes em um mesmo turno, entretanto, acordos não foram possíveis com todos os colegiados envolvidos no curso em questão.

Talvez as resistências encontradas frente a outros colegiados advenham da incorporação do modelo pedagógico, que, fragmentado na visão do outro, termina por centrar também o aluno na posição de mero objeto, cujas obrigações de cumprimento curricular sobrepõem o indivíduo como participante ativo na construção de sua história. Por outro lado, este aluno perde duplamente, visto que se estrutura profissionalmente tendo um olhar mosaico como referência, assim transpondo este modelo para a sua prática profissional, objetalizando o paciente e perdendo na visão integral do indivíduo.

A percepção dos entrevistados acerca das práticas alimentares antes do curso foi variada. Alguns consideravam suas práticas saudáveis, seja por influência familiar, seja por questões relacionadas a preferências pessoais. Outros revelaram que estas práticas não eram tão saudáveis assim, incluido alimentos ricos em gordura, de alto valor calórico e baixo teor nutricional. Tal fato foi atribuído por um entrevistado ao fato de que sempre que era final de semana, ou saía para fazer algo, a mãe o levava a uma hamburgueria conhecida para merendar. Um outro aspecto da prática é que ela se relaciona ao ambiente de trabalho, como referido por outro entrevistado que trabalha em pizzaria e revelou que, mesmo com todos os conhecimentos de nutrição, é impossível sentir o cheiro da pizza e não comer um pedaço.

Após a entrada no curso de nutrição, regra geral, todos os entrevistados afirmaram que fizeram ajustes em direção ao comer saudável, cada um na sua escolha pessoal. Infelizmente, não houve um número suficiente de entrevistados que permitisse um estudo mais aprofundado da prática associada à escolha alimentar, dividindo assim em grupos alimentares (por exemplo, vegetarianos e onívoros), que certamente enriqueceriam a percepção acerca das práticas e escolhas alimentares.

Outro fator relevante foi a tentativa de levar o aprendizado da escola para o ambiente doméstico, em algumas circunstâncias modificando de modo significativo as práticas de sujeitos afetivamente importantes. Além de representar como citado anteriormente um movimento de experimentação do aluno, há em um plano inconsciente de troca de papéis, tornando-se ele, então, o espelho da prática alimentar.

Apesar das limitações do presente estudo, considera-se que ele tenha contribuído para o pensar sobre as práticas alimentares dos estudantes de nutrição, ficando a sugestão para que novos estudos possam se aprofundar na temática da prática alimentar entre os estudantes da nutrição ou de áreas de saúde afins, possibilitando uma reflexão acerca de um modelo de ensino que ainda resiste em caminhar na direção da educação para a compreensão e o bem pensar (MORIN, 2008), o que possibilita a reflexão do si, o questionamento e a inovação, não o novo que podemos prever, e sim um novo que nos surpreenda.

REFERÊNCIAS

ALVES, J et al - Promoção da saúde e da comensalidade, segurança alimentar e nutricional, Campinas, v. 13, n. 2, p. 43-53,2006.

ALVES, H. J., BOOG, M. C. F. Comportamento alimentar em moradia estudantil: um espaço para a promoção da saúde**. Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 41, n. 2, p. 197-204, 2007.

AN ESSAY Concerning Human Understanding. 2009. Disponível em: **http://en.wikipedia.org/wiki/An_Essay_Concerning_Human_Understanding**. Acesso em: 15 mar. 2009.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. **Histórico do nutricionista no Brasil - 1939 a 1989**: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991. 444p.

BAUMAN. Z. **A modernidade líquida**. Rio de Janeiro. Ed. Zahar, 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES n. 1.133, 7 dez. 2001. **Diretrizes curriculares nacionais para o curso de graduação em Nutrição**. 2001a. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/Nutr.pdf>. Acessado em: 15 mar. 2009.

CAMPOS, S. H. de; BOOG, M. C. F. Cuidado nutricional na visão de enfermeiras docentes**. Revista de Nutrição,** Campinas, v. 19, n. 2, Mar./Apr. 2006.

CANESQUI, A.M; GARCIA, R.W. **Antropologia e Nutrição:** um diálogo possível, Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES 5/2001. **Diário Oficial da União**, Brasília, Seção 1, p.39, 9 de novembro de 2001b.

FERNANDES, A. T. Ritualização da Comensalidade. **Sociologia - Revista da Faculdade de Letras do Porto**, Porto, v. 7, n. 1, p. 7, 1997.

FERREIRA, A. B. H. **Pequeno Dicionário da Língua Portuguesa**, Rio de Janeiro. Ed. Civilização Brasileira, 1974.

FOUCAULT, M. **O nascimento da clínica.** Rio de Janeiro: Forense Universitária, 1980.

FOUCAULT, M. Vigiar e Punir. 9 ed. Rio de Janeiro: Editora Vozes, 1991.

FISCHLER, C. **El (h)omnívoro:** el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

_____. **L`Homnivore**, Paris: Odile Jacob, 2001.

FRANÇA, C. Estudo comparativo de condutas de saúde entre universitários no início e no final do curso. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 43, n. 3, p. 420-7, 2008.

_____. **A comida, a dieta, o gosto**: Mudanças na Cultura Alimentar Urbana. São Paulo. 1999. 312f. Tese (Doutorado em Psicologia) – Instituto da Psicologia, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

_____. Reflexos na Globalização da cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.16, n.4 p 483-492, 2003

GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Ed. LTC, 1989.

HISTÓRICO. Abr. 2009. Disponível em: http://www.ici.ufba.br/twiki/bin/view/Nutricao/EscolaHistorico. Acesso em: 23 nov 2009.

JOMORI, M. M. **Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso.** Florianópolis, 2006. Dissertação (Mestrado em Nutrição) - Universidade Federal de Santa Catarina, 2006.

KOIFMAN, L. O modelo biomédico e a reformulação do currículo médico da Universidade Federal Fluminense. **História, Ciência e Saúde - Manguinhos**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 1, p. 48-70, Mar/Jun, 2001.

LEAL, F. **Seminário Métodos Qualitativos de Pesquisa**, Curso Ciências Sociais, UFRGS, 1998. (TEM MAIS INFORMAÇOES DESSA REFERENCIA? JÁ PROCUREI E NÃO ENCONTREI)

LIMA, E.S. **Mal de Fome e não de Raça**, Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2000.

MORIN, E. **Os Sete Saberes necessários à Educação do Futuro**, São Paulo, Ed. Cortez, 1999.

Morin .E. **A cabeça bem feita**. Rio de Janeiro: Ed. Bertrand Brasil, 2008.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Declaração de Alma-Ata. In: CONFERÊNCIA INTERNACIONAL SOBRE CUIDADOS PRIMÁRIOS EM SAÚDE, 1978, Alma-Ata, URSS. **Anais...** Disponível em: <http://www.opas.org.br/promocao/uploadArq/Alma-Ata.pdf>. Acesso em: 16 mai

2009.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004. Série Nutrição.

QUEIRÓZ. M. I. P. **Variações sobre a técnica de gravador no registro da informação viva.** São Paulo: T.A.Queiróz, 1991.

SANTOS, L. A. da S. **The education of Nutrition Professionals in Brazil**: an evaluation. Dundee, 1999. 242f. Dissertação (Mestrado em Medical Education) - Center for Medical Education, University of Dundee, Dundee, 1999.

_____. **O corpo, o comer e a comida**: um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo. Salvador: EDUFBA, 2008.

SANTOS, L. A. da S.; SILVA, M. C. M.; SANTOS, J. M.; ASSUNÇÃO, M. P.; PORTELA, M. L.; SOARES, M. D.; ARAÚJO, M. P. N.; SANTOS, A. Q.; MELO, A. L.; NASCIMENTO, L. M. Projeto pedagógico do programa de graduação em nutrição da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia: uma proposta em construção. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18. n. 1, p. 105-117,. jan/fev 2005.

SETTON, M. da G. J. A teoria do habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, n. 20, p.60-70, Mai/Ago 2002.

SILVA, M. A. **Trabalho, relacionamento marital e saúde**. 2008. Tese (Doutorado em Psicologia) - Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

SIMMEL, G. Sociologia da Refeição. **Estudos Históricos: Alimentação**, Rio de Janeiro, n.33, p. 1-8, dez. 2004.

SIQUEIRA, A. C. R. de. **A hora do almoço na balança**: um estudo sobre restaurantes a quilo no centro do Rio de Janeiro. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - PUC – Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2008.

SOUZA, A. N.; PITANGUY, J. (Org.) **Saúde, Corpo e Sociedade**. Rio de Janeiro: EDUFRJ, 2006.

VIANA, S. V. **Nutrição, trabalho e Sociedade**: uma identidade profissional em conflito. Salvador/ São Paulo: Hucitec - EDUFBA, 1996.

APÊNDICES

APÊNDICE A – Modelo de Análise 69
APÊNDICE B – Roteiro de Entrevista 70
APÊNDICE C – Termo de Consentimento 71

APÊNDICE A – MODELO DE ANÁLISE

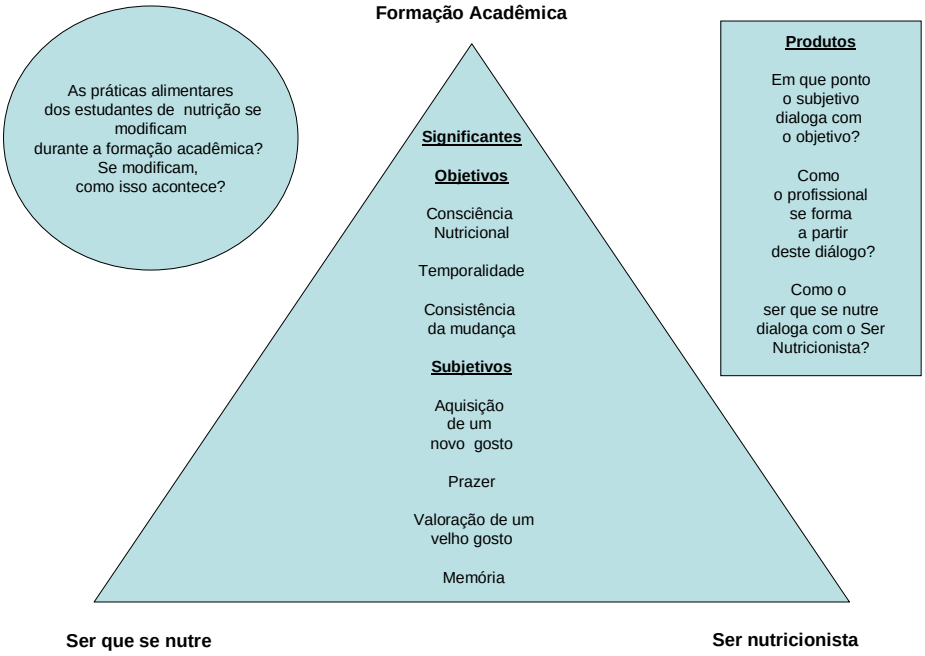

Figura – Modelo de análise
Fonte: Fróes (2010)

APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA / ESCOLA DE NUTRIÇÃO
MESTRADO DE ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE
OS APRENDIZES DA CASA VERDE:
UM ESTUDO SOBRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES DOS ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO DURANTE O PROCESSO DE FORMAÇÃO ACADÊMICO-PROFISSIONAL

Bloco I – Dados de identificação

- Apresentação do propósito da entrevista e acordos - tempo, uso do gravador e a utilização do material produzido.
- Dados gerais - nome, idade, profissão, escolaridade, religião, estado civil.
- Dados sobre a escolaridade: no ensino fundamental é oriundo de instituição pública ou privada, ano de ingresso do curso de graduação em nutrição, se tem outra graduação concluída ou em curso.

Bloco II – interface entre práticas alimentares antes do curso de nutrição

- Relato das práticas alimentares na infância e adolescência: preferências e aversões alimentares. A comensalidade no espaço doméstico junto à família. A comensalidade na escola, com os amigos e demais familiares. A comensalidade nos momentos festivos.

Bloco III – A formação em nutrição e as práticas alimentares

- Motivos que levaram a fazer o curso de nutrição: expectativas e uma avaliação do curso até o momento.

Bloco IV - As práticas alimentares no processo de formação

- O que mudou nas suas práticas alimentares após o início do curso de nutrição (atentar para as mudanças motivadas pelas circunstâncias da nova rotina diária e as motivadas pela aquisição de novos conhecimentos científicos da nutrição).
- A percepção dos estudantes acerca da orientação/educação nutricional proposta pela Escola de Nutrição. Como ela interfere nas possíveis mudanças das práticas alimentares.
- Como se dá esta comensalidade neste momento de formação (na Escola e verificar se há mudanças no âmbito doméstico e familiar). Atentar ainda para as relações sociais estabelecidas no âmbito da Escola e as interferências nas práticas alimentares.

APÊNDICE 3 – TERMO DE CONSENTIMENTO

UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA / ESCOLA DE NUTRIÇÃO
MESTRADO DE ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E SAÚDE

OS APRENDIZES DA CASA VERDE:
UM ESTUDO SOBRE AS PRÁTICAS ALIMENTARES DOS ESTUDANTES DE NUTRIÇÃO A PARTIR DO PROCESSO DE FORMAÇÃO ACADÊMICO

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E PRÉ-ESCLARECIDO

Eu, _____,
participarei voluntariamente da pesquisa intitulada "O processo de "reconstrução das práticas alimentares dos estudantes de nutrição a partir do processo de formação acadêmico-profissional, rever, sob a responsabilidade da mestranda Ana América Gonçalves Fróes e sob a orientação da profa. Dra. Lígia Amparo da Silva Santos. Fui esclarecido que:

O objetivo do estudo é rever, compreender o processo de reconstrução das práticas alimentares dos estudantes de nutrição durante o processo de formação acadêmico-profissional.

Um dos propósitos é promover a discussão sobre a resposta do estudante de nutrição enquanto em processo de formação no tangente à sua prática alimentar.

Os dados serão coletados nas unidades relacionadas ao curso de nutrição da UFBA para que estudantes em todos os momentos de formação possam ter representação, utilizando, como instrumento de coleta, redações e entrevistas.

Não será utilizado nenhum outro método de coleta mais invasivo ou que traga danos ao entrevistado. Esta pesquisa não trará nenhum risco à minha saúde, pois não apresenta nenhum tipo de intervenção;

Os resultados obtidos serão divulgados para a comunidade científica, apresentados na dissertação do referido mestrado e retornados à comunidade estudada, com o objetivo de promover uma discussão acerca das práticas alimentares do estudante de nutrição a partir do processo de formação acadêmico – profissional.

Minha identidade ficará em sigilo e sob a responsabilidade da pesquisadora e não será divulgada.

Tenho a liberdade de não colaborar ou de desistir a qualquer momento ao longo da pesquisa, não tendo nenhuma consequência para minha vida escolar.

Considero-me satisfeito (a) com as explicações da pesquisadora Ana América Gonçalves Fróes e concordo em participar como voluntário (a) deste estudo.

Em caso de dúvidas ou mais esclarecimentos, fui informado (a) que poderei entrar em contato com a pesquisadora Ana América Gonçalves Fróes na Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, pelo telefone (71) 88970885 ou e-mail meckafroes@gmail.com, como também com o Comitê de Ética em Pesquisa da Escola de Nutrição da UFBA, pelos telefones (71) 3283-7700/7794 e e-mail: cepnut@ufba.br.

Salvador, _____de _____2009

ANEXOS

ANEXO A - Parecer do Projeto 74
ANEXO B - Grade Curricular do Curso de Nutrição da UFBA 75

ANEXO A - PARECER DO PROJETO

Universidade Federal da Bahia
Escola de Nutrição
Comitê de Ética em Pesquisa - CEPNUT
Rua Araújo Pinho, 32, Canela
40.110-150 Salvador, Bahia, Brasil
Tel: 71-32837702. Fax: 71-32837705

COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO DA UFBA (CEPNUT)

PARECER

PROJETO DE PESQUISA

"Os aprendizes da casa verde – um estudo sobre as práticas alimentares dos estudantes de nutrição durante o processo acadêmico profissional".

COORDENADORA

Nut. Ana América Gonçalves Fróes

PARECER CEPNUT

Informamos que o Protocolo de Pesquisa intitulado **"Os aprendizes da casa verde – um estudo sobre as práticas alimentares dos estudantes de nutrição durante o processo acadêmico profissional"** foi apreciado em reunião ordinária desse Comitê, realizada no dia 07 de novembro de 2008, tendo obtido aprovação.

Profa. Neuza Maria Miranda dos Santos
COORDENADORA

ANEXO A - GRADE CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFBA

UFBA - Universidade Federal da Bahia - Sistema Acadêmico 26/08/2009 15:02

R00041 - Grade Curricular (Curso)

Curso: 207140 Currículo: 2008-1 Turno: Diurno Duração em anos: Mínima 5 Média 6 Máxima 7

Nutrição

Área: Ciências Biológicas e Profissões da Saúde Titulação: Nutricionista

Habilitação:

Base Legal: DATA DE INÍCIO: 12.04.1956. RECONHECIMENTO: DECRETO Nº 59085 PUBLICADO NO DOU DO DIA 23.08.1966. PARECER CFE 301/64 DE 13.11.1964.DIRETRIZES CURRICULARES: RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 05 DE 07.11.2001.

1º SEMESTRE	Crédito / Semestre 0	Horas / Semana 21	Horas / Semestre 357

Disciplina	C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
BIO007 BIOLOGIA	68	0	OB		
ICS007 ANATOMIA I	68	0	OB		
ICS026 HISTOLOGIA I	68	0	OB		
ICS067 BIOQUIMICA APLIC.NUTRICAO I	85	0	OB		
QUI001 COMPLEMENTOS DE QUIMICA I	68	0	OB		

2º SEMESTRE	Crédito / Semestre 0	Horas / Semana 22	Horas / Semestre 374

Disciplina	C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
ICS021 FISIOLOGIA I	68	0	OB	01	BIO007 ICS007
ICS028 MICROBIOLOGIA I	68	0	OB		
ICS046 PARASITOLOGIA HUMANA I-A	68	0	OB		
ICS068 BIOQUIMICA APLIC.NUTRICAO II	68	0	OB	01	ICS067
QUI032 QUIMICA ANALITICA	102	0	OB	01	QUI001

3º SEMESTRE	Crédito / Semestre 0	Horas / Semana 23	Horas / Semestre 391

Disciplina	C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
ECO001 FUNDAMENTOS DE ECONOMIA	51	0	OB		
FAR158 MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS II	85	0	OB	01	ICS028
MAT027 ESTATÍSTICA IV	102	0	OB		
NUT148 INT A METODL DE PESQ EM NUTRIC	68	0	OB		
NUT152 TECNICA DIETETICA I	85	0	OB	01	ICS067

4º SEMESTRE	Crédito / Semestre 0	Horas / Semana 23	Horas / Semestre 391

Disciplina	C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
ADM001 INTRODUCAO À ADMINISTRACAO	68	0	OB		
FAR136 BROMATOLOGIA I-A	102	0	OB	01	ICS068 QUI032
FCH006 INTRODUCAO SOCIOLOGIA I	51	0	OB		
FCH162 PSICOLOGIA DAS RELACOES HUMANAS	68	0	OB		
ISC002 EPIDEMIOLOGIA	102	0	OB	01	MAT027

5º SEMESTRE	Crédito / Semestre 0	Horas / Semana 19	Horas / Semestre 323

Disciplina	C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
ENG027 SANEAMENTO E SAUDE	51	0	OB	01	ISC002
NUT154 NUTRICAO NORMAL III	153	0	OB	01	ICS021 ICS068 NUT152
NUT155 ADM SAUDE PUB EM SERV NUTRICAO	51	0	OB	01	ADM001
NUT156 DESENV COMUNID E COMUNICACAO	68	0	OB	01	FCH006

6º SEMESTRE	Crédito / Semestre 0	Horas / Semana 20	Horas / Semestre 340

Disciplina	C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
ICS019 PROCESSOS GERAIS DE PATOLOGIA I	68	0	OB	01	ICS021 ICS028
NUT123 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS II	68	0	OB	01	FAR136 FAR158
NUT129 TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS	68	0	OB	01	FAR136 FAR158
NUT143 AVALIACAO NUTRICIONAL	68	0	OB	01	NUT154
NUT157 NUTRICAO NORMAL IV	68	0	OB	01	NUT154

7º SEMESTRE	Crédito / Semestre 0	Horas / Semana 23	Horas / Semestre 391

Disciplina	C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
NUT124 HIGIENE E INSP DOS ALIMENTOS I	68	0	OB	01	NUT123
NUT132 TECN ESP CONSERV DOS ALIMENTOS	68	0	OB	01	NUT123
NUT136 NUTRICAO E MATERNO INFANTIL	102	0	OB	01	NUT143 NUT157
NUT137 PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I	102	0	OB	01	ICS019 NUT143 NUT157
OPT051 OPTATIVA 051	51	0	OP		

8º SEMESTRE	Crédito / Semestre 0	Horas / Semana 28	Horas / Semestre 476

Disciplina	C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
NUT138 PATOLOGIA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II	102	0	OB	01	NUT137
NUT144 EDUCACAO NUTRICIONAL	85	0	OB	01	FCH162 NUT157
NUT158 TECNICA DIETETICA II	85	0	OB	01	NUT137

UFBA - Universidade Federal da Bahia - Sistema Acadêmico 26/08/2009 15:02

R00041 - Grade Curricular (Curso)

8º SEMESTRE	Crédito / Semestre 0	Horas / Semana 28	Horas / Semestre 476

Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
NUT171	NUTRICAO EM SAUDE PUBLICA	85	0	OB	01	NUT136 NUT155
NUT176	PLANEJAMENTO ALIM P/ COLETIVID	68	0	OB	01	NUT155
OPT051	OPTATIVA 051	51	0	OP		

9º SEMESTRE	Crédito / Semestre 0	Horas / Semana 21	Horas / Semestre 357

Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
NUT141	DEONTOLOGIA DA NUTRICAO	51	0	OB	01	FCH162 NUT138
NUT159	ADM EM SERV DE ALIMENT COLETIV	136	0	OB	01	ADM001 NUT158 NUT176
NUT172	DIETOTERAPIA APLICADA I	85	0	OB	01	NUT136 NUT138 NUT144
NUTA01	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	34	0	OB		
OPT051	OPTATIVA 051	51	0	OP		

10º SEMESTRE	Crédito / Semestre 0	Horas / Semana 42	Horas / Semestre 714

Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
NUT160	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	255	0	OB	01	Todas as disciplinas do curso exceto as da lista - NUT163 NUTA02
NUT163	ESTÁGIO EM NUTRICAO SOCIAL	153	0	OB	01	Todas as disciplinas do curso exceto as da lista - NUT160 NUTA02
NUTA02	ESTÁGIO EM ADM EM SERVIÇOS DE ALIMENT E	306	0	OB	01	Todas as disciplinas do curso exceto as da lista - NUT160 NUT163

OPTATIVAS 99

Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
ECO134	ECONOMIA RURAL	51	0	OP		
ECO142	ECONOMIA BRASILEIRA	51	0	OP	01	ECO001
EDC219	HIGIENE, EDUCACAO E SAUDE	68	0	OP		
FCH124	ANTROPOLOGIA I	68	0	OP		
FCH172	SOCIOLOGIA RURAL	51	0	OP		
FCH177	HISTORIA DA CULTURA I	68	0	OP		
FCH332	ANTROPOLOGIA MEDICA	68	0	OP		
ICS048	FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO	102	0	OP		
NUT130	CONTROLE DE QUAL DOS ALIMENTOS	68	0	OP	01	NUT123
NUT131	HIGIENE E INSP DOS ALIMENTOSII	102	0	OP	01	NUT124
NUT133	EST EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS	68	0	OP	01	FAR136
NUT146	NUTRICAO EXPERIMENTAL	102	0	OP	01	NUT123 NUT148
NUT147	INQUERITO DE CONSUMO ALIMENTAR	85	0	OP	01	NUT148 NUT157
NUT164	TECNOL DOS ALIMENTOS IV	68	0	OP	01	NUT123
NUT165	LEGISLACAO DOS ALIMENTOS	68	0	OP	01	NUT123
NUT166	DIETOTERAPIA	68	0	OP	01	NUT137
NUT167	NUTRICAO ENTERAL	68	0	OP	01	NUT138
NUT168	DIETAS NAO CONVENCIONAIS	68	0	OP	01	NUT157
NUT173	NUTRICAO TRABALHO SAUDE COLET	68	0	OP		
NUT174	ANALISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	68	0	OP		
NUT175	PLANEJ FIS ORG SERV ALIM E NUT	68	0	OP	01	ADM001
NUT177	ASPECTOS SOCIOS CULTURAIS DA ALIMENTAÇÃ	68	0	OP		
NUT178	HÁBITOS ALIMENTARES E COMENSALIDADE	68	0	OP		
NUT527	NUTRICAO E SAUDE NOS DIFERENTES CICLOS D	51	3	OP		

INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

Natureza Disciplina	Nome	Carga Horária Máxima	Carga Horária Mínima	Creditação Máxima	Creditação Mínima
AC	Atividade Complementar	100	100		
OB	Obrigatoria	3961	3961		
OP	Optativa	153	153		
	Total	4214	4214	0	0

O Profissional:

O nutricionista tem como funções: planejar, organizar, administrar serviços de nutrição e dietética em escolas, hospitais, asilos, indústrias e restaurantes de todos os tipos; fornecer orientação dietoterápica em unidades de saúde e consultórios particulares; planejar, coordenar, assessorar e executar programas de nutrição aplicada e inquéritos dietéticos e clínico-nutricionais, bem como integrar equipes de Saúde Pública; inspecionar os serviços de alimentação; exercer docência, desenvolver atividades técnicas e de pesquisa nas áreas de Nutrição, e da Ciência e Tecnologia dos Alimentos.

Atenção:

Os currículos dos cursos de graduação da Universidade Federal da Bahia estão em processo de reformulação curricular, com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais. Desta forma, esta grade pode ainda não contemplar as mudanças em andamento e em fase de implantação. Consulte o coordenador do curso para esclarecer possíveis dúvidas.

Livros Grátis

(http://www.livrosgratis.com.br)

Milhares de Livros para Download:

Baixar livros de Administração
Baixar livros de Agronomia
Baixar livros de Arquitetura
Baixar livros de Artes
Baixar livros de Astronomia
Baixar livros de Biologia Geral
Baixar livros de Ciência da Computação
Baixar livros de Ciência da Informação
Baixar livros de Ciência Política
Baixar livros de Ciências da Saúde
Baixar livros de Comunicação
Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE
Baixar livros de Defesa civil
Baixar livros de Direito
Baixar livros de Direitos humanos
Baixar livros de Economia
Baixar livros de Economia Doméstica
Baixar livros de Educação
Baixar livros de Educação - Trânsito
Baixar livros de Educação Física
Baixar livros de Engenharia Aeroespacial
Baixar livros de Farmácia
Baixar livros de Filosofia
Baixar livros de Física
Baixar livros de Geociências
Baixar livros de Geografia
Baixar livros de História
Baixar livros de Línguas

Baixar livros de Literatura
Baixar livros de Literatura de Cordel
Baixar livros de Literatura Infantil
Baixar livros de Matemática
Baixar livros de Medicina
Baixar livros de Medicina Veterinária
Baixar livros de Meio Ambiente
Baixar livros de Meteorologia
Baixar Monografias e TCC
Baixar livros Multidisciplinar
Baixar livros de Música
Baixar livros de Psicologia
Baixar livros de Química
Baixar livros de Saúde Coletiva
Baixar livros de Serviço Social
Baixar livros de Sociologia
Baixar livros de Teologia
Baixar livros de Trabalho
Baixar livros de Turismo