



**CONGRESO
IBEROAMERICANO**
DE CIENCIA, TECNOLOGÍA,
INNOVACIÓN Y EDUCACIÓN

BUENOS AIRES, ARGENTINA
12, 13 Y 14 DE NOVIEMBRE 2014

**CONGRESSO
IBERO-AMERICANO**
DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA,
INOVAÇÃO E EDUCAÇÃO

BUENOS AIRES, ARGENTINA
12, 13 Y 14 DE NOVIEMBRE 2014

Para além dos números: o planeamento alimentar sob a ótica da educação CTS

ANJOS, M. C. R.

Para além dos números: o planejamento alimentar sob a ótica da educação CTS

Mônica de Caldas Rosa dos Anjos

Departamento de Nutrição - Universidade Federal do Paraná –
mcranjos@yahoo.com.br

Resumo: Historicamente, a disciplina de planejamento alimentar ofertada pelo curso de Nutrição, por conta do modelo biomédico de formação em saúde, tem como característica o ensino de técnicas para a elaboração de dietas e cardápios saudáveis e adequados voltados ao indivíduo e coletividade sadia. Sob essa ótica, o atendimento ao saudável e adequado requer a elaboração de planos alimentares que supram às recomendações nutricionais, conforme ciclo de vida, bem como considerem os dez passos para uma alimentação saudável, recomendados pelo Ministério da Saúde. Esse olhar, muitas vezes esvaziado do contexto em que o indivíduo ou a população se insere, acarreta a elaboração de planos alimentares fantasiosos, no sentido de não atenderem às condições sociais, econômicas, culturais e educacionais dos sujeitos, bem como, por não compreenderem as relações envolvidas na produção, distribuição e acesso a alimentos e produtos considerados adequados à saúde e ao ambiente. Provocar a tomada de consciência, por meio de uma análise crítica e problematizadora da realidade em que a Nutrição se insere, visando à mudança de olhar do estudante para com a sua formação e campo de atuação, envolve um trabalho árduo e extenuante, tendo em vista a assunção contra-hegemônica necessária ao docente, pautada em outro modelo de sociedade. Nesse sentido, partiu-se do princípio de que o estudo do planejamento alimentar deve ir além do tecnicismo e cientificismo, sendo necessário compreender o significado que a alimentação, e o próprio alimento, tem, na sociedade que está posta. Deste modo, a disciplina foi voltada à contextualização da prescrição dietética, provocando no estudante, e se deixando provocar por eles, reflexões acerca: do modelo de produção e de consumo alimentar; do controle de produção de alimentos por meio do uso de agroquímicos e de sementes transgênicas; do controle da água e de recursos naturais; dos alimentos como *commodities*; da globalização e *macdonalização* da cultura alimentar; da publicidade de alimentos; da indução de modismos relacionados ao consumo de alimentos; da idolatria à estética corporal, induzindo a restrições e transtornos alimentares; da padronização de dietas ideais, que ignoram a complexidade do ser humano; da desigualdade social que mantém a fome, apesar de uma produção alimentar suficiente e superior às necessidades de abastecimento; entre outras questões relacionadas à equidade, à justiça social e ao direito humano à alimentação adequada e saudável.

Introdução

A formação de nutricionistas abarca quatro grandes áreas do conhecimento da Nutrição, sendo culturalmente e historicamente estipuladas e aceitas pela comunidade científica as áreas da: Nutrição Clínica, Nutrição Básica, Nutrição Experimental, Alimentação Institucional e Nutrição em Saúde Coletiva. Dentre as atribuições desse profissional, a prática de elaboração de planos alimentares se destaca, por conta da mercantilização da saúde e da veiculação midiática de dietas e alimentos voltados, por exemplo, à prevenção de doenças crônicas não transmissíveis, à longevidade, ao desempenho físico, ao emagrecimento e à melhoria da qualidade de vida. A apropriação do conhecimento científico, pelo mercado da saúde e da estética, tem gerado o aprisionamento de sujeitos à realização de dietas restritivas, culturalmente descaracterizadas, artificializadas, padronizadas e inseguras, carregadas de valores distorcidos acerca da alimentação saudável e adequada. Neste contexto, os aspectos relacionados às propriedades nutricionais e funcionais do alimento são considerados mais importantes do que os determinantes sociais envolvidos no ato de se alimentar, descartando, inclusive, o fato de que a maioria da população, ao não acessar tais alimentos, fica impedida de garantir os benefícios, vinculados a estes, propostos pela industrialização e comercialização de alimentos e produtos.

A compreensão do que seja uma alimentação saudável e adequada, nesta perspectiva está pautada no modelo biomédico - mecanicista e predominante - que reforça, segundo Barros (2002, p.82) “*explicações que reduzem o processo saúde-doença à sua dimensão estritamente biológica*”. Além disso, este modelo fragmenta o ser humano em especialidades, isolando-o de sua condição social concreta, tendo como pano de fundo, a educação sanitária, focada na doença e em sua prevenção, a partir do repasse de informações corretas à população (SILVA-ARIOLI *et al.*, 2013). A solução dos problemas, como doenças, insegurança alimentar e fome, são consideradas questões pontuais, tratadas, exclusivamente, por ações sanitárias e pelo princípio da medicalização.

Sob essa ótica, o atendimento à alimentação saudável e adequada, fica restrito à elaboração de planos alimentares capazes de suprir recomendações nutricionais, conforme ciclo de vida e estado de saúde, desconsiderando outros determinantes, que vão além do atendimento aos dez passos para uma alimentação saudável, elaborado pelo Ministério da Saúde. Os nutrientes presentes nos alimentos passam a ser o foco de estudos científicos e tecnológicos, capazes de identificar possíveis relações entre nutrientes e doenças, de modo a elaborar recomendações quanto à inserção ou a exclusão de alimentos do consumo alimentar da população em geral, desconsiderando as particularidades dos indivíduos inseridos neste contexto. Desta forma, o alimento, antes carregado de aspectos simbólicos - social, cultural e historicamente determinados, passa a ser concebido como adequado ou inadequado ao consumo, sendo reduzido a um produto de mercado - *commodities*, cuja produção, distribuição e comercialização passam a ser controladas, principalmente, por interesses econômicos e políticos, e aos caprichos do mercado internacional e da Organização Mundial do Comércio, que estipulam o quê, de que forma, onde e quando tais produtos serão produzidos, por quanto serão comercializados, bem como, quem poderá acessar esses produtos.

Nesta lógica, o direito humano à alimentação adequada e saudável, a segurança alimentar e nutricional e a soberania alimentar são, ilegalmente, feridos, ampliando-se: as desigualdades sociais, a desapropriação de terras, o esgotamento dos recursos naturais, a exploração de trabalhadores - inclusive infantis, a violência no campo, a desnutrição e a fome. Ignorar questões desta natureza, no processo de formação de profissionais da área de saúde, aqui, especificamente, no processo de formação de

nutricionistas, implica na manutenção de um modelo de ensino assistencialista, messiânico, desarticulado, descontextualizado e, na maioria das vezes, despropositado. Tal processo de formação não condiz com as próprias diretrizes curriculares¹, que aspiram à formação de um profissional crítico e transformador da realidade em que atua e se insere, mas está afinado com a formação de um profissional tecnicista, que servirá ao mercado de trabalho que está posto, com a finalidade de promover desenvolvimento econômico, a partir da aceleração da produção de bens e de serviços especializados, sem a devida preocupação com o desenvolvimento humano.

Com vistas a provocar rupturas neste processo de formação engessado, se faz necessário desenvolver, nos alunos, e também professores, a capacidade crítica e reflexiva, capaz de dar conta de apreender aspectos sociais, políticos, econômicos, culturais, tecnológicos, educacionais, entre outros, bem como suas implicações, que interferem na percepção da realidade em sua complexidade, movimento e funcionamento. Ainda, a assunção contra-hegemônica - pautada em outro modelo de sociedade, em outra compreensão da ciência da Nutrição, e, em outra concepção de alimentação saudável e adequada - deve ser apresentada ao corpo discente, na intenção do docente posicionar a fala, os argumentos, as indagações e as reflexões cabíveis à compreensão da realidade, em um processo, conforme Freire (2009), de re-ad-miração da ad-miração anterior.

Desta forma, entende-se que o estudo acerca do planejamento alimentar não se pauta, apenas, em técnicas e recomendações nutricionais universais, voltadas à prevenção de doenças e, conseqüentemente, nesse entendimento, à melhora da qualidade de vida da população atendida. O estudo do planejamento alimentar deve ir além do tecnicismo e cientificismo, sendo necessário compreender qual o significado que a alimentação, e o próprio alimento, têm no atual modelo de sociedade.

Para tanto, realizar uma prescrição dietética contextualizada exige conhecer as implicações sociais, econômicas, culturais, educacionais, éticas, entre outras, da ciência e tecnologia para com o ato de se alimentar. Ainda, compreendendo que a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN),

[...] é o direito dos povos definirem suas próprias políticas e estratégias sustentáveis de produção, distribuição e consumo de alimentos que garantam o acesso regular e permanente a uma alimentação saudável, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente, a luz do direito humano à alimentação adequada e saudável para toda a população. A SSAN deve ser pautada na pequena e média produção, respeitando suas próprias culturas e a diversidade dos modos camponeses, pesqueiros e indígenas de produção agropecuária, além de ser totalmente baseada em práticas alimentares promotoras da saúde, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais (BEZERRA, 2010, p.26),

¹ “Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural” (Inciso I, Artigo 3º. - Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição - BRASIL, 2001).

os planos alimentares devem ser elaborados de modo a garantir que todos os aspectos relacionados à Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional sejam considerados. Para isso, se faz imprescindível conceber a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional como eixo estruturador dos cursos de Nutrição, a fim de possibilitar discussões intra e interdisciplinares, e intra e interáreas, voltadas à formação de um profissional capaz de contribuir, de forma mais efetiva, com a saúde da população.

Neste sentido, a disciplina de planejamento alimentar oferecida ao curso de Nutrição, foi reestruturada, trazendo para o debate, em sala de aula, questões relacionadas à Educação na perspectiva CTS², visando à formação de um profissional atuante, crítico e reflexivo, capaz de, na percepção de situações limitantes, apontar soluções para a superação e transformação da realidade social, tendo, de acordo com Bazzo, Pereira e Bazzo (2014, p.75-76), “[...] *principalmente, o cuidado com o ser humano e os demais seres acima da máquina*” e dos interesses do capital.

Reestruturação da disciplina

A proposta original da disciplina de planejamento alimentar visava à elaboração de planos alimentares direcionados a indivíduos (dietas) e coletividades (cardápios) saudáveis, tendo como princípio as leis da alimentação - Lei da quantidade, Lei da qualidade, Lei da harmonia e Lei da adequação - bem como as recomendações internacionais para energia, macronutrientes e micronutrientes. Neste contexto, a disciplina se propunha a trabalhar, junto aos alunos, aulas práticas voltadas à: 1- elaboração de planos alimentares que atendessem às necessidades nutricionais do indivíduo ou da coletividade estudada, e; 2- avaliação de inquéritos alimentares, com vistas a verificar o atendimento às necessidades nutricionais a partir da análise do consumo alimentar relatado pelo indivíduo ou coletividade estudada. Os dados, tanto para elaboração de planos alimentares como para avaliação de inquéritos alimentares, partiam de estudos de caso (reais ou elaborados), de tabelas de composição química de alimentos e de tabelas de recomendações nutricionais. Neste contexto, os alunos deveriam atentar às recomendações, para adequação dos planos alimentares estudados, geralmente, tendo como base, padrões alimentares estipulados, para se atender a uma alimentação adequada e saudável. Neste caso, não havia a realização de debates relacionados aos determinantes sociais que interferem no consumo alimentar de indivíduos e coletividades saudáveis.

Na intenção de romper com esse modelo, propôs-se uma nova condução para se trabalhar a disciplina de planejamento alimentar, no sentido de provocar no estudante, e se deixar provocar por eles, reflexões acerca, por exemplo: do modelo de produção e de consumo alimentar; do controle de produção de alimentos; do controle da água e de recursos naturais; do alimento como *commodities*; da globalização da cultura alimentar; da publicidade de alimentos; de modismos relacionados ao consumo de alimentos; do direito humano; da idolatria à estética corporal; da padronização de dietas; da desigualdade social; entre outras questões, que vão muito além do componente biológico.

² CTS – Ciência, Tecnologia e Sociedade. De acordo com Bazzo; Linsingen; Pereira (2003, p.119), “a expressão *ciência, tecnologia e sociedade (CTS)* procura definir um campo de trabalho acadêmico cujo objeto de estudo está constituído pelos aspectos sociais da ciência e da tecnologia, tanto no que concerne aos fatores sociais que influem na mudança científico-tecnológica, como no que diz respeito às consequências sociais e ambientais”.

Essa proposta não foi realizada na intenção de suprimir a proposta original, mas de trabalhar, para além da mesma, inserindo, no contexto de sala de aula, discussões acerca das implicações sociais, científicas, tecnológicas, culturais, econômicas, educacionais, entre outras, que pudessem estabelecer uma base para se pensar a elaboração de planos alimentares contextualizados, ou seja, que considerassem a realidade atual, em que o alimento, e o ato de se alimentar, estão inseridos. Desta forma, artigos científicos que enfocassem questões sociais, antropológicas, culturais e técnicas, foram utilizados. A proposta era de que cada aluno fizesse, individualmente, a leitura, a síntese, e duas reflexões/questionamentos sobre cada artigo. Na sequência, pequenos grupos eram formados para que fosse iniciada a discussão acerca das reflexões/questionamentos realizados, por cada aluno, a fim de levantar pontos para a discussão coletiva. Na discussão coletiva, com o grande grupo (sala toda), os pontos levantados eram discutidos, de modo a provocar a re-ad-miração dos mesmos, fazendo surgir novos questionamentos que fomentavam o debate.

No total, doze artigos científicos foram trabalhados, sendo os temas principais abarcados: alimentação saudável, padrão alimentar, comportamento alimentar, determinantes do consumo alimentar, alimentação do trabalhador, alimentação escolar, alimentação do idoso, avaliação do consumo alimentar, controle social, antropologia da alimentação e qualidade ampla. Cada um dos temas trabalhados, em sala de aula, tinha como eixos articuladores: o direito humano à alimentação adequada e saudável, a segurança alimentar e nutricional e a soberania alimentar. Além dos artigos, quatro vídeos sobre os temas foram apresentados e discutidos.

Ressalta-se que, durante o período em que a disciplina foi disponibilizada, o Ministério da Saúde abriu uma consulta pública acerca do novo guia alimentar para a população brasileira. Por conta da relação estreita entre o guia alimentar e a disciplina em questão, dois momentos foram disponibilizados para a leitura, o debate e a redação de sugestões a serem encaminhadas, em formulário próprio, ao realizador da consulta pública. Essa atividade, apesar de não estar prevista, corroborou a discussão acerca do controle social que deve ser realizado para a garantia dos pontos de articulação acima citados.

A disciplina, oferecida no primeiro semestre de 2014, teve uma carga horária de noventa horas distribuídas em quinze semanas letivas, sendo 30 horas teóricas e 60 horas práticas. A turma era formada por 33 alunos, divididos em turma A e B. A parte teórica ocorria com as duas turmas em conjunto, sendo no mesmo dia da semana, e, a parte prática, ocorria em dois dias distintos, sendo um dia da semana para cada turma.

Nem um primeiro contato com os alunos, realizou-se um levantamento das concepções que os alunos apresentavam acerca da: 1- alimentação adequada e saudável; 2- segurança alimentar e nutricional; 3- elaboração de planos alimentares e; 4- relação entre planos alimentares e segurança alimentar e nutricional. O mapeamento destas concepções foi utilizado como norteador para incitar questionamentos e reflexões, a fim de codificar, problematizar e decodificar os conceitos apresentados, bem como, de aprofundar temas relacionados aos eixos articuladores da disciplina.

Com base na necessidade de aproximação entre produção e consumo de alimentos, e nos eixos articuladores - direito humano à alimentação adequada e saudável, segurança alimentar e nutricional e soberania alimentar - investigou-se a possibilidade de se elaborar planos alimentares adequados sob o ponto de vista: 1- da quantidade; 2- da qualidade; 3- do respeito às práticas alimentares e culturais; 4- da sustentabilidade ambiental e social; 5- da ética; 6- das condições econômicas e sociais; 7- das condições sanitárias, nutricionais e sensoriais; 8- do acesso aos alimentos ou meios de produzir os próprios alimentos; entre outras questões, de modo

a garantir, no mínimo, o Direito Humano à Alimentação Adequada, previsto na Constituição Brasileira³.

Na sequência, os resultados das discussões - dos sentidos produzidos, das reflexões e dos questionamentos ocorridos durante a disciplina - são apresentados, com a finalidade de elucidar o trabalho realizado, dentro da perspectiva de educação CTS.

³ Artigo sexto do Capítulo segundo, alterado pela Emenda Constitucional 64 (BRASIL, 2010), que incluiu a alimentação como direito social.

Processo de codificação, problematização e descodificação

Para compreensão da complexidade da elaboração de planos alimentares, com vistas a considerar os eixos articuladores, a Figura 1 foi construída e é apresentada abaixo.

QUESTIONAMENTOS

1. O plano proposto supre às recomendações dietéticas?
2. Que recomendações nutricionais estão sendo utilizadas? Estas foram elaboradas para o indivíduo/coletivo em questão?
3. O indivíduo/coletivo acessa ou produz os alimentos prescritos?
4. Os alimentos, produtos e preparações atendem aos aspectos sensoriais, nutricionais, sanitários, culturais, sociais, éticos e ambientais?
5. A forma de preparo e aproveitamento dos alimentos prescritos foi considerada?
6. A origem dos alimentos, produtos e preparações foi identificada?
7. As condições social, econômica, cultural e de educação do indivíduo/coletivo foram consideradas?
8. Os hábitos alimentares, as preferências, as práticas culturais, as formas de preparo e consumo dos alimentos foram identificados?
9. As representações simbólicas referentes à alimentação e ao ato de comer foram levantadas?
10. A compreensão sobre alimentação adequada e saudável, por parte do indivíduo/coletivo, foi codificada? Os mitos/crenças circulantes foram problematizados e descodificados?
11. As fontes de informação acerca da alimentação saudável foram identificadas?

**ATENÇÃO À:
QUANTIDADE,
QUALIDADE E
ADEQUAÇÃO**

Figura 1 - Alguns dos questionamentos levantados, em sala de aula, como necessários à elaboração de planos alimentares, com vistas a atender aos princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar.

A partir de cada questionamento, apresentado na Figura 1, as seguintes reflexões foram trabalhadas:

1. O plano proposto supre às recomendações dietéticas?

O suprimento de alimentos em quantidade suficiente para atender as necessidades do indivíduo ou coletividade, durante a elaboração do plano alimentar, não significa atender aos princípios da segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada, sendo necessária a identificação de outros elementos que possam impedir o acesso a alimentos de qualidade, culturalmente referenciados, produzidos em um sistema sustentável e ético. Ainda, as recomendações nutricionais propostas e utilizadas foram estipuladas a partir de médias populacionais, o que não garante adequação ao indivíduo/coletivo estudado, sendo necessário um acompanhamento e uma avaliação ampla para aproximação com as reais necessidades.

2. Que recomendações nutricionais estão sendo utilizadas? Estas foram elaboradas para o indivíduo/coletivo em questão?

As recomendações nutricionais, normalmente utilizadas no Brasil, foram estipuladas, em geral, para a população norte americana, tendo como base os estudos populacionais voltados ao consumo alimentar e, principalmente, às necessidades de energia e micronutrientes, não garantindo, da mesma forma que citado no item anterior, que o plano alimentar prescrito, com base nestas recomendações, seja adequado ao público a que foi direcionado.

3. O indivíduo/coletivo acessa ou produz os alimentos prescritos?

Outro fator que deve ser considerado, diz respeito ao acesso que o indivíduo/coletivo tem ao alimento, preparação e/ou produto, seja relacionado ao poder de compra, à disponibilidade do mesmo na região em que reside/trabalha, ou à condição de produção do próprio alimento/preparação. A não consideração deste fator implica na elaboração de planos alimentares fantasiosos, ou seja, não exequível pelo público em questão, podendo provocar uma situação de insegurança alimentar.

4. Os alimentos, produtos e preparações atendem aos aspectos sensoriais, nutricionais, sanitários, culturais, sociais, éticos e ambientais?

Ao se trabalhar a elaboração de planos alimentares, bem como a sua execução em instituições produtoras de alimentos, deve-se atentar para o fato de que a atenção, exclusivamente, aos aspectos higiênicos e sanitários não garante a qualidade dos alimentos. De acordo com Prezotto (2002), não somente os critérios exigidos para comercialização segura de alimentos e produtos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, devem ser atendidos, como, também, os aspectos sociais, ecológicos, éticos e culturais da população consumidora e produtora de alimentos. Esse olhar ampliado aproxima-se mais da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, uma vez que considera a existência de determinantes sociais que afetam o consumo, o acesso e as escolhas alimentares de indivíduos e coletividades.

5. A forma de preparo e aproveitamento dos alimentos prescritos foi considerada?

Conhecer as propriedades nutricionais, sensoriais, químicas e tecnológicas dos alimentos, auxilia na elaboração de planos alimentares, bem como na orientação da sua execução, visando o aproveitamento integral de suas partes e uma melhor biodisponibilidade dos nutrientes presentes nos alimentos, para o organismo humano.

6. A origem dos alimentos, produtos e preparações foi identificada?

Dentro desta questão, a não consideração da origem dos alimentos para elaboração de planos alimentares, pode gerar complicações em relação à manutenção/promoção da saúde humana. Neste sentido, devem ser considerados os seguintes aspectos: se os alimentos que o indivíduo/coletivo acessa, é originário de um sistema de produção de alimentos livre de agroquímicos e de sementes transgênicas, bem como, se os produtos industrializados apresentam, em seus rótulos, dados relacionados à forma de produção e composição.

Em relação ao modelo produção agropecuário, o modelo atual, hegemônico, instituído com a finalidade de erradicar a fome no mundo, apesar das safras recordes

anuais, não tem dado conta deste problema. Esse fato se deve, segundo Ziegler (2013), ao interesse na manutenção de famílias em extrema pobreza e em insegurança alimentar e nutricional, devido à distribuição desigual de alimentos, terra, água, bens e renda. Aliada, a essa questão, somam-se: a degradação dos solos, com redução progressiva da produtividade e da biodiversidade; a contaminação das águas; o esgotamento dos recursos naturais; a destruição da vida animal e vegetal, provocada pelo uso desenfreado de agrotóxicos, fertilizantes químicos e sementes geneticamente modificadas; o aumento do número de doenças em animais, causado pela criação em confinamento, e, conseqüente aumento da contaminação de produtos derivados deste modelo de produção, por conta do uso irracional de antibióticos e aumento do número de bactérias resistentes; exploração do homem e mulher, com a oferta de trabalho em condições precárias e a baixos salários; desapropriação de terras para produção em larga escala; controle da produção de sementes e de alimentos, causando dependência no campo, perda da soberania alimentar e insegurança alimentar desta população; manutenção da desinformação quanto aos componentes utilizados no processo de produção de alimentos e de produtos industrializados, infringindo o direito do consumidor em conhecer o que compra e consome; entre outras questões que afetam a qualidade ampla do alimento, que será inserido nos planos alimentares.

Em outra lógica, o modelo de produção agroecológica, diferente do modelo de produção orgânica, tem como princípio o direito à vida, garantindo condições adequadas de produção e de consumo de alimentos; o direito à terra, via reforma agrária, demarcação de terras indígenas e da população tradicional; o direito à água, com livre utilização e proteção das fontes; o direito à produção e troca de sementes crioulas, adaptadas às condições de plantio de cada região, de modo a garantir safras posteriores; o direito à livre escolha da população e do País na produção de seus próprios alimentos. Ainda, o modelo de produção agroecológica, com base em uma produção sustentável de alimentos, respeita o tempo do solo, da criação e, do próprio homem. Este modelo dignifica o homem do campo, oferecendo condições para o seu desenvolvimento, de sua família e de sua região; garante a segurança alimentar e nutricional no meio rural; se preocupa com a soberania alimentar do seu povo e nação; preocupa-se com a diversificação da produção, com o bem estar animal e, conseqüentemente, com a melhora do aporte nutricional de alimentos e produtos produzidos; promove o desenvolvimento local, aumentando a renda familiar e; preserva as características do solo, das águas, das florestas, dos cultivares e da biodiversidade, melhorando a condição de saúde dos trabalhadores e garantindo a soberania alimentar da população atual e futura.

Ainda, é direito humano saber o que se come, de onde vem o alimento, de que forma foi produzido, em que condições os trabalhadores o produziram, como as terras foram cultivadas, como os animais foram criados, que métodos de controle de pragas e doenças foram usados, para que, a partir do conhecimento das práticas de produção, da tomada de consciência, seja oportunizado, aos indivíduos/coletivo, fazer suas próprias escolhas alimentares.

7. As condições social, econômica, cultural e de educação do indivíduo/coletivo foram consideradas?

A elaboração do plano alimentar deve considerar a realidade em que o indivíduo/coletivo se insere. É preciso, para não elaboração de planos fantasiosos, padronizados ou idealizados, conhecer e compreender as condições sociais, econômicas, culturais e de educação envolvidas neste contexto. Isso não significa concluir que, por conta das condições atuais, o plano alimentar deve ser adaptado à

realidade, justificando o não suprimento da quantidade e da qualidade dos alimentos às necessidades estipuladas. Ao contrário, significa a necessidade de orientar, instruir para um atuar transformador da realidade, sinalizando, problematizando e descodificando as situações limitantes, de modo que o indivíduo/coletivo, apercebido de sua situação, possa lutar pelo direito a execução de um plano alimentar que atenda as suas necessidades biológicas, psicológicas, culturais, sociais.

8. Os hábitos alimentares, as preferências, as práticas culturais, as formas de preparo e consumo dos alimentos foram identificados?

É preciso estar atento a essas questões, na tentativa de resgatar as práticas alimentares e culturais do indivíduo/coletivo, atualmente massacradas e perdidas no contexto da globalização, da *macdonalização* e da industrialização de alimentos, que têm provocado à utilização irrestrita de produtos altamente processados, homogeneizados e artificializados, voltados à internacionalização dos gostos, dos sabores, das texturas, das aparências e dos objetivos estéticos. Levando, na contramão do saudável, ao aumento no número de doenças crônicas, em especial: diabetes, hipertensão, cardiopatia, dislipidemia, depressão, alergia, obesidade e outros transtornos alimentares.

9. As representações simbólicas referentes à alimentação e ao ato de comer foram levantadas?

A elaboração de planos alimentares deve respeitar a significação do alimento e do ato de se alimentar, de modo a não restringir, da alimentação do indivíduo/coletivo, aspectos relacionados a outras necessidades que superam o estritamente biológico.

10. A compreensão sobre alimentação adequada e saudável, por parte do indivíduo/coletivo, foi codificada? Os mitos/crenças circulantes foram problematizados e descodificados?

Da mesma forma, é necessário identificar os códigos relacionados à alimentação saudável, de modo a identificar mitos e crenças relacionados aos alimentos, afinando, na problematização e descodificação, a linguagem do que seja saudável e adequado, na perspectiva do direito humano e da segurança alimentar e nutricional. Esta descodificação amplia a possibilidade de compreensão das preparações, das escolhas, das substituições, dos limites e estratégias do plano alimentar proposto.

11. As fontes de informação acerca da alimentação saudável foram identificadas?

Ainda, se faz necessário conhecer as fontes de informação relacionadas à significação do que seja saudável e adequado, tendo em vista a apropriação científica desta significação, por indústrias alimentícias e órgãos de publicidade, que vêm provocando a indução: de um consumismo irracional de alimentos e produtos; de modismos relacionados a alimentos considerados funcionais, e com poder de prevenir e de curar doenças atreladas à alimentação e estética; da idolatria ao corpo magro e perfeito, induzindo a restrições dietéticas e transtornos alimentares graves; de dietas padronizadas, ditas ideais, que ignoram a complexidade do ser humano, causando distúrbios alimentares, carências e excessos nutricionais.

As reflexões acima, apesar de densas, não esgotaram as problematizações necessárias à elaboração de planos alimentares, na perspectiva da alimentação saudável e adequada. Ainda, foram propostas outras discussões, fomentadas tanto pelas questões anteriores, como por conta do desenvolvimento científico e tecnológico relacionado à produção de alimentos e de produtos alimentícios. Dentre as reflexões realizadas, os questionamentos abaixo foram trazidos para as rodadas de discussão:

- Por que a transição nutricional (redução da desnutrição e aumento da obesidade) está aumentando em proporções descontroláveis? Isso poderia significar que a Segurança Alimentar e Nutricional, em especial da população carente, está sendo alcançada? E o que significa o aumento no número de obesos mal nutridos? Que relação isso tem com a fome oculta?
- Por que a população faminta no mundo supera um bilhão de pessoas, contrastando com o progresso científico e tecnológico relacionado à produção de alimentos em larga escala?
- Por que, hoje, a utilização de agroquímicos bate recorde, se os organismos geneticamente modificados (transgênicos) foram criados com vistas a reduzir a quantidade de agrotóxicos e fertilizantes nas lavouras? Ainda nesta linha, por que a cultura da soja transgênica está associada à utilização do roundup®? Seria coincidência serem produzidos pela mesma empresa? E o que há por trás das patentes de alimentos e, principalmente, de sementes?
- Por que o acesso à água (para consumo e produção de alimentos) não é garantido à população? E, por que as grandes empresas alimentícias estão em disputa, a fim de obter a licença para exploração e o controle de distribuição desse bem?
- Por que o direito à informação sobre o que se come e sobre as condições de produção dos alimentos e produtos, é negado à população?
- O que significam as informações presentes nos rótulos de alimentos? Seriam essas informações completas, confiáveis e acessíveis para a maioria da população?

Tais complicações, aqui apresentadas, indicam a necessidade, cada vez mais urgente, de debater, junto ao corpo discente e, principalmente, ao corpo docente, estratégias para uma formação profissional de um nutricionista que seja crítico, humano e cidadão, de modo que sejam possibilitadas problematizações contínuas acerca do processo civilizatório, que vem culminando na banalização da vida, em prol do capital e do desenvolvimento, puramente, econômico. Neste sentido, não apenas a disciplina de planejamento alimentar deve ser contextualizada, mas todo o rol de disciplinas abarcadas pelo currículo deste profissional.

Considerações

Tendo isso posto, sugere-se que a elaboração de planos alimentares seja pensada para além dos números, trabalhando-se temas que possibilitem um olhar crítico e contextualizado de nutricionistas, tanto em processo de formação inicial, como em processo de formação continuada, de modo a perceberem a pluralidade presente

na área de Alimentação e Nutrição e sua relação com a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável, da Segurança Alimentar e Nutricional e da Soberania Alimentar.

Tal proposta pode parecer utópica, devido à complexidade que deve ser abarcada durante a elaboração de planos alimentares, no entanto, essa complexidade aponta para a necessidade de formação de cidadãos e, não apenas, de nutricionistas tecnicistas e cientificistas, direcionados ao atendimento de problemas pontuais relacionados à profissão. Ao conduzir, propositadamente, à formação de nutricionistas voltada a integração na realidade em estudo, imbuindo nestes a necessidade de participarem ativamente de organizações da sociedade civil, de modo a identificar e compreender os problemas sociais, em especial, os que afetam, diretamente, a alimentação humana, e de atuarem, plenamente, no controle social e na elaboração de políticas públicas, será possível vislumbrar o resgate do alimento como direito social a serviço da vida, e não como mercadoria a serviço do capital.

Com base no exposto, outra utopia se faz pertinente, a utopia marxista, apropriada por Freire, em suas ações voltadas à superação das situações-limite para libertação dos sujeitos. Uma utopia pautada na resistência, que seja capaz de agregar sujeitos atuantes, colaboradores, inclusivos, éticos, mobilizadores, crentes, humanos, e buscadores da justiça, da equidade, da educação e da permanente mudança.

Elaborar planos alimentares adequados e saudáveis vai além do suprimento das necessidades nutricionais do indivíduo ou coletividade. Envolve um olhar mais amplo para a significação do ato de se alimentar, ressaltando-se que a alimentação é o bem mais sagrado, devendo ser respeitada na sua essência nutridora do simbólico, da cultura, das relações sociais e, principalmente, da inquietude frente à fome humana.

Bibliografia

- BARROS, J. A. C. Pensando o processo saúde doença: a que responde o modelo biomédico? *Saúde & Sociedade*. v.11, n.1, p. 67-84, 2002.
- BAZZO, W. A.; LINSINGEN, I. V.; PEREIRA, L. T. V. (Ed.) *Introdução aos estudos CTS (Ciência, Tecnologia e Sociedade)*. Madri: OEI, 2003.
- BAZZO, W. A.; PEREIRA, L. T. V.; BAZZO, J. L. S. *Conversando sobre educação tecnológica*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2014.
- BEZERRA, I. Nesta terra, em se plantando, tudo dá?: política de Segurança Alimentar e Nutricional no meio rural paranaense, o caso do PAA. 2010. Tese (Doutorado em Ciências Sociais). Universidade Federal do Rio Grande do Norte.
- BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES nº. 5, de 7 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>>. Acesso em: 13 mar 2012.
- BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Emenda Constitucional nº. 64, de 04 de fevereiro de 2010. Altera o artigo 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm>. Acesso em: 13 mar 2012.
- FREIRE, P. *Pedagogia da autonomia. Saberes necessários à prática educativa*. São Paulo: Paz e Terra, 2009.
- PREZOTTO, L. L. Qualidade ampla: referência para a pequena agroindústria rural inserida numa proposta de desenvolvimento regional descentralizado. In: LIMA, D. M. A.; WILKINSON, J. (org.) *Inovações nas tradições da agricultura familiar*. Brasília: CNPq/Paralelo 15, 2002. P. 285-300.

SILVA-ARIOLI, I. G.; SCHNEIDER, D. R.; BARBOSAA, T. M.; ROS, M. A. Promoção e Educação em saúde: uma análise epistemológica. *Psicol. cienc. Prof.* v.33, n.3, 2013. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-98932013000300012&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 30 nov 2013.