



EXPERIÊNCIA, ALTERIDADE E SUBJETIVIDADE: NEXOS COM O ENSINO-APRENDIZAGEM NA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO: RELATO DE EXPERIENCIAⁱ

Cláudio José de Souza¹, Luciene Ramos Moreira da Cunha¹,
Thaynara Braga Brito¹, Carina de Aquino Paes²,
Edna Ribeiro dos Santos³, Felipe de Souza Cardoso⁴,
Amanda da Silva Franco⁵, Daniel Alves de Oliveira⁶

¹Acadêmicos de Nutrição do 7º período da Faculdade Bezerra de Araújo, Brazil

²Mestre em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro.

Coordenadora do Curso de Nutrição da Faculdade Bezerra de Araújo, Brazil

³Doutora em Processamento Tecnológico de produtos de origem Animal pela
Universidade Federal Fluminense. Docente do Curso de Nutrição da
Faculdade Bezerra de Araújo, Brazil

⁴Mestre em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Doutorando em Ciências Nutricionais, com ênfase em bioquímica Nutricional pela
Universidade Federal do Rio de Janeiro. Docente do curso de Nutrição da
Faculdade Bezerra de Araújo, Brazil

⁵Doutora em Alimentação, Nutrição e Saúde pela universidade do Estado do Rio de Janeiro.
Docente do curso de Nutrição da Faculdade Bezerra de Araújo, Brazil

⁶Mestre em Nutrição pela Universidade Federal do Rio de Janeiro.
Docente do curso de Nutrição da Faculdade Bezerra de Araújo, Brazil

Resumo:

Objetivo: Relatar a experiência da narrativa como instrumento de avaliação da aprendizagem dos acadêmicos de enfermagem. **Metodologia:** trata-se de um relato de experiência dos acadêmicos do curso de nutrição da Faculdade Bezerra de Araújo – Rio de Janeiro, que teve como base o estudo interdisciplinar no desenvolvimento de um produto alimentício. **Resultados:** a experiência possibilitou a integração dos vários saberes disciplinares, para a execução do trabalho proposto. **Conclusão:** a utilização de estratégias de ensino-aprendizagem que suplantem a educação tradicional ou bancária

ⁱ EXPERIENCE, ALTERATION AND SUBJECTIVITY: LINKS TO TEACHING-LEARNING IN GRADUATION IN NUTRITION: EXPERIENCE REPORT

Correspondence: email claudioenfo@gmail.com

e coloque o discente como sujeito integrante e ativo no seu processo de aprendizagem, propiciando-lhe um ambiente criativo e de transformação da realidade.

Palavras-chave: ensino; aprendizagem baseada em problemas; ciências da nutrição

Abstract:

Objective: to report the experience of the narrative as an instrument to evaluate nursing students' learning. **Methodology:** this is an experience report of the nutrition students of the Bezerra de Araújo College, Rio de Janeiro, which was based on an interdisciplinary study in the development of a food product. **Results:** the experience allowed the integration of the various disciplinary knowledge, for the execution of the proposed work. **Conclusion:** the use of teaching-learning strategies that supplant traditional education and place the student as an integral and active subject in their learning process, providing a creative environment and transformation of reality.

Keywords: teaching; problem-based learning; nutrition sciences

1. Introdução

Desvelar o fenômeno do ensino e da aprendizagem é um desafio que põe a prova a todos os educadores envolvidos neste processo, e que almeja uma educação crítica-reflexiva onde os educandos possam ser o protagonista desta história. Neste contexto, o panorama atual da educação em Nutrição, requer cada vez mais a utilização de estratégias de ensino-aprendizagem que suplantem a educação tradicional ou bancária e coloque o discente como sujeito integrante e ativo no seu processo de aprendizagem, permitindo assim um saber mais crítico e duradouro, propiciando-lhe um ambiente criativo e de transformação da realidade (Freire, 2011).

Imbuídos do status de docente, e mediante aos valores desenvolvidos e aprimorados a práxis profissional no ensino é que os docentes do curso de Nutrição da Faculdade Bezerra de Araújo – Rio de Janeiro, tem procurado ao longo desses anos, qualificar seus futuros egressos do curso de Nutrição quanto ao desenvolvimento de suas competências profissionais, porém que a mesma possa estar em consonância com os mais altos padrões associados a práxis profissional.

Bondía (2002) propõe pensar a educação, por meio da experiência e sentido, isto é da relação entre a vida humana e o conhecimento. Dentro desta perspectiva, o que importa segundo o autor é a experiência, o sujeito da experiência e o saber de

experiência, e não simplesmente a informação. Para o autor, o sujeito da experiência é, sobretudo, um espaço onde tem lugar para os acontecimentos.

Segundo Ferreira (2010), alteridade possui uma relação de sociabilidade e diferença entre o indivíduo em conjunto e a unidade, onde os dois sentidos interdependem na lógica de que para constituir uma individualidade é necessário um coletivo. Dessa forma nós apenas existimos a partir do outro, da visão do outro, o que nos permite também compreender o mundo a partir de um olhar diferenciado, partindo tanto do diferente quanto de nós mesmos, sensibilizado que estamos pela experiência do contato. Corroborando com esta definição Bondía (1998) em seu discurso presa a autonomia e liberdade do sujeito. Para o autor, a educação se apresenta como um processo de alteridade: o discente é o outro que olha aos educadores, interrogativamente, propondo uma relação de diferenças e não de submissão a imagens que lhe atribuímos como uma auto-defesa.

Já para Japiassú (1996), a subjetividade tem haver com a característica do sujeito, aquilo que é pessoal, individual, que pertence ao sujeito e apenas a ele, sendo, portanto, em última análise, inacessível a outrem.

Ao associar esses três pilares, meus pensamentos, corrobora com os de Abrahão e Merhy (2014), quando os mesmos pontuam a necessidade da inserção de novas estratégias de ensino-aprendizagem para que possa atender as necessidades atuais da educação no ensino em saúde, nesse caso a Nutrição. Os autores acreditam que coexistem maneiras de ensinar e aprender que convivem com os sujeitos e os seus modos de vida singulares, demandando uma atenção singular, visto que, a formação pode ser reconhecida a partir de outros lugares, sob outras perspectivas, convidando o educando a experimentar, a criticar, a participar da experiência de ensinar e aprender.

Ao compreender que o processo ensino-aprendizagem é permeado por uma complexidade de fatores associados tanto em nível pessoal, social quanto o coletivo que se torna inaceitável conceber que o aprendizado se dê por meio de um ensino unicamente tradicional, ensino este que estimula pouco o exercício de autonomia e de crítica, pois parte do princípio de que expor ao educando ao conteúdo é suficiente para a sua formação. Quando compreende-se que somente a exposição aos fatos não é o suficiente para o processo ensino-aprendizagem e, que se precisa fazer uma correlação entre a subjetividade e a singularidades dos momentos vividos, analisando o cotidiano em suas várias interfaces seja em sala de aula ou do campo prático por meio de um olhar que permita, através da experiência não somente da técnica em si, mas dos sentimentos e sensações que abarcam a esfera do cuidar em suas várias instâncias,

proporcionado ao educando e educador a mediação dos processos reflexivos de situações singulares.

Situações estas, que num determinado momento fica ocultas, pois o que se prima na educação das áreas da saúde, são os aspectos tecnicistas dos saberes, não concebendo que o processo de educar pode e deve ser adquirido de outras maneiras não somente pelo método tradicional, mas, sob outras perspectivas, que convida o educando e educador a experimentar, a criticar, a participar da experiência de ensinar e aprender por meio das leituras e reflexões de suas narrativas experienciadas. Nesse sentido, Bondía (2002, p.22) aponta que *“a experiência é o que nos passa, o que nos acontece, o que nos toca. Não o que se passa não o que acontece, ou o que toca”*.

O objetivo deste artigo foi relatar a experiência da narrativa como instrumento de avaliação da aprendizagem dos acadêmicos do curso de Nutrição, partindo da *experiência, alteridade e subjetividade* compreendendo esses pilares, como bases fundamentais no exercício de uma nova modalidade no ato de educar.

2. Contextualizando o cenário de ensino: Faculdade Bezerra de Araújo

A Faculdade Bezerra de Araújo (FABA), é uma instituição particular de ensino Superior nas áreas de Enfermagem, Nutrição, Fisioterapia, Farmácia e, recentemente de Educação Física. Possui sua singularidade por ser uma instituição com mais de 40 anos de história, renomada no cenário brasileiro, no que se refere à formação de profissionais na área de saúde. Além disto, a instituição possui uma editora própria, responsável pela publicação de inúmeros livros didáticos, especificamente no campo da saúde.

O Centro de Formação Profissional Bezerra de Araújo (CFPBA) é fruto da dedicação e denodo da Professora e Enfermeira Maria José Bezerra de Araújo, que iniciou suas atividades na área de saúde por meio do Colégio Bezerra de Araújo, com programas de Educação continuada para atendentes dos hospitais públicos e privados, no período de 1970 a 1976. A partir de 1977, com autorização da Secretaria Estadual de Educação, por meio de projeto aprovado pelo CEE Parecer nº 66 – D.O 25.04.78 e Portaria nº 159 publicada no D.O de 21.11.78, iniciou cursos de qualificação profissional para Técnico em Enfermagem, Técnico em Fisioterapia e Técnico em Nutrição no bairro da Tijuca. Em 1981 estendeu suas atividades ainda voltadas para cursos profissionalizantes no bairro de Campo Grande, no Estado do Rio de Janeiro.

O sonho da Professora Maria José era criar cursos de nível superior com o objetivo precípuo de preparar profissionais da área da saúde, não só estimulando os egressos dos cursos médios, mas também aqueles sequiosos de aprender.

Comprometida com a realidade dos bairros mais populosos e carentes em serviços de saúde e educação é que o bairro de Campo Grande foi escolhido para fundar a Faculdade Bezerra de Araújo.

O sonho tornou-se realidade e assim o Ministério da Educação e do Desporto autorizou o funcionamento da instituição em 1999, após análise da proposta de abertura da FABA e do projeto pedagógico para a criação do Curso de Graduação em Enfermagem voltado para a formação do enfermeiro generalista. Vale ressaltar que a FABA foi pioneira em oferecer neste bairro o primeiro curso de Graduação em Nutrição, atendendo assim a Zona Oeste do Município do Rio de Janeiro, micro-regiões e municípios adjacentes.

Após 14 anos consecutivos no mercado educacional, a FABA ampliou a sua área de atuação e implantou os cursos de Farmácia, Nutrição e Fisioterapia somaram-se ao Curso de Enfermagem. Expandiu-se tanto fisicamente quanto estruturalmente, no mesmo bairro para atender as necessidades crescentes do processo ensino aprendizagem.

Embora o ensino ocupe papel de relevância no projeto institucional da FABA, sua fundadora considera que este deve ser constituído de elementos fundamentais para o êxito do desempenho acadêmico, que complementam a graduação, são eles: Pós-Graduação, Extensão e Pesquisa, buscando o caráter multidisciplinar e interdisciplinar, possibilitando aos discentes uma visão ampla na sua formação acadêmica e competência para intervir com responsabilidade no processo de mudança no mundo globalizado em uma sociedade complexa.

3. Proposta de um currículo integrado

A educação brasileira tem apresentado transformações significativas e representativas a partir da oficialização da Resolução CNE/CES nº 5, de 07/11/2001, correspondente às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição 2001, quando evidência um ensino voltado ao desenvolvimento de competências (Brasil, 2001). Com o objetivo de alcançar a consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Nutrição, a coordenação do curso adequou a proposta do ensino voltado à interdisciplinaridade com vistas ao desenvolvimento de algumas competências para este futuro graduando.

Com base nestas exigências acadêmicas os educadores têm tentado, encontrar estratégias de ensino-aprendizagem que melhor se adéquem para a efetivação da práxis do ofício docente, visando o ensino, por meio de um facilitador na integração entre

teoria e a prática na aprendizagem em diferentes níveis de escolaridade, incluindo na formação profissional.

Assim, por meio da Disciplina de Tecnologia dos Alimentos foi possível introduzir como proposta acadêmica a criação de um produto que abrange as demais disciplinas do 4º período de graduação em Nutrição: Nutrição Humana I; Técnica dietética; Políticas de Saúde Ambiental e Marketing aplicado a Nutrição. No primeiro dia letivo do período, os alunos são orientados sobre cada tópico abordado no projeto. Ao final desta aula, os discentes também recebem um roteiro de como o projeto precisa a ser desenvolvido e para aqueles que não compreenderam a dinâmica proposta os esclarecimentos de principais dúvidas.

4. Desenvolvendo o produto

Para a realização desta atividade, os acadêmicos de Nutrição do 4º período, foram divididos em grupos de 5 a 7 integrantes, sendo paulatinamente instrumentalizados nas referidas disciplina, cada qual com sua especificidade contemplando os seguintes tópicos a serem pesquisados e desenvolvidos pelos acadêmicos:

Descrição do produto: este precisa estar de acordo com as normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Brasil, 2000).

Descrição Técnica de Conservação: mediante ao produto a ser confeccionado os acadêmicos precisam fazer pesquisas em alimentos similares, justificando a melhor técnica de conservação aplicada ao produto criado (Evangelista, 2001; Brasil, 1999).

Objetivo: alicerçado em evidências científicas dos reais benefícios da composição do seu produto elaborado. Estimulando desde a sua formação o compromisso com uma alimentação que favoreça a manutenção da saúde.

Justificativa epidemiológica: neste item, como se trata de um processo de formação, os acadêmicos precisam fazer um levantamento nas bases de dados nacionais e internacionais, defendendo a utilização desse produto. Isto é, qual é o seu principal componente e que benefício este, traz a saúde.

Pesquisa de mercado: os acadêmicos são orientados a verificar a originalidade do produto elaborado, vislumbrando a possibilidade de semelhança com outros produtos já existentes, trazendo o diferencial na proposta do desenvolvimento do projeto.

Descrição Técnica do(s) Nutriente(s): neste tópico os acadêmicos foram estimulados a destacar o(s) principal (is) componente (s) do produto procurando defender seus benefícios a saúde. Ressaltando que para este item foi obrigatória a descrição das

características do produto principal, sua composição química, meios de absorção/transporte ou interação no organismo. Estes dados, também deveriam ser obtidos por meio de livros e artigos científicos em periódicos bem conceituados.

Ficha técnica: com base nas aulas de Técnica dietética, os acadêmicos foram estimulados a elaborar a ficha técnica do produto, descrevendo os ingredientes e calculando os itens: *per capita* líquida; IPC (índice de parte comestível); *Per capita* bruta; quantidade total (peso bruto) e a relação com as medidas caseiras, estando de acordo com as normas brasileiras preconizadas pela Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 359 de 23 de dezembro de 2003, o qual aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional (Brasil, 2003).

Procedimento Operacional Padrão - POP: com base em conhecimentos anteriores e ênfase conferida na disciplina de Tecnologias de Alimentos, os acadêmicos confeccionaram o POP, contemplando as seguintes fases: pré-preparo e preparo de acordo com as normas da RDC nº 275/2002 (Brasil, 2002).

Padrão de Identidade e Qualidade - PIC: neste item os acadêmicos deveriam classificar o seu produto de acordo com as características microbiológicas, químicas e sensoriais, conforme legislação vigente para cada categoria de Alimentos.

Custo Total e Custo Por Porção: os acadêmicos deveriam fazer um levantamento do custo do produto e de sua porção. Como se trata de um produto, os acadêmicos deveriam pontuar para que tipo de faixa etária o produto pudesse ser veiculado.

Informação Nutricional Obrigatória: o produto deveria conter as informações nutricionais necessárias, contendo a gramatura da porção e a medida caseira, quantidades e % de valor diário de Ingestão, referentes à Valor Energético ou Calórico, Carboidratos, Proteínas, Gorduras Totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Totais, Gorduras *trans*, Fibra Alimentar e Sódio, dados de acordo com a RDC nº 360/2003 (Brasil, 2003). Dependendo do produto desenvolvido, poderia ser adicionada a Informação Nutricional Complementar, conforme o que preconiza a RDC nº 54/2012 (Brasil, 2012).

Embalagem e Rotulagem: com o auxílio da disciplina de Tecnologia dos alimentos e Marketing os acadêmicos deveriam estabelecer formato e tipo de material da Embalagem e elaborar um rótulo, seguindo todos os itens estabelecidos pela legislação da RDC nº 259/2002, com as mesmas especificações de um produto comercializado no mercado (Brasil, 2002).

Análise Sensorial: conforme as orientações referentes à disciplina de Tecnologia de Alimentos, os acadêmicos de Nutrição, deveriam estipular qual o melhor teste que se enquadraria para a realização da Análise Sensorial. Para tal atividade foi necessário

reservar as dependências do laboratório de Técnica e Dietética e Tecnologia da própria faculdade, tendo como “n” total, o mínimo de 30 participantes. Para este instrumento de coleta de dados deveria ser elaborada uma ficha de acordo com o teste escolhido. Para esta fase, deu preferência para pessoas que não estivesse envolvida com o processo isto é, acadêmicos do mesmo período.

Após a realização de todas estas etapas, para a construção do referido produto de escolha, o grupo de acadêmicos deveria ser avaliado pelos respectivos docentes titulares das disciplinas do 4º período do curso, bem como da coordenadora de curso, cada qual trazendo as considerações pertinentes a sua disciplina.

Para a apresentação do trabalho, além de ser utilizado o projetor multimídia “Power-point”, os acadêmicos foram estimulados a confeccionar todo um cenário que pudesse caracterizar o lançamento de um produto no mercado. Para tal, o grupo confeccionou vestimentas de acordo com o produto a ser exposto e uma mesa para que os demais avaliadores pudesse provar do produto. Neste momento, os integrantes com base no estudo proposto foram capazes de defender o seu produto com base nos aspectos nutricionais. Logo em seguida da apresentação, o grupo foi interpelado com as possíveis considerações acerca do produto apresentado.

5. Conclusão

Mediante a experiência vivida, pode-se analisar que se é possível, oferecer um ensino de maneira integrada no curso de Nutrição. Esta experiência aos futuros egressos, foi de grande valia a medida que se constitui como uma alternativa pedagógica com o objetivo de integração das disciplinas lecionadas em períodos anteriores e no período letivo atual.

Outro fator importante, foi o despertar o senso de empreendedorismo nos discentes, uma vez que estes percebem que existem outras maneiras de inserção em atividades profissionais diferenciadas em relação às adotadas pela maioria dos formandos, além de proporcionar uma atividade acadêmica em grupo, que contribui para o desenvolvimento de habilidades e competências no relacionamento interpessoal, uma prática interessante para a atividade de profissionais da área de saúde.

A proposta metodológica possibilitou tanto aos docentes quanto aos discentes a mobilização de um ensino voltado a interdisciplinaridade, ao mesmo tempo, possibilitando aos futuros egressos de Nutrição, as competências necessárias para o enfrentamento de sua *práxis* profissional.

Referencias

1. Abrahão, A. L.; Merhy, E.E. Formação em saúde e micropolítica: sobre conceitos-ferramentas na pratica de ensinar. Interface (Botucatu), Botucatu , v. 18, n. 49, June 2014 . disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1414-32832014000200313&lng=en&nrm=iso access on 22 Dec. 2014. <http://dx.doi.org/10.1590/1807-57622013.0166>.
2. Bondía, J.L. “Notas sobre a experiência e o saber de experiência”. In: ANPED. Revista Brasileira de Educação. n. 19. Campina/SP: ANPED/ Autores Associados, p. 20-28, jan-abr. 2002.
3. Bondia, J.L. Pedagogia profana: danças, piruetas e mascaradas. Tradução Alfredo Veiga-Neto. Porto Alegre: Contrabando, 1998.
4. Brasil. 1999. Centro de vigilância Sanitária de Secretaria de Estado da Saúde. Portaria CVS 6/99, de 10.03.99. Dispõe sobre o regulamento técnico, parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimento de alimentos. Disponível em: <http://www.inprocess.com.br/legislacoes>
5. Brasil. Agencia Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos operacionais padronizados aplicados aos Estabelecimentos produtores/Industrializados de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores/Industrializados de alimentos. Agencia nacional de Vigilância Sanitária. 2002. Disponível em: <http://www.rio.rj.gov.br/dlstatic/10112/5125403/4132350/ResoluuoRDC27521.10.2002.pdf>
6. Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 21, de 31 de julho de 2000. Disponível em: http://www.cfmv.org.br/portal/legislacao/outras_normas/instrucao_normativa_020_MAA.htm
7. Brasil. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Resolução CNE/CES nº 5, de 07/11/2001. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Brasília: Câmara de Educação Superior; 2001. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>

8. Brasil. Resolução n° 259 de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Disponível em: <http://www.ibravin.org.br/admin/arquivos/informes/1455824267-1ed.pdf>
9. Brasil. Resolução n° 359 de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Disponível em: http://www.abic.com.br/publique/media/CONS_leg_resolucao360-03.pdf
10. Brasil. Resolução n° 360 de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico de sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/res0360_23_12_2003.pdf/5d4fc713-9c66-4512-b3c1-afee57e7d9bc
11. Brasil. Resolução n° 54 de 12 de novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/%2033880/2568070/rdc0054_12_11_2012.pdf/c5ac23fd-974e-4f2c-9fbc-48f7e0a31864
12. Evangelista, J. Tecnologia de alimentos. São Paulo: Editora Atheneu, 2001.
13. Ferreira, A.B.H. Dicionário Aurélio da Língua Portuguesa. 5ª edição. Curitiba: Positivo, 2010.
14. Freire, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. 43ª ed. São Paulo: Paz e Terra; 2011.
15. Japiassú, H. Dicionário básico de filosofia. 3ª edição. rev. e ampliada. Rio de Janeiro: Jorge Zaher Ed. 1996.

Creative Commons licensing terms

Author(s) will retain the copyright of their published articles agreeing that a Creative Commons Attribution 4.0 International License (CC BY 4.0) terms will be applied to their work. Under the terms of this license, no permission is required from the author(s) or publisher for members of the community to copy, distribute, transmit or adapt the article content, providing a proper, prominent and unambiguous attribution to the authors in a manner that makes clear that the materials are being reused under permission of a Creative Commons License. Views, opinions and conclusions expressed in this research article are views, opinions and conclusions of the author(s). Open Access Publishing Group and European Journal of Education Studies shall not be responsible or answerable for any loss, damage or liability caused in relation to/arising out of conflicts of interest, copyright violations and inappropriate or inaccurate use of any kind content related or integrated into the research work. All the published works are meeting the Open Access Publishing requirements and can be freely accessed, shared, modified, distributed and used in educational, commercial and non-commercial purposes under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License \(CC BY 4.0\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).