

# A importância das Ciências Humanas e Sociais no curso de graduação em Nutrição: um relato de experiência

## The importance of the Human and Social Sciences in the undergraduate course in Nutrition: an experience report

Romilda de Souza Lima<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Grupo de Pesquisa em Segurança Alimentar, Departamento de Nutrição, Francisco Beltrão-PR, Brasil.

Correspondência / *Correspondence*  
Romilda de Souza Lima  
Email: romislima2@gmail.com

### Resumo

Neste ensaio, um relato de experiência, apresenta-se breve discussão sobre a contribuição das ciências sociais para o estudo da Nutrição. Relata-se, ainda, a vivência como docente em duas disciplinas ofertadas para o curso de graduação em Nutrição em uma universidade pública estadual no Paraná: Antropologia da Alimentação e Sociologia aplicada à Nutrição. O foco está na contribuição para se pensar, numa ótica multidisciplinar e interdisciplinar, a grade curricular do curso. São apresentados os posicionamentos de alguns autores das ciências sociais, incluindo aqueles da Sociologia e Antropologia da Alimentação. Como experiência, é relatado como tem sido a condução de tais disciplinas, os desafios e as mudanças percebidas nos estudantes em relação à importância desses conteúdos na formação acadêmica, e como é possível observar a adoção desses conhecimentos nas atividades de pesquisa e extensão por parte dos/das estudantes do referido curso. Apesar de suas reduzidas cargas horárias (68 horas/aula anuais para cada disciplina), é possível perceber que os conteúdos desenvolvidos em sala têm contribuído para ampliar o olhar dos discentes ao estudarem conteúdos que os auxiliam na compreensão dos aspectos sociais, culturais e políticos da alimentação e da nutrição.

**Palavras-chave:** Antropologia. Alimentação. Educação Alimentar e Nutricional.

## Abstract

In this essay, a report of experience, a brief discussion is presented on the contribution of the social sciences to the study of Nutrition. It also presents the experience as a teacher in two disciplines offered for the undergraduate course in Nutrition at a state public university in Paraná: Food Anthropology and Sociology Applied to Nutrition. The focus is on the contribution to think, in a multidisciplinary and interdisciplinary perspective, the curricular grade of the course. The positions of some authors of the social sciences, including those of Sociology and Food Anthropology, are presented. As an experiment, it is reported how the subjects have been conducted, the challenges and the perceived changes in the students regarding the importance of these contents in the academic formation, and how it is possible to observe the adoption of this knowledge in the activities of research and extension by the / of the students of said course. In spite of its reduced hours (68 hours / year for each subject), it is noticed that the contents developed in the classroom have contributed to broaden the view of the students when studying contents that help them understand the social, cultural and political aspects of food and nutrition.

**Keywords:** Anthropology. Food. Food and Nutrition Education.

## Introdução

O Plano Político-Pedagógico de um curso de graduação se torna mais interessante quando consegue ser, na medida do possível, uma construção de disciplinas com viés multidisciplinar e interdisciplinar, capaz de orientar os estudantes a compreender todas as interfaces que permeiam a área em que pretende obter sua formação básica. Nesse sentido, acredita-se que a formação em Nutrição deve ser construída para além do olhar clínico sobre a alimentação – que seria aquele cujo foco central repousa nos aspectos fisiológicos e biológicos do ato alimentar. Afinal, como apontado por Lima<sup>1</sup> ao parafrasear Mintz,<sup>2</sup> para além de ser um comportamento automático e fisiológico, a Sociologia, a Antropologia e a História da Alimentação têm mostrado que comer é um comportamento que se liga de forma íntima com o comensal ou o comedor. E é ainda um ato carregado de representações, como defende Lody:<sup>3</sup> “nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro” (p. 12).

Acredito que o/a estudante que, desde a graduação, consegue obter uma formação mais crítica e abrangente dos diversos “entornos e contornos” da alimentação poderá encontrar maior facilidade na compreensão dos desafios posteriores na carreira profissional, além de estar mais

apto a atuar em setores que tratam das políticas sociais em alimentação e nutrição. Não é uma ideia nova, considerando que este olhar está previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais<sup>4</sup> do curso de Nutrição - a capacitação do profissional para atuar na:

[...] 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<sup>4</sup> (p. 1).

Em pesquisa realizada sobre o ensino das ciências sociais e humanas na grade curricular de cursos de Nutrição, Canesqui & Garcia<sup>5</sup> analisaram planos político-pedagógicos do curso de Nutrição de algumas universidades brasileiras, americanas e inglesas. A conclusão a que chegaram é que as disciplinas dessas áreas são inseridas nos currículos de forma pouco relacionadas com a área de Nutrição, dando ênfase mais geral a cada uma das áreas das ciências humanas e sociais, que não necessariamente se correlacionam com a alimentação e nutrição. Como relatam as autoras:

Os conteúdos ensinados nos cursos internacionais são menos dispersos e tomam a alimentação ou a nutrição como objetos centrais de reflexão e ensino. No caso brasileiro, percebe-se a grande heterogeneidade nos enfoques e a dissociação dos conteúdos das ciências sociais em relação às questões associadas à alimentação na sua totalidade e complexidade. Com raras exceções, os programas se preocuparam em promover a interlocução interdisciplinar da Nutrição com as ciências sociais, o que demanda esforços de reconstrução dos conteúdos ensinados e atualizações bibliográficas, sabendo-se de sua escassez no Brasil, o que pode enriquecer e atualizar os conteúdos de ensino, em especial da Antropologia<sup>5</sup> (p. 272).

As autoras destacam a resistência que ocorre tanto por parte da área da Nutrição, que considera mais relevante as análises e as pesquisas voltadas às áreas clínicas e fisiológicas, quanto por parte das ciências sociais, que muitas vezes não enxergam nas categorias da Alimentação e Nutrição aspectos relevantes para construir um assunto, ou um objeto de análise e pesquisa e capacitar profissionais na área.

Quanto a isso, García<sup>6</sup> traz importante contribuição ao refletir sobre o papel das ciências sociais, sobretudo a contribuição da Antropologia para os estudos da alimentação. Esse autor aponta que, apesar de o tema da alimentação ter sido importante para os antropólogos desde os primórdios – que registraram em seus cadernos de campo os modos de comer, de elaborar a comida e, ainda, os principais alimentos consumidos pelos grupos estudados – o ano de 1968 é considerado como o início aproximado dos estudos voltados mais especificamente para a Antropologia da Alimentação, ou seja, quando a abordagem da comida como cultura passa a ser analisada de forma mais institucionalizada pela Antropologia e o ano de publicação do terceiro volume da série *Mitológicas*, de Claude Lévi-Strauss<sup>7</sup>: *As origens dos modos à mesa*.

A principal contribuição de García<sup>6</sup> se dá ao discutir, com muita propriedade, as possibilidades e alcances da Antropologia da Alimentação em se relacionar com outras disciplinas cujo tema central é a alimentação, e constituir, assim, uma abordagem interdisciplinar e multidisciplinar. Neste sentido, o autor pondera que:

Para la Antropología el interés radica en encontrar la lógica significativa social y cultural en la comida. [...] En ver cómo la comida clasifica hechos, personas, espacios y tiempos y sugerir qué significados sociales se desprenden de esas clasificaciones<sup>6</sup> (p. 25).

Crotty<sup>8</sup> defende que a prática alimentar abrange duas acepções: aquela posterior à ingestão do alimento e que está relacionada ao universo da biologia (fisiologia e bioquímica), e aquela anterior à ingestão. Esta última está relacionada às questões culturais e sociais, ou seja, à natureza social do comer. Segundo a autora, no campo da disciplina da Nutrição, dá-se pouco valor a este último aspecto, até mesmo devido a seus objetivos técnico-científicos.

Concordando com a percepção de Crotty, Delormier et al.<sup>9</sup> defendem que não considerar o contexto social, os aspectos sociais e culturais no campo de interesse representa, de certa forma, uma limitação a qualquer disciplina. Os autores analisam, ainda, que o processo de escolha alimentar, na maior parte das vezes, não se dá primeiramente pela opção nutricional, mas pelas influências do convívio social cotidiano, que podem estar presentes nas relações familiares, mas também no local de trabalho, na escola e em outros locais de convivência que permitem trocas e ajudam a moldar o sistema alimentar dos indivíduos.<sup>1</sup> Ponderam, ainda, sobre o papel importante que as teorias sociais exercem na compreensão dessa dinâmica:

People's eating patterns form in relation to other people, alongside everyday activities that take place in family groups, work and school. Eating does involve isolated choice, but it is choice conditioned by the context in which it occurs. Social theory provides theoretical guidance for studying the social nature of eating, approaching eating as integrally linked to context. Sociological and social anthropological studies of food have characteristically focused on food cultures and the collective character of eating patterns among social groups<sup>9</sup> (p. 217).

Harris<sup>10</sup> explica que os costumes culturais e as tradições alimentares de cada sociedade é que orientam os hábitos alimentares, e essa diversidade deve ser respeitada e valorizada por aqueles que estudam o tema da alimentação. “Como antropólogo, también suscribo el relativismo cultural en materia de gustos culinarios: no se debe ridiculizar ni condenar los hábitos alimentarios por el mero hecho de ser diferentes”<sup>10</sup> (p. 15).

Essa defesa também foi feita por Mary Douglas e Ravindra Khare<sup>11</sup> em 1979, quando escreveram uma apresentação sobre a Antropologia da Alimentação no importante periódico *Social Science Information*. No artigo, as autoras informaram sobre a criação da “*comisión internacional sobre la*

*antropología de la alimentación*”, ocorrida em função da necessidade de se discutir as políticas e estratégias que estavam sendo desenvolvidas e implementadas nas situações de fome aguda e/ou crônica em algumas nações naquela época. Pontuaram nesse artigo aspectos importantes que devem ser observados na implantação de políticas alimentares para solucionar a fome. Estes aspectos dizem respeito à necessidade de planejar a solução de problemas que acometem países em situação de fome, que envolvem política sanitária e higiene, conhecimento de técnicas de armazenamento e distribuição, mas chamaram a atenção de forma enfática para o respeito aos aspectos culturais:

Ha de basarse em el análisis de la sociedad. La convicción de fondo es que los patrones locales de selección de alimentos no pueden ser impuestos, sino que dependen de la vida doméstica, de las ideas locales sobre procesos fisiológicos, de división del trabajo, del horario...<sup>6</sup> (p. 30).

Essa argumentação deixa claro o entendimento diferenciado das autoras sobre a necessidade da interação dos antropólogos da alimentação com profissionais de outras áreas, nutricionistas, ecologistas, economistas, agrônomos, políticos e outros atuantes em políticas sobre o combate à fome, para que a cultura alimentar seja respeitada nas intervenções sociais. Questão também defendida por Valente,<sup>12</sup> ao criticar a limitação que existe nos trabalhos isolados em cada especialidade e defender a interdisciplinaridade na elaboração de projetos, porque, feitos de forma isolada, cada profissional tende a ver o problema da fome com suas próprias lentes, desprezando outras possibilidades.

O profissional da saúde “enxerga” desnutrição e doença e propõe vacinação, saneamento, aleitamento materno etc. O agrônomo “diagnostica” falta de alimentos e propõe maior produção de alimentos, ajuda alimentar, etc. O educador vê “ignorância e hábitos alimentares inadequados” e propõe educação alimentar. Os economistas clássicos “identificam” má distribuição de alimentos e propõem uma melhor política fiscal, geração de emprego e renda etc. Os planejadores diagnosticam “falta de coordenação” e propõem a criação de conselhos de alimentação e nutrição e capacitação<sup>12</sup> (p. 52).

A Antropologia da Alimentação propicia o entendimento sobre alteridade, diversidade cultural, relativismo cultural associado aos hábitos e práticas alimentares dos grupos. Nesta compreensão, o campo da Nutrição atua como uma rede onde as diversas vertentes da alimentação se entrelaçam, facilitando o processo de escolhas alimentares e de incorporação de dietas.

Nesta linha de entendimento, Canesqui & Garcia<sup>13</sup> apontam que:

As escolhas alimentares não se fazem apenas com os alimentos mais “nutritivos”, segundo a classificação da moderna nutrição, ou somente com os mais acessíveis e intensivamente ofertados pela produção massificada. Apesar das pressões forjadas pelo setor produtivo, como um dos mecanismos que interferem nas decisões dos consumidores, a cultura, em um sentido mais amplo, molda a seleção alimentar, impondo as normas que prescrevem, proíbem ou permitem o que comer<sup>13</sup> (p. 9).

Poulain,<sup>14</sup> ao analisar a contribuição das ciências sociais sobretudo na percepção sociológica, aponta que a categoria “alimentação” encontrou dificuldades para se inserir como campo de estudo dessa área, surgindo “à primeira vista como um tema banal, poder-se-ia dizer quase clássico, um tema sobre o qual as diferentes escolas de pensamento aplicariam ‘seus paradigmas explicativos’”<sup>14</sup> (p. 17). No entanto, segundo o autor, no contexto contemporâneo de crises alimentares, cada vez mais os sociólogos são convidados por colegas de áreas que atuam diretamente nas áreas das Ciências dos Alimentos, da Segurança Alimentar e Nutrição a elucidar algumas questões, como “o que essas áreas designam como ‘a irracionalidade dos comensais ou dos consumidores’”<sup>14</sup> (p. 18). Assim, o autor discute e analisa, dentre outras, as questões alimentares contemporâneas como “as mudanças e as permanências dos modelos alimentares”, “os impactos da mundialização”, “a mcdonaldização e a reinvenção das cozinhas regionais”, “os efeitos da transformação da organização da vida cotidiana sobre as formas de comer”, “os sentimentos de riscos alimentares modernos” e “medicalização da alimentação cotidiana”. Essas são questões que permitem o diálogo da Sociologia com a área da Nutrição.

García<sup>6</sup> destaca que o caminho da Sociologia em direção à alimentação se amplia, sobretudo, em função das preocupações no Ocidente com as questões que permeiam a modernidade alimentar, e destaca o trabalho de dois sociólogos: Pierre Bourdieu<sup>15</sup> e Claude Fischler<sup>16</sup>.

Bourdieu que em 1979 publica ‘La distinción. Criterio y bases sociales del gusto’. Una obra que analiza las expresiones concretas de la diferencia social en Francia. Uno de los aspectos tomados en cuenta es el de la alimentación, elemento que le permite establecer una diferenciación entre alimentos de lujo y alimentos de necesidad que serían los consumidos por clases burguesas y populares, respectivamente [...] Fischler, que también en 1979, publica su artículo de fondo para ‘La Nouriture’, de la revista Communications, titulado ‘Gastronomía-gastroanomia’ tenía otro componente que es el que abre el camino a los estudios sobre la modernidad alimentaria en occidente<sup>6</sup> (p. 35).

A obra de Bourdieu não trata apenas dos aspectos da distinção social da comida, mas destaca alguns pontos interessantes neste sentido e contribui muito no diálogo entre a Nutrição e as Ciências Sociais e Humanas. Por exemplo, para compreender o que no Ocidente se convencionou designar como “comida forte” e “comida fraca”, “comida de pobre” e “comida de rico”, ou como as regras de etiqueta – ou “comer nos conformes” e “comer sem formalidades” – termos utilizados pelo autor, , estão relacionados à formação do gosto e como podem interferir nos hábitos e escolhas alimentares. Nessa obra, Bourdieu também discute detalhes como o tempo de dedicação empregado no preparo das refeições pelas classes sociais altas e as baixas, e como cada uma delas se relaciona com as práticas alimentares. “O gosto em matéria alimentar depende também da ideia que cada classe faz do corpo e dos efeitos da alimentação sobre ele, ou seja, sobre sua força, saúde e beleza, assim como das categorias utilizadas para avaliar tais efeitos”<sup>15</sup> (p. 179).

Já em seu artigo, Claude Fischler discute as causas que levam os consumidores dos países desenvolvidos do Ocidente a terem tantos problemas de saúde relacionados à alimentação inadequada. Para o autor, ocorre que o consumidor da sociedade ocidental moderna se alimenta cotidianamente de forma quase compulsiva, beliscando aqui e ali, sem dar muita atenção ao que ingere. Com isso, abastece o organismo com quantidades de calorias muito acima do que consegue queimar, além da predileção por alimentos com excesso de gorduras saturadas e açúcares de absorção rápida, e pouca atenção é dada à saciedade do organismo. Em função de tal comportamento, o comensal moderno está envolto em problemas de saúde, em necessidades de fazer dieta, perder peso e para isso precisa dominar a fome e o desejo de comer, muitas vezes, utilizando remédios para emagrecimento.

O artigo de Fischler nos leva a ponderar sobre uma situação que talvez não fosse necessária, exceto em casos específicos, se o ato alimentar envolvesse muito mais prazer do que obrigação. Sinaliza também a necessidade de investimento maior, da sociedade, em educação alimentar, considerando que o comensal moderno mal consegue identificar ou conhecer realmente aquilo que ingere. Isso tem colocado em dúvida também sua própria identidade alimentar. O autor destaca que, em meio a essa situação de crise, novas formas de relação com as práticas alimentares vão surgindo, o que é visível na ampliação de programas de culinária, inclusive fortemente destacados pelos meios de comunicação.

As questões pontuadas pelos autores nos falam de necessidades de compreensão do ser humano, consumidor-comensal (ou comedor, expressão mais utilizada por Fischler) em seu conjunto e em seu contexto sociocultural. Alimentar-se não é, na contemporaneidade, uma tarefa simples e fácil de ser resolvida no cotidiano, por isso as diferentes interfaces do ser humano e do ambiente precisam ser muito bem compreendidas pelo profissional de Nutrição. Nunca foi tão importante pensar a alimentação e a comida em seu contexto multidisciplinar e interdisciplinar.

### **A prática do ensino nas disciplinas de Sociologia Aplicada à Nutrição e de Antropologia da Alimentação no curso de graduação em Nutrição**

As disciplinas de “Antropologia da alimentação” e “Sociologia aplicada à Nutrição” – objetos da experiência relatada neste ensaio, – têm como foco em suas ementas os seguintes temas: “Conceitos e discussão sobre comensalidade. A evolução no processo alimentar; Comida e cultura; Hábitos e ideologias alimentares. Riscos alimentares e alimentação contemporânea; Processo de formulação de políticas públicas com ênfase em nutrição. Fome e desnutrição no Brasil contemporâneo. A questão da obesidade como problema social. O modelo alimentar ocidental. O impacto do sistema ciência-tecnologia no consumo alimentar”. As estratégias metodológicas da disciplina se dão por meio de

aulas expositivas, com forte estímulo ao debate e à participação dos estudantes, sempre buscando correlacionar os temas a questões atuais e às contextualizações, de modo a facilitar a compreensão.

As disciplinas são oferecidas no 1º e 2º ano de Nutrição. Tem-se percebido que as turmas do 1º ano são mais tímidas no que se refere à participação, pelo menos no início do curso, mas é possível observar uma mudança alguns meses após o início da disciplina. Documentários e filmes são muito utilizados como forma de correlacionar com a abordagem teórica estudada. As leituras são obrigatórias, e para cada conteúdo há algumas referências apresentadas e disponibilizadas aos acadêmicos. São várias referências utilizadas tanto da Antropologia quanto da Sociologia da Alimentação. Porém, os autores mais utilizados nas disciplinas são: Jean Pierre Poulain, Mabel Gracia Arnaiz, Jesus Contreras, Claude Fischler, Marshall Sahlins, Pierre Bourdieu, Luís da Câmara Cascudo, Massimo Montanari, Julian López García, Carlos Alberto Dória, Felipe Fernandez-Armesto, Roberto DaMatta, Mary Douglas, Claude Lévi-Strauss, Maria Eunice Maciel e Renata Menasche.

Com o objetivo de conseguir estender cada vez mais o diálogo entre a Nutrição e as Ciências Sociais, as disciplinas já citadas estão constituídas no Plano Político-Pedagógico do curso. Apesar de suas reduzidas cargas horárias (68 horas-aula anuais para cada disciplina) – em comparação com a carga horária daquelas disciplinas que possuem práticas e que são das áreas biológicas e fisiológicas –, é perceptível que os conteúdos desenvolvidos em sala têm contribuído para ampliar o olhar dos discentes ao estudarem temas que lhe auxiliam na compreensão dos aspectos sociais, culturais e políticos da alimentação e da nutrição.

Observa-se a compreensão dos conteúdos estudados – para além do olhar puramente clínico da Nutrição – nas respostas das questões das provas, que são sempre discursivas, nas apresentações dos trabalhos e no interesse daqueles alunos que buscam atuar em projetos de pesquisa, de iniciação científica e em projetos de extensão. Por exemplo, em projetos de educação alimentar com população de baixa renda, projetos que envolvem a alimentação escolar, projeto de extensão em informação nutricional e na própria participação ou questionamentos dos estudantes durante as aulas.

Os desafios estão presentes e são observados, sobretudo, no início do curso, ou seja, no primeiro ano de graduação. Talvez por conhecerem pouco sobre o campo de atuação do profissional e a escolha do curso de graduação representar sempre um desafio, a maior parte dos estudantes chega ao curso com as informações que encontra na internet e nos guias estudantis que os auxiliam a escolher o curso de graduação.

Assim, um dos maiores desafios é desnaturalizar o que entendem por alimentação. Uma forma de sanar tal desafio é apresentar no início do curso a noção de cultura e de relativismo cultural. Outra é correlacionar e contextualizar os conteúdos estudados nas duas disciplinas com as discussões atuais sobre alimentação e nutrição; e ainda, com os enfoques principais das

demais disciplinas da grade curricular. Por exemplo, pontuando aspectos das disciplinas de Socioantropologia da Alimentação e a de Nutrição Básica - “Vocês verão sobre isso, num viés mais fisiológico, na disciplina de Nutrição Básica” – ou como as disciplinas de Socioantropologia e a de Psicologia Aplicada à Nutrição compreendem, em suas abordagens, um mesmo tema, como a obesidade, a anorexia, a bulimia. O objetivo tem sido sempre no sentido estimular os estudantes a construir essas pontes.

Um dos desafios é construir um Plano Político-Pedagógico que tenha como base a interdisciplinaridade. Como o Curso de Nutrição na instituição da qual relatamos tal experiência é recente e o Plano Político-Pedagógico ainda passará por um processo de amadurecimento, essa experiência e a construção de pontes e elos entre as disciplinas ficam, sobretudo, no campo de interesse de cada docente, de acordo com sua visão acadêmica e de experiência docente.

Uma ponte que vem sendo feita envolve as disciplinas de Sociologia Aplicada à Nutrição, Metodologia Científica, Segurança Alimentar e Desenvolvimento Regional e Introdução à Estatística. Os estudantes, divididos em grupos, são convidados a se debruçar sobre um tema da Nutrição, na forma de ensaio e sob a orientação dos professores das disciplinas, de forma que as abordagens das quatro disciplinas dialoguem entre si. O resultado tem sido promissor e alguns desses trabalhos já foram apresentados na forma de painel em eventos acadêmicos da instituição.

Um passo no sentido de ampliar a interdisciplinaridade nos Planos Político-Pedagógicos do curso de Nutrição surgiu com a publicação do “*Guia Alimentar para a População Brasileira*”,<sup>17</sup> de 2014, que propõe entre tantas questões importantes da área clínica, também a valorização das dimensões sociais culturais da alimentação, seguindo inclusive, uma recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS). No início do primeiro capítulo do Guia Alimentar, já há a chamada para os princípios propostos e estão destacadas tais dimensões.

Alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como alimentos são combinados entre si e preparados, a características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar. [...]. Finalmente, alimentos específicos, preparações culinárias que resultam da combinação e preparo desses alimentos e modos de comer particulares constituem parte importante da cultura de uma sociedade e, como tal, estão fortemente relacionados com a identidade e o sentimento de pertencimento social das pessoas, com a sensação de autonomia, com o prazer propiciado pela alimentação e, conseqüentemente, com o seu estado de bem-estar<sup>17</sup> (p. 16-17).

É importante frisar que o curso de graduação em Nutrição tratado neste relato de experiência ocorre há apenas três anos. Portanto, é o retrato de um início de caminhada na tentativa de promover o olhar multi e interdisciplinar no curso trabalhado.

O que há para apontar como resultados iniciais são promissores e estimulantes. Ao final das disciplinas de Antropologia da alimentação e de Sociologia aplicada à Nutrição, os alunos têm a oportunidade de apontar se consideraram os conhecimentos importantes para a Nutrição, ou não, e explicar o porquê. As respostas têm sido as mais variadas, mas alguns/algumas discentes apresentam dificuldades na correlação do conteúdo com a atuação profissional, o que é compreensível, considerando que tais disciplinas são oferecidas no primeiro ano (Sociologia aplicada à Nutrição) e no segundo (Antropologia da Alimentação). Somente no terceiro ano farão estágio curricular e no quarto, a pesquisa para o trabalho de conclusão de curso, quando tais temas poderão vir à tona na realidade empírica.

Como exemplo, algumas respostas dos estudantes sinalizam um amadurecimento e compreensão da abordagem sociocultural. As respostas abaixo deixam transparecer a importância dada ao relativismo cultural e à diversidade cultural no campo alimentar. A compreensão sobre cultura, alteridade, relativismo cultural é o primeiro assunto trabalhado nas duas disciplinas, assim como a alimentação como fato social e como distinção social.

*É importante para compreender as relações que envolvem o alimento, para conhecer a história das descobertas no campo alimentar e no que isso influencia as práticas alimentares atuais, importante para compreender a cultura alimentar por meio de outros olhares (Estudante 1).*

*Ajuda na compreensão do paciente inserido em seu ambiente cultural e social e, assim, levar em consideração gostos, costumes, religiosidade e renda no momento de elaborar uma dieta que tenha a ver com a realidade do paciente (Estudante 2).*

*Importante para entendermos que na prática nutricional, além de levar em conta a necessidade energética de um paciente, devemos também considerar seus costumes, preferências e práticas alimentares, a condição de acesso a determinados alimentos, pois isso ajudará no bom resultado de um tratamento (Estudante 3).*

*Não devemos considerar somente a necessidade nutricional de uma pessoa, mas também levar em consideração os hábitos, a cultura, as preferências e as aversões, a condição socioeconômica, e assim “ler” a pessoa que iremos atender em sua totalidade social e cultural (Estudante 4).*

No campo da pesquisa e da extensão, tenho tido a oportunidade de observar um grupo de estudantes que atuam como bolsistas e/ou voluntárias em projetos de pesquisa/extensão em que atuo, onde as atividades envolvem a convivência com realidades muito peculiares nos âmbitos social e cultural. Por exemplo, um dos projetos é sobre hábitos de consumo alimentar e de práticas alimentares, com grupos de mulheres pertencentes a famílias em situação de vulnerabilidade social e econômica. A aplicação de entrevistas semiestruturadas para diagnósticos, a análise das entrevistas, suas percepções sobre a realidade observada, são oportunidades e momentos em que as discussões das disciplinas Socioantropologia da Alimentação vêm à tona, fazendo com que compreendam na prática o discutido nos conteúdos em aula. Por exemplo, no referido projeto,

tiveram a oportunidade de aplicar a metodologia da Escala Brasileira de Segurança Alimentar e Nutricional (EBIA), além de entrevista semiestruturada, para conhecer o perfil alimentar e de estilo de vida do grupo de mulheres. Os resultados apontaram uma lógica de cunho fortemente cultural e social, que atua como formadora dos hábitos alimentares do grupo investigado. O conteúdo de Socioantropologia foi muito importante para as discentes na compreensão de tal situação e de como conduzir o trabalho de educação alimentar com o grupo.

Tal exemplo tem-nos mostrado como é importante o empenho na manutenção do tripé ensino-pesquisa-extensão e oportuniza cada vez mais esses espaços aos discentes como uma ótima ferramenta pedagógica que lhes permite correlacionar os estudos e compreender a importância da multidisciplinaridade e da interdisciplinaridade, valorizando o conjunto das disciplinas que compõem a grade curricular do curso de Nutrição. Portanto, acreditamos que deveriam mesmo estar prescritas como recomendações aos cursos de graduação.

Cabe destacar que a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão é, inclusive, uma recomendação da Constituição Brasileira de 1988<sup>18</sup>, em seu Art. 207: “As universidades gozam de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e obedecerão ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão”.

## Considerações finais

A conclusão neste breve relato de experiência acadêmica sinaliza e abre espaços para novas reflexões necessárias ao pensar as diferentes abordagens teóricas relacionadas à alimentação e que são relevantes para uma boa formação no curso de graduação em Nutrição. Muitos caminhos podem se abrir para ampliar a conexão das ciências sociais e também, humanas, com as ciências da alimentação, dentre elas, pensar inovações metodológicas, analíticas, permitindo aos jovens estudantes se sentirem estimulados ao estudar os cruzamentos temáticos do curso.

A experiência nas disciplinas de Antropologia da Alimentação e Sociologia Aplicada à Nutrição tem sido positiva e tende a trazer resultados profícuos na condução profissional. O número de estudantes que procuram os professores com interesse em atuar em seus projetos de extensão e de pesquisa pode ser um importante sinal de avanço e de aprovação dos temas estudados.

## Referências

1. Lima RS. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde; 2015; 10(3):507-522
2. Mintz SW. Comida e antropologia: uma breve revisão. Rev Bras Ci Soc. 2001; 16(47):31-41.
3. Lody R. Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação. São Paulo: SENAC; 2008. 424 p.

4. Brasil. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução n.5 de 07 de novembro de 2001. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União 9 nov. 2001; Seção 1:39.
5. Canesqui AM, Garcia RWD. Ciências Sociais e Humanas nos cursos de Nutrição. In: Canesqui AM, Garcia RWD, organizador. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ; 2005. p. 255-278.
6. García JL. Antropología de la alimentación: perspectivas, desorientación contemporánea y agenda de futuro. In: Aranda AG. Comida y cultura: nuevos estudios de cultura alimentaria. Córdoba: Universidad de Córdoba; 2009. p. 25-61.
7. Lévi-Strauss C. Mitológicas 3: a origem dos modos à mesa. São Paulo: Cosac Naify; 2006. 460 p.
8. Crotty P. The value of qualitative research in nutrition. *Annual Review of Health and Social Sciences* 1993; (3):109-118.
9. Delormier T, Frohlich KL, Potvin L. Food and eating as social practice: understanding eating patterns as social phenomena and implications for public health. *Sociology of Health & Illness* 2009; 31(2):215-228.
10. Harris M. Bueno para comer. 3ª ed. Madrid: Alianza Editorial; 2011. 390 p.
11. Douglas M, Khare R. Commission on the anthropology of food: statement on its history and current objectives. *Social Science Information* 1979; 18(6):903-913.
12. Valente FLS. Fome, desnutrição e cidadania: inclusão social e direitos humanos. *Saúde Soc.* 2003; 12(1):51-60.
13. Canesqui AM, Garcia RWD. Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação. In: Canesqui AM, Garcia RWD, organizadores. Antropologia e nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: FIOCRUZ; 2005. p. 09-19.
14. Poulain J-P. Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC; 2013. 285 p.
15. Bourdieu P. A distinção: crítica social do julgamento. São Paulo: EDUSP; Porto Alegre: Zouk; 2007. 560 p.
16. Fischler C. Gastro-nomie et gastro-anomie. In: Fischler C. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. Paris: Persee; 1979. p. 189-210. *Communications*, 31.
17. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014. 156 p.
18. Brasil. Constituição Federal de 1988. Promulgada em 5 de outubro de 1988. [acesso em: 03 abr. 2017]. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/constituicao.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm)

Recebido: 04/05/2017

Revisado: 12/07/2017

Aceito: 30/09/2017