



Reflexões sobre nutrição em unidades de alimentação e nutrição

Entrevista com Rossana Pacheco da Costa Proença¹

Daisy Blumenberg Wolkoff

Professora adjunta no Departamento de Nutrição Aplicada/ INU-UERJ

¹ ROSSANA PACHECO DA COSTA PROENÇA é nutricionista, mestre e doutora em Engenharia, com pós-doutorado em Sociologia da Alimentação em Toulouse, França. Dentre outros cargos, foi Pró-Reitora de Cultura e Extensão da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC. Atualmente, atua como professora no curso de graduação e no mestrado em Nutrição na UFSC, bem como orientadora no doutorado em Nutrição na Universidade do Porto, Portugal e no doutorado em Ciencias Médico-Sociales y Documentación Científica da Universidad de Alcalá, Espanha. Autora e organizadora de livros, principalmente relacionados à nutrição e alimentação. Dedicou-se a atividades acadêmicas em Nutrição em produção de refeições, comportamento alimentar e valorização de patrimônio gastronômico regional. Dentre os títulos organizados e publicados, destaca *Inovação tecnológica na produção de refeições* (1997 e 2000); *Antropotecnologia: a ergonomia dos sistemas de produção* (1997); *Sociologias da alimentação* (2004); *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições* (2005).

CERES - Como o estudo da Sociologia da Alimentação e o entendimento dos espaços sociais alimentares podem auxiliar na compreensão das escolhas alimentares dos usuários dos restaurantes de coletividades?

Rossana - A necessidade humana pelo alimento vai além das questões biológicas e psicológicas, sendo também direcionada socialmente, considerando aspectos culturais, religiosos, econômicos e políticos. Neste sentido, os hábitos alimentares não são universais, inatos ou inevitáveis, sendo socialmente construídos, delimitando as diferenças culturais.

Assim, a escolha alimentar é um processo que envolve tanto fatores relacionados ao alimento (aparência, odor, sabor, valor nutricional, tipos de preparações, variedade oferecida) quanto a fatores biológicos, econômicos, socioculturais e antropológicos relacionados aos próprios indivíduos. E a consideração de que o ser humano se relaciona com os alimentos dessa maneira abrangente e multifacetada é essencial para tentar compreender suas escolhas alimentares.

CERES - Como professora e pesquisadora da área de Alimentação Coletiva, quais os temas mais instigantes e provocativos que você vislumbra para as pesquisas nesta área?

Rossana - Considerando ser esta uma área ainda pouco trabalhada cientificamente em Nutrição, as possibilidades são bastante promissoras e, para facilitar a exposição, eu dividiria em pesquisas sobre gestão de: pessoas, técnicas de processo produtivo de refeições e processos de garantia de qualidade na produção de refeições. Acrescentaria, ainda, os estudos com os comensais.

As pesquisas sobre gestão de pessoas poderiam enfocar, por exemplo, os processos de formação (em serviço, cursos, misto), enfatizando abordagens específicas do trabalhar com o alimento e com o fazer comida, algo tão presente na vida das pessoas que, muitas vezes, fica difícil de ser considerado como uma atividade laboral, para além da esfera doméstica. Nesta mesma lógica, me parece interessante a realização de estudos sobre questões relacionadas à identidade profissional dos atores envolvidos com a produção de refeições, considerando nutricionistas e operadores. Destaco, ainda, estudos sobre a relação entre condições de trabalho e qualidade do processo, incluindo a ótica da ergonomia e da psicodinâmica do trabalho.

Nas temáticas envolvendo a gestão de técnicas de processo produtivo de refeições, destacam-se as possibilidades de estudos envolvendo a relação entre técnica

dietética, ciências dos alimentos e nutrição, questionando-se: será que os avanços científicos estão sendo incorporados na produção de refeições? Por exemplo, temas como biodisponibilidade de nutrientes, alimentos funcionais ou alimentos orgânicos?

Neste mesmo contexto existe um espaço significativo para pesquisas sobre possibilidades de modificações dietéticas na produção de refeições, no sentido, por exemplo, de redução da densidade energética de preparações (redução do teor de gordura nas preparações, substituição de alimentos, redução do *per capita* de carne ou redução das frituras nos cardápios). Ressalta-se, ainda, a necessidade de estudos específicos de técnicas dietéticas em unidades produtoras de refeições buscando o processamento dos alimentos, valorizando os seus nutrientes e minimizando as suas perdas.

Na gestão do processo de garantia de qualidade na produção de refeições, salienta-se a importância, entre outros, de estudos sobre sistemas de gestão e certificação de qualidade, gerenciamento ambiental, evolução da legislação sobre alimentos e processos, inovações tecnológicas (como a produção em cadeia fria no Brasil), utilização de produtos orgânicos e transgênicos na produção de refeições, rastreabilidade dos alimentos e rotulagem nutricional.

Destacam-se, ainda, a necessidade de estudos sobre *softwares* de acompanhamento da produção enfocando, por exemplo, se os mesmos podem possibilitar um melhor controle de ficha técnica e acompanhamento nutricional.

E, com relação aos estudos com os comensais, as possibilidades podem abranger os determinantes de escolha alimentar, a educação alimentar e nutricional, a informação alimentar e nutricional ou o atendimento a necessidades específicas, entre outras.

Finalmente, ressalta-se que qualquer que seja a temática de pesquisa em produção de refeições, sugere-se respeitar a premissa de que, além do alimento saudável, é muito importante uma relação saudável com o alimento. E considerar a importância da responsabilidade profissional enfocando a ética e respeito humano, no qual as pessoas envolvidas no processo, sejam operadores ou comensais, sejam paralelamente objetivos e parceiros.

CERES - Como você avalia o impacto dos restaurantes por peso na alimentação daqueles que fazem refeições fora de casa? A adoção desse sistema nos restaurantes institucionais pode permitir a atuação do nutricionista como educador em saúde? Além disso, como você percebe a atuação do nutricionista em restaurantes comerciais?

Rossana - O conceito de restaurantes por peso é, sem dúvida, o mais difundido na alimentação comercial no Brasil atualmente e está sendo incorporado rapidamente na alimentação coletiva. E, talvez por ser um fenômeno bastante recente, além de ser tipicamente brasileiro, ainda não dispomos de muitas pesquisas que avaliem o impacto desse tipo de sistema no setor de alimentação fora de casa. Apesar disso, observações empíricas permitem

deduzir que este é um impacto significativo, na medida em que pode possibilitar o acesso a uma refeição completa por um preço, muitas vezes, inferior a um lanche. Além disso, as oportunidades de escolha vêm ao encontro de tendências destacadas do comportamento humano contemporâneo com relação à alimentação, envolvendo, principalmente, curiosidade e autonomia.

Neste contexto, a atuação do nutricionista como profissional de saúde nesse sistema parece convergir, no mínimo, para duas questões básicas: as condições de oferta dos alimentos e a disponibilidade de informações. Assim, no primeiro tema pode-se enquadrar a busca do saudável na estruturação do cardápio, no controle do processo produtivo (conforme discutido na pergunta anterior) e nas condições de apresentação das preparações no bufê. Já com relação à informação, destacou-se a necessidade e as oportunidades de educação alimentar e nutricional, tanto pela informação diretamente relacionada às preparações no bufê, quanto às demais informações sobre alimentação e saúde disponibilizadas em outros canais.

Já as possibilidades de atuação do nutricionista em restaurantes comerciais são muito promissoras, na medida em que as legislações pertinentes exigem e destacam a função do responsável técnico. Ressalta-se também a sua atuação tanto na gestão do cardápio materializado no fluxo produtivo e nas preparações prontas, quanto a atuação diretamente com o comensal, as informações alimentares e nutricionais.

CERES - Apesar da possibilidade de absorção pelo mercado de trabalho, a área de alimentação coletiva não parece ser atrativa para os estudantes de Nutrição. Pela sua experiência docente, você pode apontar caminhos para reverter esse desinteresse?

Rossana - Esta é uma questão controversa, que pode se delinear de diferentes maneiras, dependendo o contexto interno e externo de cada escola de Nutrição. Mas o caminho pode passar pela própria valorização, tanto dos professores quanto das atividades ligadas à área oferecidas aos estudantes. Algumas questões para reflexão poderiam ser feitas neste sentido. Os professores da área são em número suficiente para o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão? Os professores da área apresentam formação e vocação acadêmica? Desenvolvem projetos de pesquisa e extensão que podem absorver alunos bolsistas e voluntários? Apresentam os resultados desses projetos em eventos e publicam em periódicos científicos? As disciplinas ligadas à área apresentam atividades práticas que permitam o conhecimento, a discussão e a intervenção na realidade? Destaca-se, ainda, a atuação das escolas de Nutrição na avaliação e tentativa de valorização do profissional no mercado, até que ponto as atividades acadêmicas estão cumprindo este papel?

Outro ponto que pode ser destacado é uma possível fragmentação dos conhecimentos em Nutrição no processo de formação. As disciplinas podem estar sendo,

muitas vezes, trabalhadas isoladamente, sem as interações necessárias para permitir que estudantes e professores percebam que o trabalho no processo de produção de refeições necessita dos saberes relacionados às demais áreas da Nutrição. Essa compreensão é fundamental para que os estudantes avaliem que o gerenciamento do processo na produção de refeições não está desvinculado das ações de promoção da saúde.

CERES - No livro *Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições*, são abordados os métodos de Análise Qualitativa das Preparações do Cardápio (AQPC) e Avaliação da Qualidade Nutricional e Sensorial (AQNS). A aplicação desses métodos pode sensibilizar os nutricionistas que atuam na área de alimentação coletiva, para seu papel de profissional de saúde, além da atuação na garantia da qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas?

Rossana - Na nossa trajetória profissional, a percepção de que a qualidade na produção de refeições pode ser muito mais abrangente do que o alimento estar limpo e não contaminado tem sido a tônica. Assim, a atuação docente em ensino, pesquisa e extensão tem encaminhado para esta busca de ferramentas para auxiliar o nutricionista a atuar na produção de refeições, coletivas e comerciais, podendo trabalhar outras dimensões da qualidade. Destaca-se que esta tem sido uma busca desenvolvida por um grupo de pesquisadores, professores e alunos (graduação,

mestrado e doutorado) na Universidade Federal de Santa Catarina.

Assim, além dos AQPC e AQNS, que continuam em processo de aprimoramento, trabalhamos com temáticas como a humanização da alimentação hospitalar, alimentação orgânica na merenda escolar, qualidade do trabalho na produção de refeições, sistemas de qualidade para organizações hoteleiras e restaurantes típicos regionais, bem como informação alimentar e nutricional em bufês.

O objetivo é divulgar (através de livros, publicações em periódicos e participação em eventos) e formar (através de cursos) os nutricionistas justamente para sensibilizá-los quanto a essas questões e, quem sabe, poder fomentar alguma mudança nas suas práticas profissionais.