

A INFLUÊNCIA DA TRANSIÇÃO NUTRICIONAL NA MUDANÇA CURRICULAR DO TÉCNICO EM NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

LUCCI, DANIELA RUYBAL. ¹

¹Nutricionista, docente da Escola Técnica Estadual “João Gomes de Araújo, Pindamonhangaba/SP

INTRODUÇÃO

A ETEC João Gomes de Araújo é a mais tradicional escola de Pindamonhangaba, com 79 anos de existência. Sua fundação deu-se em 1931 com o nome de Ginásio Municipal, instalada no Palacete Visconde da Palmeira, atual sede do museu histórico de Pindamonhangaba.

Hoje é considerada uma importante Instituição na região do Vale do Paraíba, pois tem contribuído com a educação profissional em nível técnico. Por esta Instituição passaram vários alunos, que inclusive hoje, são personalidades conhecidas no cenário internacional, como por exemplo, Geraldo Alckmin. Outros alunos também se destacaram como a artista plástica Marina Munhoz. Foi marcante também o casal Silvío e Elisa. Ambos responsáveis pela cantina da Instituição por 50 anos.

Através de entrevistas foi possível averiguar o surgimento da Transição Nutricional e Epidemiológica, a adequação da legislação de rotulagem, bem como as transformações no currículo pedagógico, como, por exemplo, a introdução da matéria de Atendimento de Consumidor e Rotulagem. Matéria fundamental nos cálculos dos valores nutricionais de três receitas selecionadas, tanto de 1955 como de 2010.



Artista Plástica Marina Munhoz



Sr. Silvío e Sra. Elisa

OBJETIVO

Os objetivos deste estudo foi verificar a influência da transição nutricional no curso Técnico em Nutrição e Dietética, calcular o valor nutricional das receitas selecionadas de 1955 e de 2010 e Correlacionar os valores nutricionais das receitas com a transição epidemiológica.

METODOLOGIA

Esta pesquisa foi dividido em quatro períodos, sendo Período 1 - história oral; Período 2 - desenvolvimento das receitas de 1955 e 2010; Período 3 - elaboração de ficha técnica com as seis receitas elaboradas no laboratório de nutrição; Período 4 – Análise de aceitabilidade sensorial com adolescentes da ETEC “João Gomes de Araújo. Participaram da degustação 30 adolescentes entre 15 e 17 anos da Instituição. Todos assinaram termos de livre consentimento.

Cada dez alunos experimentavam duas receitas (1955 e 2010) sendo dez para bombocado, dez para bolo de fubá e dez para panqueca. Após cada degustação eles respondiam a ficha de análise de aceitabilidade sensorial. Entre uma degustação e outra eram servidos com água, a fim de “melhorar o paladar”. O tempo médio de cada teste foi de 6 minutos. A análise estatística utilizada foi a descritiva, a partir dos valores médios encontrados.



Monitoras do Projeto



Período 3 - Elaboração das Fichas Técnicas

RESULTADOS

Para avaliação da análise da aceitabilidade foi utilizado a escala hedônica de até 9 pontos, sendo 1 para “desgostei muitíssimo” até 9 pontos “ gostei muitíssimo”.

Resumo da estatística descritiva do teste de aceitação global das receitas

Variável	Nºdeg.	M.notas	N. min.	N. máx.	I.A	I.R
Aceitação do bolo de fubá 1955	10	7,6	2	9	87,5%	12,5%
Aceitação do bolo de fubá 2010	10	6,4	1	9	80,0%	20,0%
Aceitação da panqueca de 1955	10	6,27	2	9	55,0%	45%
Aceitação da panqueca de 2010	10	5	1	8	40%	60%
Aceitação do bombocado 1955	10	7,6	4	10	90%	10%
Aceitação do bombocado 2010	10	8	4	10	97,5%	2,5%

Nº deg. = número de degustadores; M.notas = médias das notas; N. min. = nota mínima; N. máx. = nota máxima; I.A. = índice de aceitação; I.R = índice de recusa

CONCLUSÃO

- A obesidade tem aumentado grandemente;
- Pouco tempo = refeições rápidas e “saborosas” resultando em muita gordura saturada;
- Refeições caseiras também tem contribuído com a transição epidemiológica;
- Legislação teve de adequar para orientar consumidores quanto a composição nutricional dos alimentos;
- Técnico em Nutrição caminhou em busca de novas adequações. Principalmente quando instituiu alguns componentes curriculares com Conservação e Rotulagem dos Alimentos.;
- Houve também retrocessos na grade curricular como a retirada do Estágio obrigatório e a Psicologia da grade curricular.

Diante destas observações sugere-se que o poder público e as profissões, como o Técnico em Nutrição e Dietética tem a responsabilidade de educar e proteger o cidadão através da Segurança Alimentar.

Email autora: nutricionistaclinica@yahoo.com.br

AGRADECIMENTOS

A Diretora Mirtes Marroco Pain ,
A Coordenadora Pedagógica Marília Schmidt,
A APM pela contribuição financeira,
E as Monitoras Aparecida, Helena, Juliane, Mayara, Tatiane e Thamis pelo grande auxílio no desenvolvimento deste projeto.