

A INFLUÊNCIA DOS CONTEÚDOS CURRICULARES DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL FRENTE ÀS PRÁTICAS ALIMENTARES DOS FORMANDOS DE NUTRIÇÃO EM AMBIENTE UNIVERSITÁRIO:

Estudo de Campo na Faculdade de Ciências da Saúde e Desporto na Universidade Save, Moçambique

THE INFLUENCE OF THE CURRICULAR CONTENTS OF FOOD AND NUTRITION SECURITY ON THE EATING PRACTICES OF NUTRITION STUDENT IN A UNIVERSITY ENVIRONMENT:

Field Study at the Faculty of Health and Sports Sciences at Save University, Mozambique

LA INFLUENCIA DE LOS CONTENIDOS CURRICULARES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL EN LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE LOS ESTUDIANTES DE NUTRICIÓN EN UN ENTORNO UNIVERSITARIO:

Estudio de campo en la Facultad de Ciencias de la Salud y del Deporte de la Universidad Save, Mozambique

L'INFLUENCE DU CONTENU DU PROGRAMME DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET NUTRITIONNELLE SUR LES PRATIQUES ALIMENTAIRES DES ÉTUDIANTS EN NUTRITION DANS UN ENVIRONNEMENT UNIVERSITAIRE :

Étude de terrain à la Faculté des Sciences de la Santé et du Sport de l'Université de Save, Mozambique

Toscal Elias Mahessa

Especialista em Segurança Alimentar e Nutricional- Universidade Estadual Paulista “Júlio Mesquita Filhos” (UNESP), Inhambane- Maxixe, Moçambique.

toscal.mahesse08@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-9327-5358>

Barbara Cassetari Sugizaki

Mestre em Alimentos e Nutrição, Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho”;
Universidade de Coimbra,
Coimbra, Portugal.

barbara.sugizaki@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-5000-6935>

Recebido em: 25/04/2025

Aceito para publicação: 08/09/2025

Resumo

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) constitui um direito para as pessoas no contexto de promoção de saúde, baseada em práticas alimentares sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, respeitando particularidades e características culturais de cada região. A SAN no currículo do curso Superior de Nutrição da Universidade Save é abordada de forma multidisciplinar, englobando desde problemáticas nutricionais como o próprio contexto do consumo alimentar dos estudantes. O objectivo do estudo consiste em compreender quais influências curriculares que a SAN mobiliza a respeito das práticas alimentares dos formandos da Faculdade de Ciências da Saúde e Desporto, em ambiente universitário. É um estudo de campo com pesquisa quali-quantitativa, baseada numa metodologia explicativa, desenvolvido por meio de questionário com suporte do cartaz "a nossa alimentação", moçambicana e, entrevista semi-estruturada apoiada pelo currículo de nutrição. A população do estudo é composta por 18 participantes de ambos os sexos, sendo 11 estudantes de 18 a 25 anos do 3º ano de faculdade e 7 professores efectivos. O currículo contempla disciplinas com conteúdos relacionados directa e indirectamente a SAN, bem como disciplinas com conteúdos não relacionados. A disciplina de SAN é pouco abordada no curso em relação aos conteúdos das outras disciplinas directas. Há limitações para implementar o currículo na componente prática devido a falta de recursos internos no qual os professores abordam mais conteúdos sobre processos produtivos de alimentos em relação a nutrição. A prática alimentar dos estudantes é baseada no grupo de alimentos contidos no cartaz a nossa alimentação, preferencialmente os alimentos construtores e protectores.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional, currículo, práticas alimentares, ambiente alimentar universitário.

Abstract

Food and Nutrition Security (FNS) is a right for people in the context of health promotion, based on food practices without compromising access to other essential needs, respecting particularities and cultural characteristics of each region. The FNS approach in the nutrition course curriculum responds to a multidisciplinary learning of students in the context of food consumption and in the minimization of increasingly growing nutritional problems. The objective of the study is to understand the curricular influences that FNS mobilizes regarding the eating practices of nutrition course trainees in a university environment. It is a field study with quali-quantitative research, based on an explanatory methodology, developed through a questionnaire supported by the poster "our food", Mozambican and semi-structured interview supported by the nutrition curriculum. The study population is composed of 18 participants of both sexes, 11 students aged 18 to 25 years of the 3rd year of college and 7 permanent teachers. The curriculum includes subjects with content directly and indirectly related to SAN, as well as subjects with unrelated content. The FNS discipline is little addressed in the course in relation to the contents of the other direct disciplines. There are limitations to implement the curriculum in the practical component due to the lack of internal resources in which teachers address more content about food production processes in relation to nutrition. The students' eating practice is based on the group of foods contained in the poster our food, preferably the building and protective foods.

Keywords: Food and Nutrition Security, curriculum, food practices, university food environment

Resumen

La Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) constituye un derecho de las personas en el contexto de la promoción de la salud, basado en prácticas alimentarias sin comprometer el acceso a otras necesidades esenciales, respetando las particularidades y características culturales de cada región. El enfoque SAN en el currículo de la carrera de nutrición constituye una oportunidad de aprendizaje para los educandos cuyos hábitos alimentarios se iniciaron en la infancia, permanecen y tienen perspectivas de transformación a lo largo de su aprendizaje. El objetivo del estudio es comprender cuáles son las influencias curriculares que la SAN moviliza sobre las prácticas alimentarias de los egresados del curso de nutrición, en el ambiente universitario. Se trata de un estudio de campo con investigación cualitativa-cuantitativa, basada en una metodología explicativa, desarrollada a través de un cuestionario apoyado en el cartel "nuestra comida", mozambiqueño, y una entrevista semiestructurada apoyada en el

currículo de nutrición. La población de estudio está compuesta por 18 participantes de ambos sexos, 11 estudiantes de 18 a 25 años de 3er año de universidad y 7 profesores titulares. El plan de estudios incluye asignaturas con contenidos relacionados directa e indirectamente con la SAN, así como asignaturas con contenidos no relacionados. La disciplina de SAN se aborda poco en el curso en relación con los contenidos de las demás disciplinas directas. Existen limitaciones para implementar el currículo en el componente práctico debido a la falta de recursos internos en los que los docentes aborden mayores contenidos sobre procesos de producción de alimentos en relación con la nutrición. Los hábitos alimentarios de los alumnos están basados en los grupos de alimentos contenidos en el cartel, nuestra dieta, preferentemente alimentos constructores y protectores.

Palabras clave: Seguridad alimentaria y nutricional, currículo, prácticas alimentarias, ambiente alimentario universitario

Résumé

La sécurité alimentaire et nutritionnelle (SAN) constitue un droit pour les personnes dans le cadre de la promotion de la santé, basée sur des pratiques alimentaires sans compromettre l'accès aux autres besoins essentiels, dans le respect des particularités et des caractéristiques culturelles de chaque région. L'approche SAN dans le cursus du cours de nutrition constitue une opportunité d'apprentissage pour les stagiaires dont les habitudes alimentaires commencées dans l'enfance, demeurent et ont la perspective d'une transformation tout au long de leur apprentissage. L'objectif de l'étude est de comprendre quelles influences curriculaires le SAN mobilise sur les pratiques alimentaires des diplômés du cours de nutrition, en milieu universitaire. Il s'agit d'une étude de terrain avec une recherche qualitative-quantitative, basée sur une méthodologie explicative, développée à travers un questionnaire soutenu par l'affiche « notre nourriture », mozambicaine, et un entretien semi-structuré soutenu par le programme de nutrition. La population étudiée est composée de 18 participants des deux sexes, 11 étudiants âgés de 18 à 25 ans en 3e année d'université et 7 professeurs titulaires. Le programme comprend des matières dont le contenu est directement et indirectement lié au SAN, ainsi que des matières dont le contenu n'est pas lié. La discipline FNS est peu abordée dans le cours par rapport aux contenus des autres disciplines directes. La mise en œuvre du programme dans la partie pratique est limitée en raison du manque de ressources internes dans lesquelles les enseignants abordent davantage de contenu sur les processus de production alimentaire en relation avec la nutrition. Les habitudes alimentaires des élèves sont basées sur les groupes alimentaires contenus dans l'affiche, notre alimentation, de préférence des aliments constructifs et protecteurs.

Mots clés: sécurité alimentaire et nutritionnelle, programme scolaire, pratiques alimentaires, environnement alimentaire universitaire.

Introdução

O presente estudo busca identificar as percepções dos estudantes de nutrição sobre os conteúdos da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) abordado no currículo do curso de Nutrição da Universidade Save, atendendo as práticas alimentares em seu ambiente de aprendizagem. Esta abordagem da SAN pelos estudantes é feita num contexto desafiador para Moçambique, de forma que na província de Inhambane, em particular, há uma preocupação em reduzir as taxas de insegurança alimentar situadas na ordem de 43% e 34% (IOF, 2019-2020), respectivamente.

A alimentação é um aspecto fundamental para a promoção da saúde do estudante, sem a qual este não desenvolve capacidades físicas e mentais para sua formação. Cruz (2016) descreve que a alimentação ultrapassa o sentido biológico e nutricional, mas trata-se também de uma prática cultural. O que se come? Como se come? Com quem se come? Quando se come? Em que local e de que maneira se come? De que maneira os alimentos são servidos? São

questionamentos que nos permitem compreender e reflectir acerca das práticas alimentares de determinados grupos bem como as questões de ordem cultural que elas carregam e que se modificam ao longo do tempo.

Em Moçambique, a alimentação é baseada em pratos locais tais como a Matapa, prato feito com folha de mandioca pilada com leite de coco e amendoim pilado, e a Xiguinha com mandioca, feijão Nhemba e leite de coco (ALGAVE, 2020). Uma alimentação saudável deve basear-se em práticas alimentares com significação social e cultural, pois constitui o ponto identitário de uma sociedade.

De acordo com o Ministério da Saúde moçambicana (2020), as escolhas alimentares saudáveis devem ser guiadas pelo cartaz "a nossa alimentação" (SANCHES & SMITH, 2014), procurando fazer uma alimentação completa de acordo com o grupo de alimentos (alimentos de base, protetores, construtores e de energia concentrada), mas acontece que nem sempre se estabelece essa combinação alimentar. Dentre as diversas razões para o não cumprimento de tais orientações ressaltamos neste estudo influências culturais na qual determinadas preparações de elevado consumo não atendem o equilíbrio orientado pelo cartaz.

Outro aspecto que se coloca neste estudo é que a entrada na vida académica, implica em muitos casos deixar a casa dos pais e passar a viver em moradias estudantis ou sozinhos, por causa da localização das instituições. Por outro lado, a extensa rotina das actividades universitárias propicia a falta de tempo para realizar as refeições completas, conforme descrevem o (CARNEIRO et al, 2016).

Dessa forma, o ambiente alimentar é uma estrutura dinâmica que está relacionada ao comportamento e ao estado nutricional (AMBROSI, 2021), influenciando a saúde e a qualidade de vida. Ele é definido pelo território no qual os indivíduos vivem, trabalham e estudam, causando impactos na saúde desses indivíduos. Nesse sentido, um dos ambientes em grande evidência para a proposta deste estudo é o ambiente alimentar universitário.

Numa perspectiva crítica, de acordo com Viegas et. al (2020) um currículo pode ser entendido como uma construção social, política e histórica e, para compreendê-lo, faz-se necessário atentar para as condições estruturais, organizativas e materiais que o permeiam, para as práticas políticas e administrativas que se expressam em seu desenvolvimento. De um lado, a crítica ao conceito de currículo como instrumento formal, preconcebido, delimitado, definidor das actividades que o professor deve realizar na faculdade, porque esse, tal como se apresenta, dificilmente se realiza na prática (CARNEIRO, 2018). Para Padua (2019, p. 135) o currículo trata-se, portanto, de um "um artefato cultural em pelo menos dois sentidos: 1) a "instituição" do currículo é uma invenção social como qualquer outra; 2) o "conteúdo" do currículo é uma construção social."

Assim, o presente estudo objectivou compreender quais influências curriculares que a Segurança Alimentar e Nutricional mobiliza a respeito das práticas alimentares dos formandos do curso de nutrição em ambiente universitário. Os objectivos secundários consistem em caracterizar as disciplinas elencadas no currículo de nutrição relacionadas a SAN que influenciam as práticas alimentares dos formandos de nutrição, descrever como e o quê os formandos de nutrição entendem sobre sua alimentação em ambiente universitário.

O estudo busca responder à pergunta sobre qual a percepção dos formandos de nutrição sobre a influência dos conteúdos curriculares da Segurança Alimentar e Nutricional nas práticas alimentares em ambiente universitário na Faculdade de Ciências da Saúde e Desporto?

Metodologia

O estudo foi realizado em Moçambique, na Universidade Save, localizada na área periurbana da cidade de Maxixe, Província de Inhambane, na região Sul, concretamente na Faculdade de Ciências da Saúde e Desporto, uma instituição pública de Ensino Superior vocacionada para formação de cursos de graduação em nutrição, enfermagem e educação física e desporto.

Para a recolha de dados foi feita uma pesquisa quali-quantitativa, explicativa e documental, que envolveu a aplicação de questionários e entrevistas a 18 participantes de sexos masculinos e femininos, sendo 11 estudantes com faixas etárias entre 18 a 25 anos do 3º ano de faculdade e 7 professores efectivos, selecionados com base numa amostragem por conveniência. A colecta de dados foi feita pelo pesquisador, funcionário da Universidade Save, nos meses de setembro a novembro de 2023. Do ponto de vista dos objectivos a pesquisa é explicativa, pois Segundo Gil (2019), tem por objectivo aprofundar o conhecimento da realidade, pois explica a razão e o porquê das coisas.

Na pesquisa documental, os dados foram obtidos de documentos disponíveis de uso corrente no curso de nutrição, o respectivo currículo, cuja solicitação foi feita ao director do curso. Foi feita a leitura dos conteúdos do currículo, análise quanto as disciplinas caracterizadas em três grupos: (1) ligadas directamente a SAN as quais fazem parte da nutrição social, envolvem a faculdade e a sociedade, consideram os conteúdos teóricos e práticos aplicados para a formação cuja área científica é nutrição e atendem uma perspectiva multidisciplinar; (2) as disciplinas ligadas indirectamente a SAN relacionadas ao contexto/âmbito de SAN e estão presentes conteúdos ligados às ciências de alimentos, biológicas e de saúde para formação dos nutricionistas; e (3) as que não foram identificados elementos relacionados com a SAN.

Os instrumentos de colecta de dados utilizados foram questionários dirigidos para os estudantes do 3º ano do curso de nutrição, 1ª edição de 2020, por meio de convite escrito. Os participantes que aceitaram participar concederam sua autorização por meio da carta de anuência institucional. As respostas foram gravadas usando um aparelho de som, mediante consentimento dos participantes.

O questionário foi composto por 29 perguntas fechadas e respondido em 15 dias do qual teve suporte do cartaz "a nossa alimentação" (grupo dos alimentos) para a população moçambicana, onde continha questões qualitativas sobre as características da alimentação em função do grupo de alimentos e acrescentada a percepção dos estudantes sobre os conteúdos curriculares da SAN nas próprias práticas alimentares. As questões quantitativas diziam respeito a frequência do consumo de alimentos dentro e fora da faculdade e dados socioeconómicos dos estudantes. O questionário, segundo Gil (2019, p.128), pode ser definido como "a técnica de investigação composta por um número mais ou menos elevado de questões apresentadas por escrito às pessoas, tendo por objetivo o conhecimento de opiniões, crenças, sentimentos, interesses, expectativas, situações vivenciadas, etc."

A entrevista semiestruturada estava composta por 8 questões qualitativas elaboradas com base no currículo do curso de nutrição e em função das disciplinas directa e indirectamente ligadas a SAN, na qual participaram os professores efectivos das disciplinas de nutrição e Segurança Alimentar e Nutricional que aceitaram participar da pesquisa. As questões tratavam sobre abordagem nos conteúdos curriculares de SAN na formação dos estudantes do curso de nutrição.

Resultados

Características sociodemográficas dos estudantes

A tabela 1 apresenta dados sociodemográficos dos estudantes de nutrição, sendo a maioria com 63,4% do sexo feminino (n=7) em relação ao sexo masculino com 36,4% (n=4). A idade obtida variou entre 18 e 25 anos. Verificou-se maior predomínio das mulheres em relação aos homens que frequentam o curso de Nutrição. Esse predomínio pode ser explicado pelo facto de que as mulheres apresentam maior cuidado com a saúde quando comparadas aos homens que, por sua vez, prevalecem nas áreas de engenharias e ciências exatas (PINTO, et al. 2017).

No que se refere a residência dos estudantes, 54,5% residem na casa dos pais em relação aos estudantes que residem em casas arrendadas com 45,6%.

Tabela 1: Características sociodemográficas dos estudantes participantes da pesquisa, 2023.

Características sociodemográficas		M (N=4)		F (N=7)		Total (N=11)	
		n	%	n	%	n	%
Género		4	36,4	7	63,6	11	100,0
Idade	18-21	2	18,2	5	45,5	7	63,6
	22-25	2	18,2	2	18,2	4	36,4
Residente na casa dos pais		2	50	4	57,1	6	54,5
Residente na casa arrendada		3	75	2	28,6	5	45,6
Tempo utilizado no deslocamento da universidade -casa e vice-versa	10-30min	1	9,1	4	36,4	5	45,5
	30-60min	5	45,5	1	9,1	6	54,5
	A pé	3	27,3	2	18,2	5	45,5
Condições de chegada e saída da universidade para casa e vice-versa	Meio de transporte	4	36,4	2	18,2	6	54,5
	Ajuda da família	3	27,3	3	27,3	6	54,5
Condições de pagamento dos estudos	Bolsas de estudo	0	0,0	3	27,3	3	27,3
	Outras formas	1	9,1	1	9,1	2	18,2

Fonte: elaboração dos autores (2023)

O tempo utilizado no deslocamento dos estudantes da universidade -casa e vice-versa varia entre 10 a 30 minutos e 30 a 60 minutos correspondente, tendo em conta as condições de chegada e saída da universidade para casa e vice-versa no qual 45,5% dos estudantes vão a pé

e 54,5% usam meio de transporte. Em relação as condições de pagamento dos estudos, 54,5% dos estudantes recebe ajuda da família, 23,7% são beneficiários de bolsas de estudo e 18,2% de outras formas.

Caracterização das disciplinas ligadas a SAN e a percepção dos estudantes sobre os conteúdos do currículo

Através da análise documental realizada, constatou-se que o currículo do curso de nutrição contempla um total de 59 disciplinas. Destas, identificamos que 13 (22%) delas estabelecem uma relação directa com SAN e fazem parte da nutrição social, envolvendo a faculdade e a sociedade, considerando os conteúdos teóricos e práticos aplicados para a formação cuja área científica é nutrição e atendem uma perspectiva multidisciplinar.

Esta análise facilita identificar o entendimento da SAN presente de maneira directa nos conteúdos do currículo durante o processo de ensino e aprendizagem, familiarizando os estudantes sobre as acções, programas e políticas de curto, médio e longo prazo como os da FAO (2022-2030) que apresentam uma visão sustentável, na qual todas as pessoas tenham Segurança Alimentar e melhor nutrição.

Quando questionados os estudantes sobre que disciplinas estão presentes conteúdos da SAN tratados de forma directa, os estudantes 1 e 4 responderam que o currículo do curso trata de maneira directa a SAN no 3º ano, sendo que nas outras disciplinas os conteúdos são tratados indirectamente.

Quadro 1. Caracterização das disciplinas do curso de nutrição lecionadas na Faculdade de Ciências da Saúde e Desporto relacionadas com a Segurança Alimentar e Nutricional

Disciplinas	Disciplinas com Relação Directa e Indirecta com SAN	
	Relação Directa	Relação Indirecta
1º ano - I semestre		
Métodos de Estudo		
Introdução à Informática		
Anatomia Humana		
Microbiologia e parasitologia		
Histologia e Embriologia		
Química Geral		
Ética e Deontologia Profissional		
Introdução à Nutrição	X	
1º ano - II Semestre		
Técnicas de Expressão em Língua Portuguesa		
Tema Transversal I CFG		
Iniciação à Investigação Científica		
Avaliação do Consumo Alimentar	X	
Fisiologia Humana		

Bioquímica da Nutrição		X
Saúde da comunidade		
Prática Técnico-Profissional I: Saúde da Comunidade		
2º ano - I Semestre		
Inglês		
Introdução à Estatística		
Avaliação do Estado Nutricional	X	
Patologia Humana I		
Microbiologia Alimentar		X
Nutrição Humana e Dietética		X
Prática Técnico-Profissional II: Nutrição Humana e Dietética		
2º ano - II Semestre		
Antropologia Cultural de Moçambique / História da Alimentação		
Tema Transversal II		
Bromatologia		
Composição Nutricional dos Alimentos		X
Patologia Humana II		
Técnicas Dietéticas		X
Farmacologia		
Extensão Comunitária I: Avaliação Nutricional	X	
3º ano – I semestre		
Epistemologia da Nutrição		
Tema Transversal III		
Informática Aplicada a Nutrição		
Psicologia do Comportamento Alimentar		X
Alimentação Colectiva e Gestão	X	
Tecnologia de Alimentos	X	
Educação Alimentar e Nutricional	X	
Extensão Comunitária II – Educação Alimentar e Nutricional		X
3º ano – II semestre		
Epidemiologia		
Nutrição e Exercício Físico	X	
Higiene e Controlo de Qualidade de Alimentos	X	
Segurança Alimentar e Nutricional	X	
Dietoterapia I		
Emergência e Grupos Vulneráveis		

Prática Técnico-Profissional III: Dietoterapia I		
4º ano- I Semestre		
Estudos Contemporâneos: Nutrição Funcional e Nutrigenômica		X
Tema Transversal IV		
Nutrição Materno-Infantil		X
Métodos de Investigação em Saúde		
Nutrição Clínica		X
Dietoterapia II		
Nutrição em Saúde Pública	X	
Prática Técnico-Profissional IV: Nutrição Materno-Infantil		
4º ano - II Semestre		
Trabalho de Culminação do Curso		
Estágio Integral - Nutrição Clínica		
Alimentação Colectiva e Gestão	X	
Nutrição em Saúde Pública		
Nutrição Comunitária	X	

Fonte: elaboração dos autores, a partir da matriz da organização do plano curricular de nutrição (2023)

Identifica-se que 19 (32%) disciplinas mantém uma relação indirecta e consideram o contexto/âmbito de SAN e estão presentes conteúdos ligados às ciências de alimentos, biológicas e de saúde para formação dos nutricionistas.

Somam-se ao todo 27 (46%) disciplinas que não têm relação com SAN, mas a sua integração no curso é importante para o desenvolvimento de habilidades dos estudantes, ampliam o conhecimento tornando-os mais criativos, agregam valor na vida pessoal e cultural. De acordo com Freitas & Pena (2005), a SAN está presente no cotidiano enquanto fenómeno social da alimentação humana, trespassando as muitas disciplinas e campos de saberes, sendo que a transdisciplinaridade não é um produto acabado, mas, antes, um processo dinâmico que religa saberes e leituras em campos específicos e vários contextos para uma compreensão total.

Influência do ambiente alimentar universitário nas práticas alimentares dos estudantes

As respostas dos estudantes atendiam a categoria de perguntas fechadas considerando que na lanchonete da faculdade pratica-se a venda de alimentos industrializados e pouca disponibilidade de alimentos frescos. Quando questionados a respeito dos factores que influenciam os estudantes a comprarem alimentos e bebidas na lanchonete da faculdade percebe-se que os principais factores considerados foram as preferências alimentares (22%), comer em companhia dos amigos (22%) e a distância entre a casa e a universidade (17%). Neste sentido, Feitosa et al. (2010) refere que a vivência de novas experiências com prioridade no desempenho académico e nas relações sociais faz com que esses jovens, em sua maioria, deixem de lado a importância de uma alimentação saudável. Argumenta ainda, para muitos jovens, a entrada na vida académica implica deixar a casa dos pais e a passar a viver em

moradias estudantis ou sozinhos, por causa da localização das instituições ou devido à falta de tempo para realizar as refeições completas, dada a extensa rotina das atividades universitária. Outros fatores distintos citados foram o sabor e aparência, tempo disponível para comer, preço razoável, falta de tempo para preparar alimentos em casa, influência dos conteúdos curriculares lecionados, disponibilidade de alimentos mais saudáveis, experiências passadas em sala de aula.

Para a questão sobre “O que influencia sua decisão de trazer alimentos e bebidas de casa para a universidade” os resultados mostraram que os estudantes dispõem de tempo para preparar seus alimentos em casa (22%), os alimentos são de qualidade e mais saudáveis (22%), preferências alimentares (14%) e condições higiênico-sanitárias (14%). Os estudantes percebem ainda, que reservam o tempo para preparar suas refeições em casa, conciliando horários para estudos independentes e de salas de aula, facilitando fazer escolhas do que preparar, e com base na sua formação isso ajuda a pautar por alimentos saudáveis.

Os outros factores apresentados foram a curta distância casa-universidade e vice-versa, facilidade em levar comida de casa, falta de dinheiro para comprar alimentos na cantina da faculdade e sabor.

Características da alimentação dos estudantes em função do grupo de alimentos

Os estudantes têm maior preferência no consumo de alimentos construtores e protectores, de 2 a 6ª feira dentro e fora da faculdade em detrimento dos alimentos de base e de energia concentrada os quais não são consumidos dentro da faculdade, mas são preferidos no entorno da faculdade (barracas de rua na proximidade) 2 a 3 vezes por semana, de acordo com os resultados abaixo:

Tabela 2: Frequência do consumo alimentar dos estudantes dentro e fora da faculdade por grupo de alimentos

Grupos de Alimentos	Comeram na lanchonete da faculdade						Comeram entorno da faculdade					
	De 2ª a 6ª feira		2 a 3 vezes/semana		Rara /nunca		De 2ª a 6ª feira		2 a 3 vezes /semana		Rara /nunca	
	n	%	N	%	n	%	n	%	n	%	N	%
Alimentos de Base (hidratos de carbono) arroz, mandioca, batata-doce, banana	0	0	2	18,2	3	27,3	3	27,3	3	27,3	0	0,0
Alimentos Construtores (Proteínas) ovos, peixes, castanhas, amendoim, amêndoas	5	45	2	18,2	0	0,0	3	27,3	0	0,0	1	9,1
Alimentos protectores (vitaminas e minerais) vegetais e frutas papaia, banana, maçã	3	27	5	45,5	0	0,0	2	18,2	1	9,1	0	0,0

Alimentos de Energia													
Concentrada (gorduras e lipídeos) chocolate, pão de mel, pipoca; Pão de ovo, Bolacha água e sal, doces	0	0	2	18,2	0	0,0	3	27,3	4	36,4	2	18,2	
Total	8	73	11	100,0	3	27,3	11	100,0	8	72,7	3	27,3	

Fonte: elaboração do próprio autor (2023)

Discussão

Percepção dos estudantes sobre os conteúdos curriculares da SAN nas práticas alimentares

Os estudantes entendem que a saída da casa dos pais (45,6%) para frequentar o curso de nutrição trouxe desafios para sua alimentação depois do aprendizado sobre as boas práticas alimentares obtidas em observância às recomendações nutricionais descritas nas disciplinas constantes no currículo de nutrição. Salientam a Branca et al. (2018) que uma alimentação saudável ajuda a proteger contra a má nutrição em todas as suas formas, bem como contra as Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT), entre elas diabetes, doenças cardiovasculares e câncer. O currículo proporcionou aos estudantes novas práticas alimentares e influenciaram as suas escolhas alimentares.

Os estudantes números 2 e 3 quando questionados se existem aspectos culturais que os limitariam a mudar suas escolhas alimentares mesmo com os conteúdos curriculares que recomendam ao consumo de alimentos saudáveis, a resposta foi que a influência do currículo fez com que os estudantes percebessem que podem pautar por uma alimentação que traz benefícios para sua saúde, vencendo barreiras de ordem cultural.

Os estudantes (45,4%) apontam que a realização de estágio curricular regular contribui para aprimoramento dos conhecimentos teóricos e práticos bem como o desenvolvimento de habilidades de modo que consigam promover bons hábitos de saúde para si e para a comunidade, apesar de ser de forma não satisfatória. O participante número 5 fez referência a preparação de alimentos nutritivos e seguros nas comunidades como parte de trabalho de estágio que realizam na comunidade de Nhaguiviga (bairro onde se localiza a Faculdade de Ciências da Saúde e Desporto) da seguinte forma:

Quando escalamos o bairro Nhaguiviga, no âmbito do projecto "um estudante na comunidade" vimos realidades diferentes no consumo e nos locais onde guardam os alimentos. Cozem a mandioca e depois fritam o peixe ao lado, juntam para comer no almoço. O que resta é guardado não em condições adequadas para se comer a posterior. Essa forma de preparar os alimentos sentimos que a parte da vitamina do peixe é desperdiçada e que as condições de conservação podem criar doenças.

Uma outra percepção dos 36% dos estudantes, quanto à questão colocada sobre a relação dos conteúdos das disciplinas do currículo de nutrição com a SAN, descreveram que o currículo contempla conteúdos relacionados directa e indirectamente a SAN, o que aumenta a qualidade

de formação, desenvolvimento de habilidades e competências nas diferentes dimensões exigidas para actuar em áreas de alimentação e nutrição, porém, consideram haver pouca abordagem dos conteúdos da SAN no curso em relação aos outros conteúdos das disciplinas directas. Ao contrário dos outros 64% dos estudantes, consideram que a implementação do currículo tem sido um contraste, pois há uma tendência de abordar processos produtivos como a preparação dos solos, a sementeira e a colheita, que são conteúdos dominados por alguns professores em relação à nutrição no qual os professores são relativamente poucos na formação. No entendimento de um dos estudantes esperava-se que os professores abordassem matérias que ajudassem a compreender a SAN no aspecto biológico dos alimentos, mais voltada a nutrição e livres de risco à saúde.

A abordagem de SAN não é isolada, portanto assume abordagens múltiplas como produção, disponibilidade, comercialização e acesso aos alimentos, e estes aspectos estão ligados a nutrição (FAO, 2006). Em concordância com o plano curricular do curso de Nutrição (2019), a formação de quadros licenciados em Nutrição é uma das estratégias fundamentais para fazer face aos actuais e vindouros problemas de alimentação, nutrição e segurança alimentar no país. Portanto, as matérias estão alinhadas a SAN no contexto de produção e abrangem também a produção própria de alimentos nutritivos e mais saudáveis para reduzir os riscos à saúde. A acessibilidade dos alimentos numa perspectiva de responsabilidade da universidade através da sua política interna fosse adquirir alimentos para actividades práticas, enquanto seu papel na disponibilidade de recursos internos.

O aspecto negativo descrito foi que há limitações para implementar o currículo na componente prática devido à falta de recursos internos para realização de demonstrações culinárias:

A actuação da actividade docente no currículo tem-se mostrado limitado porque dizem não haver fundos para demonstrações culinárias, mas o que ensinam ajudam a descobrir o caminho para pautar por uma alimentação e nutrição adequada. Exemplo disso é que temos cadeiras de nutrição em Saúde Pública, Nutrição em Saúde Colectiva, Segurança Alimentar e Nutricional (Estudante 6).

Nesse sentido, percebe-se neste exemplo que a falta de demonstrações culinárias representa para os estudantes ser uma fragilidade para aprendizagem integral, pois, esta componente integra diversificação, fortificação e processamento dos alimentos, segundo o Programa Mundial de Alimentação (2021).

Abordagem dos professores sobre os conteúdos curriculares de SAN na formação dos estudantes do curso de nutrição

Quando questionados sobre a abordagem da SAN nos conteúdos curriculares, os professores (28,6%) entendem que lecionadas disciplinas ligadas a SAN constitui uma oportunidade para os estudantes indo construir conhecimentos sobre como devem lidar-se com alimentação. De acordo com os docentes, os conteúdos relacionados com SAN dão mais ênfase aos alimentos localmente produzidos e disponíveis no mercado nacional, de fácil acesso para a família de baixa, média e alta renda com objectivo de evitar a insegurança alimentar e nutricional. O professor número 4 expressa a sua satisfação nestes termos:

Na província de Inhambane somos recomendados a trabalhar nas comunidades, transmitindo conhecimentos, explicar o que se deve comer para aumentar a qualidade de saúde através dos alimentos disponíveis como frutas e vegetais.

Realizei práticas com estudantes através de um programa comunitário “um Estudante na Comunidade” Participamos em feiras onde os estudantes explicam as comunidades sobre a importância de ter uma alimentação saudável para evitar as doenças como desnutrição crônica em crianças.

Nesse sentido, Barbosa et al. (2017) apontam a estreita relação entre currículo, conteúdos e cultura, pois um currículo vai sempre comunicar, transmitir conhecimentos, competências, crenças, hábitos, valores, que constituem o que chamamos de cultura. Portanto, um currículo é uma seleção culturalmente estruturada que determina a lógica do ensino. Essa abordagem permitiu também observar que os professores se preocupam com alimentação dos estudantes no sentido de melhorar as práticas alimentares num contexto em que as escolhas alimentares têm influência cultural.

No contexto da abordagem de SAN nas práticas alimentares dos estudantes, os professores (85,7%) alinham com a proposta de realização de estágios de nutrição para que os estudantes aprimorem o conhecimento prático de modo a refletir e elevar a consciência sobre a sua própria alimentação. Para os docentes, o caso mais notório que traz resultados para o curso está relacionado com o programa de extensão universitária desenvolvido pelos estudantes nas comunidades, onde discutem práticas saudáveis de se alimentar e igualmente buscam experiências sobre as boas práticas alimentares para evitar a ocorrência de doenças provocadas pelos alimentos contaminados. Ressalta-se assim a importância de educação alimentar nas comunidades localizadas próximas a faculdade que têm sido assoladas por doenças diarreicas e nas escolas mais próximas de modo a apoiar na conscientização sobre alimentação segura, tendo em conta a disponibilidade dos alimentos no desenvolvimento da prática alimentar.

Os professores sugerem que há necessidade de existir fornecedores de alimentos para aulas de práticas culinárias, podendo ser da comunidade ou fornecedores contratados. Os professores 2 e 3 descreveram cenários negativos ligados a implementação do currículo de nutrição na faculdade para melhoria das práticas alimentares dos estudantes:

Há déficit na componente prática, porque a faculdade não dispõe de laboratórios. Temos que melhorar a nossa actuação através de existência de condições para o efeito, o currículo tem que ser mais prático do que teórica, é preciso incentivar a realização de actividades práticas (professor 2).

Apesar das dificuldades, os estudantes vão implementar no seu dia-a-dia os conhecimentos adquiridos melhorando as suas práticas alimentares assim como na sociedade em que estão inseridos (professor 3).

As práticas alimentares dos estudantes em ambiente universitário

O estudo analisou as práticas alimentares dos estudantes em duas vertentes. A primeira delas relacionada a decisão de comprar alimentos e bebidas na faculdade. O principal achado deste estudo concluiu que tem a ver com preferências alimentares (22%), comer com os amigos (22%) e longas distâncias casa-universidade e vice-versa (17%) e sabor e aparência (11%). Em muitos casos, a tendência de preferências alimentares nas escolas conduz ao consumo de alimentos com quantidade elevada de carboidrato, açúcar, gordura, sal e baixo consumo de alimentos como vegetais e frutas, devido a socialização alimentar do estudante, em grande parte, dos padrões da cultura alimentar do grupo social ao qual pertence (Pereira, 2014). Por outro lado, Castiel et al. (2010) explica que essas preferências alimentares resultam da inter-relação de

valores biológicos, sociais e culturais quanto à ambivalência nas escolhas alimentares, em uma percepção otimista em que se acredita que os riscos sejam maiores para os outros do que para si mesmo.

Outra questão é o fato de comer na companhia de amigos, que está ligada a cultura porque o ambiente proporciona uma convivência amigável e de partilha. Em relação ao consumo de alimentos na companhia de amigos, Moreira (2010) sustenta que esta prática coloca necessariamente o indivíduo diante do grupo e constitui um veículo para relacionamentos sociais.

Em um segundo caso, nota-se que a decisão de trazer alimentos e bebidas de casa para faculdade é relacionada aos estudantes que dispõem de tempo para preparar seus alimentos em casa (22%), aos alimentos serem de maior qualidade e mais saudáveis (22%), as preferências alimentares (14%) e as condições higiênico-sanitárias (14%). De forma que o tempo disponível para cozinhar em casa pode interferir na qualidade da dieta e na saúde (SOARES, 2023). De acordo com os resultados de Hartmann (2020), os indivíduos que cozinham têm hábitos de alimentação mais saudáveis.

Características da alimentação dos estudantes em função do grupo de alimentos

O estudo identificou que os estudantes consomem mais alimentos construtores e protetores. Quanto a frequência do consumo alimentar, todos os estudantes consomem mais alimentos entorno da faculdade de 2 a 6ª feira, sendo as barracas de rua os lugares preferidos do que na lanchonete da faculdade e somente 2 a 3 vezes por semana consomem na lanchonete da faculdade. O hábito de ingerir refeições num local próximo da faculdade é uma tendência que cresce a cada dia, o Alves (2018), aponta que os preços baixos que são aplicados na oferta deste tipo de refeições é o resultado do comportamento progressivo do aumento do número de estabelecimentos de alimentação em estabelecimentos improvisados. Importa também ressaltar que os estudantes passam grande parte do tempo dentro do ambiente da universidade, sendo que o ambiente alimentar ao qual estão inseridos passa a ter influência na formação de comportamentos alimentares inadequados e não promotores de saúde.

A cultura alimentar está intimamente ligada ao ambiente e às exigências específicas de diferentes grupos sociais. Cada sociedade estabelece um conjunto de códigos alimentares, que tem nas suas práticas a consolidação de suas tradições e inovações, de acordo com Pereira (2018).

Considerações finais

O estudo identificou evidências de que o currículo do curso de nutrição contempla disciplinas com conteúdos relacionados directa e indirectamente a SAN. Ficou elucidado que a implementação do currículo de nutrição na Faculdade de Ciências da Saúde e Desporto da Universidade Save tem sido um contraste, na medida em que se verifica uma tendência de abordar processos produtivos como a preparação dos solos, a semeadura e a colheita, que são conteúdos dominados por alguns professores em relação á nutrição na qual os professores são relativamente poucos na formação. Aponta-se limitações para implementação efectiva do currículo na componente prática, como demonstrações culinárias, devido à falta de recursos internos.

Percebe-se que as práticas alimentares dos estudantes de nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde e Desporto na Universidade Save estão baseadas no grupo de alimentos contidos no “cartaz a nossa alimentação” e preferencialmente os alimentos construtores e protectores. Os factores que influenciam essas práticas têm a ver com as preferências alimentares, gostar de comer na companhia de amigos, o sabor dos alimentos e aparência e as longas distâncias de casa-universidade e vice-versa, estão por detrás destas escolhas. Fora da faculdade, são apontados factores que influenciam as práticas alimentares como disponibilidade de tempo para preparar seus alimentos em casa, sendo que neste caso os alimentos são de maior qualidade e mais saudáveis.

É apontado como actividade prática para melhorar a componente prática dos estudantes o programa "um estudante na comunidade" realizada pela faculdade, visto como uma oportunidade para construção de conhecimento para as comunidades que sofrem de casos de malnutrição. Através deste programa, os estudantes deixam recomendações para as comunidades sobre o consumo seguro e adequado de alimentos saudáveis e nutritivos, consumo de alimentos disponíveis como frutas e vegetais. Igualmente mobilizam a comunidade para aderir as feiras agrícolas de modo a explicar a importância dos alimentos, contribuindo para a redução dos casos de desnutrição crônica na província de Inhambane.

Sugere-se ainda que o currículo do curso de nutrição desta universidade fortaleça disciplinas de Segurança Alimentar e Nutricional, de forma que essa questão tão importante à realidade local reflita-se na prática profissional dos futuros nutricionistas. De igual modo, para que o currículo seja mais eficiente na formação de profissionais nutricionistas aptos e competitivos para responder à insegurança alimentar na província de Inhambane precisa de um efectivo docente com formação especializada na área de nutrição, introdução de incentivos financeiros pela Universidade Save para os formandos aprenderem a desenvolver práticas de culinária em laboratório.

Referências bibliográficas

Anuário Estatístico de Saúde. Ministério da Saúde de Moçambique. (2021).

ALGAVE, Lina: Agricultura e Alimentação sustentável em Moçambique.2020. Acesso em 7 de Jul. 2023 (Disponível em: <https://negre.com.br/especial-recursos-hidricos-agricultura-e-alimentacao-em-uma-mocambique-sustentavel>).

AQUINO et al: Hábito e Consumo Alimentar de Estudantes do curso de nutrição das Faculdades de Montes claros – Minas Gerais. Brasil. 2015.

AMBROSI, Cláudia: Saberes e Práticas no Ambiente Alimentar Universitário da UFSC. Florianópolis, 2021. P.17.

ALVES, Barca: Bases para o planeamento de estratégias de educação sanitária alimentar em Moçambique. Confeção, venda e consumo de alimentos no espaço público. Maputo. 2018.

BARBOSA, Gustavo: Estilo de Vida em Graduandos e Pós-Graduandos do Curso de Educação Física da Universidade Federal de Santa Catarina. Brsil.2019.

BRANCA, F; DEMAIO, A; Hawkes, C: Recomendações da OMS para enfrentar má nutrição. [S.l:S:n].2020. Acesso em: 15 de Nov.2023. (Disponível em: <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/337001/9786500150216-por.pdf>)

CARNEIRO ACLL, Mendes LL, Gazzinelli MF. Avaliação curricular: a perspectiva de egressos de um curso de Nutrição. Revista de Enfermagem do Centro- Oeste Mineiro. Acesso em 13 Agosto. 2023.(Disponível em: <https://doi.org/10.19175/recom.v7i0.26292018;8:e2629>).

CASTIEL, L.; GUILAM, M.; FERREIRA, M. Correndo o risco: uma introdução aos riscos em saúde. SciELO-Editora FIOCRUZ, 2010.

CRUZ, Joel: Incorporando comidas e contextos: a alimentação dos grupos foqueiros nas Shetland do Sul: Comida, Cultura e Sociedade. [S.l]. 2016. Acesso em 7 de Jul. 2023. (Disponível em: <https://www.academia> CRUZ, J. Incorporando comidas e contextos: a alimentação dos grupos foqueiros nas Shetland do Sul (Antártica, século XIX).

FAO: Informação sobre Segurança Alimentar e Nutrição Avaliação de Necessidades dos Utentes. 2006.

FEITOSA, E.; DANTAS, C.; WARTHA, & MARCELLINI, E: Hábitos alimentares de estudantes de uma Universidade Pública no Nordeste do Brasil. Brasil. 2010. Acesso em 25 de abril de 2025 (Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/49600235_)

FREITA M & PENA, P: Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. Rev. Nutr., Campinas, 20 (1):69-81, jan./Fev., 2007. Acesso em 8 de Abril de 2025. (Disponível em <https://doi.org/10.1590/S1415-52732007000100008>).

GALISA, M.; NUNES, A.; GARCIA, L & CHEMIN, S: Educação Alimentar e Nutricional. Da Teoria à Prática.

GIL, António: Metodologia da Pesquisa aplicado às ciências sociais. ATLAS, 2019.p.120-128. Acesso em 15 de Out.2023. (Disponível em: [Métodos E Técnicas De Pesquisa Social - Antonio Carlos Gil - Google Livros](#)).

HARTMANN, C.; DOHLE, S.; SIEGRIST, M. Importância das Habilidades Culinárias para Escolhas Alimentares Equilibradas, [S.l:S:n].2020.v. 65, p. 125-131.

INE (2022).Relatório do Inquérito de Orçamento Familiar 2019-2020. P.25. Moçambique

Ministério da Saúde de Moçambique: Orientações Alimentares nas Famílias em contexto de COVID-19. Acesso em 12 de Out. 2023. (Disponível em: <https://www.misau.gov.mz/index.php/manuais-e-material-educativo?>).

MOREIRA, Sueli: Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. São Paulo. 2010. Vol.62, p.2. Acesso em 1 de abril de 2025. (Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009).

PERREIRA, Lai. O que é cultura Alimentar. [S.l:S:n].2018. Acesso em 2 de Nov.2023.

PINTO, E.; CARVALHO, M.; RABAY, G. As relações de gênero nas escolhas de cursos superiores. Brasil. 2017. v. 10. p. 47-58.

Programa Mundial de Alimentação: Empoderamento da Mulher e Sensível a Nutrição (GTNS) Projecto de Prevenção da Desnutrição Crónica no Distrito de Chemba, Moçambique. Acesso

em 23 de Nov. 2023. (Disponível em: <https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000130936/download/>).

PADUA, Márden. Teorias e práticas curriculares. Acesso em 15 de Ago.2023. Brasil. 2019. (Disponível: https://www.academia.edu/43051385/Teorias_e_Pr%C3%A1ticas_do_curr%C3%ADculo). em:

QUELHAS, Adriane: Pesquisa mista para proposição de um modelo para analisar a relevância da cultura, clima e comportamento organizacional. 2017.

VIEGAS, E.; SANTANA, C.; NODAO, C. O currículo como construção Social. [S.l:S:n].2020.

Universidade Save. Plano curricular do curso de licenciatura em nutrição. Moçambique. 2022.

SANCHES, Cristina e SMITH, Maria: O cartaz “ a nossa alimentação”: Vamos Comer Alimentos Nutritivos. Moçambique. 2014.

SOAREAS, Luciana. Refeições preparadas em casa: impacto do saber cozinhar no consumo e em atitudes e comportamentos culinários durante a COVID-19. Monografia de Licenciatura em Nutrição, Escola de Nutrição- Universidade Federal de Ouro Preto. Brasil. 2023. 15 pp.