

INTERDISCIPLINARIDADE: RELATO DA EXPERIÊNCIA DE CONDUÇÃO DA DISCIPLINA “PESQUISA” COMO UMA NOVA PERSPECTIVA PARA O ENSINO DE NUTRIÇÃO

Daniela Maria Alves Chaud¹
Mônica Glória Neumann Spinelli²
Rosana Farah Simony³

Resumo

O presente artigo trata de um relato de experiência na condução da disciplina “Pesquisa” que inter-relaciona eixos temáticos semestrais em um curso de nutrição. Ela traz como base premissas atuais da educação superior: o aluno é o ator principal da construção do conhecimento e da unificação do saber; modifica o tratamento do conhecimento em áreas estanques e incomunicáveis comuns no processo de ensino na universidade; destituiu a idéia de que o professor é o detentor do saber máximo e o aluno é treinado para reproduzir os conceitos aprendidos.

Palavras- Chave: Educação, Interdisciplinaridade, Ensino Superior, Nutrição

Introdução

Atender a todas as premissas atuais da educação superior, mormente as esperadas para o futuro profissional da saúde é desafiador, pois não existe um *modus operandi* a ser reproduzido. Nesse momento histórico os estereótipos em educação devem ser abolidos (como o estereótipo do “professor detentor do saber supremo”) e as metodologias de ensino devem ser incentivadas para a formação de profissionais-cidadãos que devem estar conectados com as necessidades do mundo globalizado, no qual são exigidos cada vez mais a versatilidade e a harmonia entre uma formação especializada e um saber geral, e capaz de assegurar a assimilação de novos conhecimentos e a autoapredizagem.

Segundo Rossi (2008) é mais do que sabida, a necessidade de mudança, e da renovação nos processos educativos atuais, tendo em vista a preocupação com a unificação do saber. O que tem que acontecer, neste momento é a saída, das ideias dos livros e das publicações para a prática no cotidiano escolar. Nessa perspectiva é que o atual sistema

¹ Doutora em Ciências Aplicadas à Pediatria pela UNIFESP. Curso de Nutrição. Centro de Ciências Biológicas e da Saúde. Universidade Presbiteriana Mackenzie.

² Doutora em Saúde Pública (Área de concentração – Nutrição) pela FSPUSP. Curso de Nutrição. Centro de Ciências Biológicas e da Saúde. Universidade Presbiteriana Mackenzie.

³ Doutora em Medicina (Endocrinologia Clínica) pela UNIFESP. Curso de Nutrição. Centro de Ciências Biológicas e da Saúde. Universidade Presbiteriana Mackenzie.

escolar, principalmente o que vigora nas universidades brasileiras, deva sofrer algumas alterações, passando do modelo multidisciplinar para o interdisciplinar.

Dessa forma, surge a necessidade de mudança da postura docente, uma vez que a evolução dos conceitos advindos da teoria quântica admite não existir uma verdade única e absoluta, mas verdades sempre relativas e passíveis de mudanças no decorrer do tempo (SANTOS & SANTOS, 2005; SANTOS, 2008).

Segundo Fazenda (1995, 1998), com esta nova abordagem o educando é inserido em uma realidade social problemática sob numerosos aspectos e à qual não se podem subtrair as questões políticas. Nesse sentido, a interdisciplinaridade traz também um projeto político no plano educativo, o de propor outras maneiras de conceituar a sociedade, outras abordagens da ação de formação e, assim, outras visões de relações sociais, mais respeitosas da dimensão humana.

Há, portanto, que se trocaram experiências e registrar algumas iniciativas de trabalho sob essa nova perspectiva, que têm demonstrado êxito. No Brasil, segundo Marchelli (2007), a mudança dos paradigmas educacionais é urgente e os planos de ensino precisam otimizar a preparação de bachareis e licenciados de forma a produzir mão-de-obra condizente com as transformações que o mercado de trabalho vem exigindo.

Santos (2008) reconhece a teoria da complexidade e da transdisciplinaridade como decorrentes do avanço do conhecimento e dos desafios atualmente impostos, elas apresentam conceitos que se contrapõem aos princípios cartesianos de fragmentação do conhecimento e dicotomia das dualidades, anteriormente aceitas advindas da teoria de Descartes, e propõem outra forma de pensar os problemas contemporâneos. Para executar a fragmentação do conhecimento repercute no modo de pensar dos sujeitos, característica que pode ser superada com a “religação” dos saberes compartimentado com a teoria da complexidade e da transdisciplinaridade, Santos (2008). Salienta que tal teoria pedagógica, apesar de ainda embrionária, mostra um crescente número de educadores e docentes-pesquisadores que recorrem aos seus conceitos. A estrutura educacional baseada em princípios seculares tem levado os docentes a uma prática insuficiente para a compreensão do conhecimento. Muitas vezes suas respostas não satisfazem aos alunos, que perguntam: “por que tenho que aprender isso?”. Cita que a grade curricular de um curso pode impedir o fluxo de relações existentes entre as disciplinas e as áreas de conhecimento, pois ainda hoje vigoram os conceitos de Descartes (1973), os quais repercutem na fragmentação, divisão, simplificação e redução.

As Diretrizes Curriculares Nacionais (BRASIL, 1997) para o ensino de graduação orientam para a construção de um Projeto Pedagógico, que contemple atividades que

garantam uma formação generalista de qualidade, tendo em vista que o aluno deve ser considerado como sujeito do aprendizado e o professor um facilitador desse processo. Entretanto, assegurar essa mudança de foco é um desafio, tendo em vista que tradicionalmente, o ensino no Brasil tem o professor como personagem central e não o aluno. Quanto à relação estabelecida em sala de aula a mais tradicionalmente observada é a vertical, na qual o professor expõe a matéria e a forma de avaliação é a prevista, para o semestre ou ano letivo.

Atualmente, é sabido que esta postura já não é mais suficiente para as atuais demandas da educação superior. Segundo Schleicher (2008), em um momento que a capacidade de análise e síntese é uma constante, o ensino brasileiro forma alunos com certa habilidade para decorar as matérias, treinados para reproduzir conteúdos quilométricos sem muita utilidade prática, mas que se paralisam nas inter-relações entre o que é aprendido em sala de aula, a prática e o mundo real.

Nunca antes foram tão utilizados os termos “integração”, “tomada de decisões”, “liderança”, “educação permanente”, “articulação entre ensino, pesquisa e extensão”, “avaliação formativa e somativa”, todos citados nas Diretrizes Curriculares de todos os cursos da área da saúde e reproduzidos nos meios de comunicação acadêmicos ou de massa.

Fica então a grande questão: Como assegurar essas premissas no interior das disciplinas e nas “interdisciplinas”?

O curso de Nutrição da Universidade Presbiteriana Mackenzie, recentemente criado, procurou no seu Projeto Pedagógico incorporar iniciativas que atendessem a essa demanda, criando para cada etapa um eixo temático condutor inter-relacionando as disciplinas do semestre assegurando uma abordagem global da realidade, por meio de uma perspectiva holística e transdisciplinar.

A valorização é centrada não no que é transmitido e sim no que é construído. Assim, a prática interdisciplinar envolve o processo de aprender a aprender.

Segundo Schleicher (2008), uma sociedade moderna precisa contar com pessoas de mente mais flexível. Elas devem ser capazes de raciocinar sobre questões das quais jamais ouviram falar no exato momento em que se apresentam.

Para possibilitar a integração de disciplinas, a articulação ensino/ pesquisa/ extensão, o autoaprendizado, a troca de experiências, a busca criteriosa pela informação científica, e também com o objetivo de alterar o foco do sujeito da aprendizagem para o aluno, optou-se pela inserção de uma disciplina em cada etapa cujo tema envolvesse todas ou quase todas as disciplinas vigentes em cada semestre, que antecipasse conceitos vindouros e ainda

aproveitasse outros já adquiridos pelos alunos, desde a segunda até a sexta etapa do curso. Esta foi denominada de “Pesquisa em Nutrição”, com o tema central definido pelo eixo temático do semestre: “Saúde Coletiva”, “Qualidade dos Alimentos”, “Alimentação Coletiva”, “Desempenho, Longevidade e Qualidade de Vida” e “Nutrição Clínica”.

A ementa dessas disciplinas difere somente na temática e é assim exposta: *A disciplina possibilita a produção e a socialização do conhecimento, ao criar uma interface entre as disciplinas desta etapa. Permite o exercício da metodologia científica, do trabalho em equipe e do autoaprendizado, sob supervisão e orientação docente. O aluno se situa como o sujeito de seu aprendizado e se insere em ambientes e realidades sociais diversas, o que contribui com o desenvolvimento do senso crítico do futuro nutricionista e enriquece seus conhecimentos, atitudes e habilidades.*

Com relação às questões éticas, foi elaborado um projeto abrangente com a previsão dos eixos temáticos e respectivas metodologias, submetidos e aprovados pela Comissão Interna de Ética em Pesquisa do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde da Universidade Presbiteriana Mackenzie, em consonância com a Resolução 196/96 do Ministério da Saúde, com a Resolução do CFP de dezembro de 2000.

O quadro 1 apresenta o cronograma de atividades previsto para essas disciplinas, assim como a avaliação de cada uma das etapas do processo de construção do conhecimento:

Quadro 1. Proposta de trabalho das disciplinas de “Pesquisa em Nutrição”. UPM - São Paulo, 2008.

Etapa	Atividades Previstas	Avaliação e Percentual de contribuição na nota final	Objetivos
Primeiro mês	Formação de grupos (4 a 5 alunos); Escolha do tema, que deverá se relacionar ao eixo temático da etapa; Levantamento bibliográfico mínimo de 30 obras relacionadas ao tema, preferencialmente dos últimos 5 anos e obtidos em revistas científicas e nas bases de dados.	Apresentação crítica dos artigos científicos resultantes do levantamento bibliográfico, sendo estes nacionais e internacionais (10%).	Exercitar o trabalho em equipe, a liderança e a tomada de decisões. Articular, por meio de leituras de artigos científicos os conteúdos das disciplinas já cursadas, em curso e vindouras. Contribuir com o autoaprendizado por meio da apresentação e utilização de ferramentas de busca da informação científica. Proporcionar a distinção do que é e do que não é científico na área de saúde. Exercitar a leitura e interpretação de textos técnicos produzidos em outras línguas, sobremaneira o inglês e o espanhol. Exercitar a responsabilidade e a distribuição equânime das tarefas, uma vez que a avaliação da apresentação dos artigos é realizada por meio de sorteio e a nota obtida reflete a nota de toda a equipe

			de trabalho.
Segundo mês	<p>Elaboração do projeto de pesquisa, o qual contempla os seguintes capítulos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introdução (que inclui a fundamentação teórica), • Objetivo(s), • Metodologia, • Referências Bibliográficas • Anexos; <p>Preparo para a apresentação oral e escrita do projeto; Coleta de dados.</p>	Apresentação oral (20%) e escrita (20%) do projeto.	<p>Exercitar a metodologia científica.</p> <p>Exercitar a elaboração da fundamentação teórica sobre o tema escolhido, em sequência lógica.</p> <p>Exercitar o discernimento sobre projetos factíveis e não factíveis para os acadêmicos matriculados, respectivamente, do segundo ao sexto semestre, de acordo com seus conhecimentos prévios e atuais.</p> <p>Exercitar a justificativa do tema escolhido e formulação de hipóteses.</p> <p>Fornecer subsídios para a utilização adequada dos procedimentos éticos em pesquisa, tais como a carta de informação e o termo de consentimento livre e esclarecido.</p> <p>Mostrar a dimensão multifacetada e transdisciplinar da Nutrição Humana por meio de exposição dos temas diversos, explorados por toda a classe.</p> <p>Capacitar para a redação da metodologia de um trabalho científico nos seguintes termos: População de Estudo, Local, Cronograma de Atividades, Métodos de Avaliação Nutricional, Análise Estatística, etc.</p> <p>Contribuir para a elaboração de material visual para a apresentação oral seja como painel ou comunicação oral.</p> <p>Habilitar para o bom uso da comunicação oral, escrita, assim como da comunicação não-verbal (vestimenta e postura condizentes com a apresentação de trabalhos acadêmicos), uma vez que a comunicação é um dos itens passíveis da avaliação nessa etapa da disciplina.</p> <p>Exercitar a responsabilidade e a distribuição equânime das tarefas, uma vez que a avaliação da apresentação dos artigos é realizada por meio de sorteio e a nota obtida reflete a nota de toda a equipe de trabalho.</p>
Terceiro Mês	<p>Coleta de dados; Tabulação dos Resultados; Elaboração dos Capítulos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Resultados e • Discussão 		<p>Possibilitar a visualização prática em comunidades inseridas na Grande São Paulo.</p> <p>Propiciar a utilização adequada de ferramentas de informática para tabulação e análise estatística dos dados.</p> <p>Exercitar a analogia entre os resultados encontrados com a literatura e contextualizá-los de maneira crítica.</p> <p>Capacitar para a busca de maneiras criativas de solucionar as situações nas quais não é possível a aplicação prática da teoria.</p> <p>Contextualizar os resultados encontrados com as políticas públicas vigentes e projetos que visem a alteração da realidade vigente.</p>
Quarto Mês	<p>Elaboração da conclusão e envio do trabalho para a primeira correção. Apresentação oral do trabalho final.</p>	<p>“Qualificação do trabalho”(20%).</p> <p>Nessa etapa o trabalho passa por trabalho de “lapidação”, sendo possível o retrocesso para etapas anteriores (tais como nova</p>	<p>Capacitar o aluno para a formulação da conclusão. Reforço de todos os objetivos anteriormente expostos. O apresentador do trabalho é definido no momento da apresentação, metodologia essa que ensina o envolvimento de todos os membros da equipe com a apresentação oral do trabalho.</p>

		organização da tabulação de dados), aprofundamento da literatura, entre outros.	
Quinto Mês	Entrega do trabalho final.	Relevância do tema; Uso correto da metodologia científica; Incorporação de sugestões e correções. Contribuição na nota final: 30%.	Despertar no aluno o interesse científico e o espírito de pesquisa, por meio da experiência vivenciada com a troca de idéias e de ideais realizada no decorrer do semestre. Incentivar e tratar como um compromisso do graduando-pesquisador, no término da disciplina, a divulgação do trabalho na comunidade científica interna e externa. Incentivar o aluno para a continuidade de projetos de pesquisa futuros. Contribuir com a realização de projetos de extensão na comunidade em que o aluno realizou o trabalho.

Para a realização deste trabalho e pautando-se na experiência na condução dessa disciplina, foi considerada a relação professor/aluno 1/20 como a mais adequada para atender às necessidades da mesma.

O Quadro 2 mostra os temas escolhidos pelos alunos da disciplina de Pesquisa em Nutrição Coletiva.

Quadro 2. Disciplina de Pesquisa em Alimentação Coletiva – Segunda Etapa, UPM-São Paulo, 2007 e 2008.

Título	Metodologia empregada	Comunidade onde o aluno se inseriu para coleta de dados.	Principal(is) Resultado(s) Obtido(s)
Avaliação da alimentação oferecida a pré-escolares matriculados em creches.	Análise dos alimentos oferecidos para crianças em permanência integral e parcial, por meio de questionário estruturado.	Duas creches localizadas na Grande São Paulo.	Inadequação quanto a alguns grupos de alimentos oferecidos.
Avaliação da alimentação oferecida a idosos institucionalizados.**	Análise dos alimentos oferecidos, dos horários, da assistência nutricional e da atividade física por meio de questionário estruturado.	Duas instituições geriátricas, sendo uma pública e outra privada.	Alimentação e assistências melhores na instituição privada.
Avaliação das práticas de amamentação de	Questionário estruturado.	Consultório particular.	A maioria apresentou práticas inadequadas, principalmente o desmame precoce.

puérperas.			
Fatores de risco para obesidade em adolescentes.	Questionário estruturado contendo questões sobre hábitos alimentares e de atividade física.	Colégio localizado na região metropolitana de São Paulo.	A omissão de refeições, o sedentarismo, a elevada ingestão de carboidratos simples e refrigerantes, bem como a baixa ingestão de hortaliças foram os principais fatores de risco observados.
Hábitos alimentares de funcionários de estabelecimentos comerciais em <i>Shopping Center</i> .	Questionário estruturado contendo questões sócio-demográficas, referentes aos hábitos alimentares.	Participaram 61 trabalhadores de 7 diferentes <i>shopping centers</i> da região metropolitana de São Paulo.	Hábitos alimentares inadequados foram observados na maioria dos indivíduos, particularmente no que se refere ao consumo de doces, substituição de refeições por lanches e consumo exagerado de refrigerantes.
Obesidade entre funcionários de hospital.	Questionário estruturado contendo dados dietéticos e antropométricos.	Hospital Geral localizado em São Paulo.	A obesidade foi observada em 13% dos funcionários.
Hábitos alimentares de adolescentes matriculados em colégios público e privado, durante o período de permanência na escola.	Questionário estruturado contendo questões referentes às refeições (local, substituição, número de refeições, alimentos consumidos, etc).	Colégio público e privado.	A maioria dos adolescentes matriculados em colégio público e privado consome mais de três refeições por dia, geralmente substituem refeições por lanches e apresentam alto consumo de alimentos de “calorias vazias”.
Avaliação da omissão de refeições por adolescentes.	Questionário estruturado com questões relativas ao hábito alimentar.	Colégio Particular localizado na região oeste de São Paulo.	A refeição mais omitida pelos adolescentes é o desjejum, seguido do lanche da tarde. A maioria apresentou consumo exagerado de doces, frituras e refrigerantes.
Avaliação da alimentação de funcionários de rede de <i>fast food</i> .	Questionário estruturado com questões sócio-demográficas e relativas ao hábito alimentar.	Três redes de <i>fast food</i> do tipo “hambúrguer, batata frita e refrigerante”.	A grande maioria não traz alimento de casa para o trabalho. Todos os estabelecimentos avaliados oferecem todos os itens disponíveis no cardápio para os funcionários e não oferecem vale-refeição. Todos os indivíduos realizam 4 refeições ou mais no local de trabalho. O desjejum é a única refeição não oferecida no local de trabalho. Cerca da metade dos indivíduos não realiza o desjejum.
Comparação do consumo de frutas por escolares matriculados em escolas públicas e privadas.*	Questionário estruturado contendo dados referentes ao consumo de frutas.	Duas escolas privadas e uma escola pública localizadas na região metropolitana de São Paulo.	Alunos matriculados em escola estadual apresentam consumo maior de frutas. Apesar disso, a variedade de frutas oferecidas nas escolas privadas é bem mais ampla.
Análise da qualidade nutricional de cardápios de creches conveniadas e não conveniadas com a Prefeitura de São Paulo.	Análise qualitativa dos cardápios.	Creches conveniadas e não-conveniadas com a Prefeitura, localizadas no município de São Paulo.	Creches conveniadas apresentam cardápios mais adequados do ponto de vista nutricional.
Avaliação da alimentação oferecida para idosas	Questionário estruturado com questões relativas	Asilo mantido por entidade filantrópica.	Presença exagerada de carboidratos simples, baixa oferta de leite e derivados e hortaliças. Nenhum

institucionalizadas.	ao funcionamento da unidade de alimentação e nutrição, questões sócio-demográficas. Análise qualitativa do cardápio e da oferta hídrica.		estímulo para a ingestão hídrica.
----------------------	--	--	-----------------------------------

* Apresentado no XX Congresso Brasileiro de Nutrição, Rio de Janeiro, 2008.

** Apresentado no 9º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida, São Paulo, 2008.

O quadro 3, descreve os temas desenvolvidos pelos alunos, sendo que nesta etapa, a metodologia utilizada se baseou no conhecimento e aplicação das normas da legislação sanitária de alimentos.

Quadro 3. Disciplina de Qualidade dos Alimentos – Terceira Etapa, UPM-São Paulo, 2008.

Título	Metodologia empregada	Comunidade onde o aluno se inseriu para coleta de dados.	Principal(is) Resultado(s) Obtido(s)
Análise do conteúdo das embalagens de pão-de-forma comercializados na cidade de São Paulo.	Análise de 18 itens previstos pela legislação de alimentos no que se refere à rotulagem. Foram analisados 19 produtos, sendo 13 tradicionais e 6 <i>lights</i> .	Supermercados.	Nenhuma marca apresentou 100% de conformidade com a legislação vigente.
Análise das condições higiênic-sanitárias de pontos de venda de churrasco grego e a percepção de seu consumidor.*	Entrevista com consumidores, visita <i>in loco</i> a unidades produtoras de churrasco-grego, aplicação de <i>check list</i> (ANVISA) e classificação segundo a legislação sanitária vigente de baixo, médio e alto risco sanitário.	Região central de São Paulo.	Alto risco sanitário de todos os produtos avaliados e desinformação do consumidor quanto às questões sanitárias.
Perfil de manipuladores de alimentos e qualidade higiênic-sanitária de cantinas escolares.	Visita <i>in loco</i> e verificação da aplicação da Portaria Municipal SMS-G 1210/06 e Portaria Federal 216/04.	10 Escolas públicas e privadas localizadas na região metropolitana de São Paulo.	Atendimento mínimo ao padrão higiênic-sanitário.
Comparação do conhecimento sobre manipulação de alimentos entre manipuladores de alimentos de	<i>Check list</i> elaborado com base na Portaria Municipal SMS-G 1210/06, cujas questões se relacionaram a três	19 Unidades de Alimentação e Nutrição localizadas na região oeste de São Paulo.	Em unidades de alimentação que contam com o nutricionista como Responsável Técnico, a quantidade de itens considerados adequados foi maior, particularmente no tocante à higiene ambiental

unidades de alimentação e nutrição que apresentam e não apresentam em seu quadro de funcionários o nutricionista como Responsável Técnico.	aspectos: higiene pessoal, ambiental e dos alimentos.		
Condições higiênic-sanitárias de batata-frita comercializadas por vendedores ambulantes.	<i>Check list</i> com questões referentes aos aspectos: pessoal, ambiental, de práticas de produção e armazenamento de alimentos elaborado com base na legislação sanitária vigente.	10 pontos ambulantes circunvizinhos a estações de metrô na região central de São Paulo.	Todos os aspectos foram considerados inadequados.
Análise da qualidade de pescados comercializados em feiras-livres, supermercados e peixarias no município de São Paulo.	Análise das características visuais desejáveis, previstas na legislação.	Supermercados, feiras-livres e peixarias.	Produtos considerados como adequados foram mais frequentemente observados em peixarias, seguidos dos encontrados em feiras-livres e por último, em supermercados.
Análise da qualidade higiênico-sanitária de pizzarias <i>delivery</i> de um município da região metropolitana de São Paulo.	Análise das práticas de manipulação, tendo como premissa a legislação sanitária vigente RDC 275 de 21/10/2002.	Pizzarias com atendimento por entrega em domicílio.	A maioria dos locais avaliados (80%) não garante a segurança alimentar.

* Apresentado no 9º Congresso Internacional de Nutrição, Longevidade e Qualidade de Vida, São Paulo, 2008.

Segundo Minayo (1994), no processo de construção comunicativa há um duplo movimento. Em primeiro lugar, o diálogo da aproximação e da possibilidade que leva a uma busca de aprofundamento das disciplinas no que tange aos conceitos fundamentais. Em segundo lugar, uma busca da síntese que se apropria de “fragmentos convergentes” conseguidos sobretudo na transitiva complementaridade dos conceitos, havendo assim uma busca de encontro por meio de questões comuns e da construção de um saber que se supera e se amplia em relação à disciplina original. Baseando-se nesses conceitos e nos descritos por Santos (2008), os quais reforçam a necessidade da contextualização para explicar e conferir sentido aos fenômenos isolados, acredita-se que a implantação desta metodologia de ensino alcançou seus objetivos, pois podem ser considerados **“fenômenos isolados”** os conceitos e definições apresentados nas disciplinas dos diferentes semestres letivos e a **“contextualização”** como a visualização prática e a aplicação destes na comunidade, como propostos nas disciplinas de Pesquisa.

Ainda segundo Santos (2008), as partes só podem ser compreendidas a partir de suas inter-relações com a dinâmica do todo, ressaltando-se a multiplicidade de elementos interatentes que, na medida de sua integração, revelam a existência de diversos níveis de realidade, abrindo a possibilidade de novas visões sobre a mesma realidade.

Considera-se, portanto, que a Nutrição em seu sentido mais amplo, pode ser aprendida de maneira dinâmica despertando o interesse dos alunos em descobrir de maneira autônoma e orientada os “porquês” dos conceitos aprendidos durante o semestre letivo e de levantarem indagações que possam estimular os aprendizados vindouros.

A disciplina inicia com a explicação da forma como será desenvolvida, quais os objetivos e como será feita a avaliação. São discutidos nesse momento temas convergentes com o eixo temático da etapa e possíveis de serem explorados, considerando as habilidades já adquiridas até então. Os grupos de pesquisa são formados a partir do interesse pelo tema a ser pesquisado. Observou-se que inicialmente os alunos apresentam grande dificuldade em aplicar os conceitos aprendidos (como por exemplo, os da disciplina de metodologia da pesquisa) e mudar a postura de ouvinte passivo para agente principal do aprendizado, além de também apresentarem a dificuldade de identificar os trabalhos ou artigos considerados científicos, notando-se certa resistência e até mesmo uma postura inicial de incapacidade para o cumprimento da tarefa. Isso já era esperado, uma vez que alguns autores como Santos e Santos (2005) também relataram esse tipo de experiência “... a atitude dos alunos reproduz o modelo absorvido pela pedagogia tradicional, segundo o qual o professor fala e o aluno ouve, anota e memoriza, não querendo expor...”. Ainda, segundo Vasconcelos *et al* (2005), a mudança conceitual não é imediata. Os novos conceitos desvelados só terão eco e aceitação quando o aluno percebe sua utilidade na vida diária e se dispõe a instrumentalizá-los para as novas representações não só na escola como fora dela.

Em todas as etapas observou-se que foi comum a dificuldade do trabalho em grupo, o gerenciamento do tempo e a organização do trabalho, uma vez que as disciplinas proporcionam certa “liberdade” de atitudes. Porém, apesar destas dificuldades, a prática diferenciada de ensino proposta para as disciplinas de “Pesquisa”, fundamentada na construção do conhecimento e não na transmissão, têm demonstrado êxito, que pode ser percebido desde a escolha do tema (cuja importância social também é avaliada), até a condução da pesquisa propriamente dita e a comparação com outros resultados já publicados. Essa prática tem sido tratada com responsabilidade pelos docentes, na formação de profissionais-cidadãos, em uníssono com as reflexões de Santos (2008) sobre os temas transversais recomendados pelos Parâmetros Curriculares Nacionais:

(...) os temas transversais articulam os conhecimentos das diversas disciplinas (...) e, tendo em vista um tema social, transgridem as fronteiras epistemológicas de cada disciplina, possibilitando uma visão mais significativa do conhecimento e da vida (...) e resgatam as relações existentes entre os conhecimentos.

Trabalhar a educação na construção do conhecimento, segundo Santos (2008), supera a mesmice do padrão educativo, encanta o aprender e resgata o prazer de aventurar-se no mundo das idéias. Ainda ressalta que os alunos preferem a certeza e a repetição dos modos tradicionais de dar aulas, porque já as conhecem e sabem todas as maneiras de driblar o autoritarismo do sistema. Por outro lado, reconhece que a repetição não provoca entusiasmo, o encanto está na novidade.

Referências

BRASIL. Lei nº 9.131, de 03 de dezembro de 1995. Criou o Conselho Nacional de Educação e dispôs sobre as diretrizes curriculares para os cursos de graduação quando tratou das competências deste órgão na letra "c" do parágrafo 2º de seu art. 9º. – Parecer CNE/CES nº 776/1997. Disponível em <<http://portal.mec.gov.br/sesu/arquivos/pdf/pareceres/ces0776.pdf>>. Acesso em: 22/07/2008.

DESCARTES, R., (1973). *Discurso do Método*. In: **René Descartes**. Trad. Guinsburg e Bento Prado Júnior. São Paulo: Abril Cultural, pp. 33-81 (Coleção Os Pensadores).

FAZENDA, I. C. A., (1995). *Critical-historical Review of Interdisciplinary Studies in Brazil*. In: **Association for Integrative Studies Newsletter**. v. 17, nº 1, pp. 1-9.

FAZENDA, I. C. A., (1998). *La Formation des Enseignants pour l'interdisciplinarité: Une Synthèse de Recherches Effectuées au Brésil*. In: **Revue des Sciences de l'éducation**, v. XXIV, nº 1, pp. 95-113.

FREIRE, P.,(1997). *A Educação do Futuro*. In: **O Globo, Caderno Prosa & verso**. Rio de Janeiro: 24 de maio.

MARCHELLI, P.S., (2007). *O Novo Projeto Universitário no Brasil e o Foco no Currículo Interdisciplinar*. In: **Revista e-Curriculum, PUCSP – SP**, v. 3, nº 1, Disponível em <http://www.pucsp.br/ecurriculum> . Acesso em: 23/07/2008.

MINAYO, M.C.S. *Interdisciplinaridade: funcionalidade ou utopia?* In: **Saúde e Sociedade**. v. 3, nº 2. São Paulo: 1994, pp. 42-64.

ROSSI, C.M.S. **A Proposta da Interdisciplinaridade na Universidade.**

www.educacaoonline.pro.br. Disponível em: http://www.educacaoonline.pro.br/art_proposta_da_interdisciplinaridade.asp?f_id_artigo=431>. Acesso em: 22/07/2008.

SANTOS, A.; SANTOS, A. C. S. **Da Disciplinaridade à Transdisciplinaridade: Obstáculos Epistemológicos**. Texto apresentado no GT-Didática, no evento da ANPED.

2005. Disponível em:

<http://www.barrosbrito.com/Ficheiros%20de%20blogs/Da%20disciplinaridade%20%E0%20transdisciplinaridade.pdf>>. Acesso em: 22/07/2008.

SANTOS, A.,(2008). *Complexidade e Transdisciplinaridade em Educação: Cinco Princípios para Resgatar o Elo Perdido*. In: **Rev. Bras. Educação**. v.13, nº 37. Rio de Janeiro: jan./abr., pp.71-83.

SCHLEICHER,A. *Medir para avançar rápido*.In: **VEJA**, *Entrevista*. São Paulo: 6 de agosto de 2008,pp.1721.

VASCONCELOS,H.C.;SANTOS,A.;SANTOS,A.C.S. *Professora, a maioria da turma não está entendendo nada! Construindo olhares e atitudes transdisciplinares*. In:II Congresso Mundial de Transdisciplinaridade, 2005.Disponível em:
<http://www.redebrasileiradetranstisciplinaridade.net/file.php/1/Artigos_dos_membros_da_Rede/Trabalhos_apresentados_no_II_Congresso_Mundial/Artigo_Akiko_Santos_Ana_Cristina_Souza_dos_Santos_Helena_C._Vasconcelos.pdf>.Acesso em:25 agosto 2008.

INTERDISCIPLINARITY: REPORT ON A EXPERIENCE OF TEADING THE DISCIPLINE “RESEARCH” AS A NEW PERSPECTIVE FOR NUTRITION COURSES

Abstract

This paper reports a teaching experience in a Nutrition Course, using in the discipline “Research” an educational strategy directed towards knowledge construction and integration, connecting the disciplines of the semestral period. The objective of this experience was the promote the autonomy and independence of students, issues that are required nowadays as a premise in the higher education.

Key words: Education, Interdisciplinarity, Higher Education, Nutrition