

UFRRJ

INSTITUTO DE AGRONOMIA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO AGRÍCOLA

DISSERTAÇÃO

**ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL DO INSTITUTO FEDERAL DO
ESPÍRITO SANTO – *CAMPUS* ITAPINA E SUAS REPRESENTAÇÕES
ENTRE OS ALUNOS DO REGIME DE INTERNATO**

RENATA GATI DALA BERNARDINA

2015



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE AGRONOMIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO AGRÍCOLA**

**ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL DO INSTITUTO FEDERAL DO
ESPÍRITO SANTO – *CAMPUS* ITAPINA E SUAS REPRESENTAÇÕES
ENTRE OS ALUNOS DO REGIME DE INTERNATO**

RENATA GATI DALA BERNARDINA

Sob Orientação da Professora Doutora
Luciana Helena Maia Porte

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre em Ciências em Educação Agrícola**, no Programa de Pós-graduação em Educação Agrícola, área de concentração em Educação Agrícola.

Seropédica, RJ
Novembro de 2015

630.7

B523a

T

Bernardina, Renata Gati Dala, 1987-

Alimentação institucional do Instituto Federal do Espírito Santo - *Campus Itapina* e suas representações entre os alunos do regime de internato / Renata Gati Dala Bernardina - 2015.

66 f.: il.

Orientador: Luciana Helena Maia Porte.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Curso de Pós-Graduação em Educação Agrícola.

Bibliografia: f. 52-59.

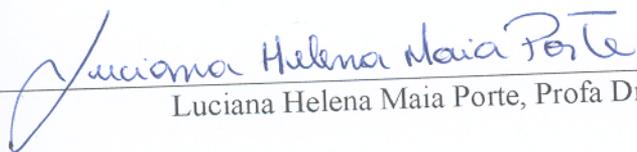
1. Ensino agrícola - Teses. 2. Serviço de alimentação - Teses. 3. Representações sociais - Teses. 4. Internatos - Teses. 5. Adolescentes - Teses. 6. Instituto Federal do Espírito Santo (Campus Itapina) - Teses. I. Porte, Luciana Helena Maia, 1975-. II. Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Curso de Pós-Graduação em Educação Agrícola. III. Título.

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE AGRONOMIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO AGRÍCOLA

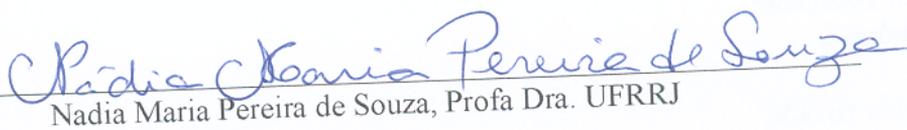
RENATA GATI DALA BERNARDINA

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de **Mestre em Ciências**, no Programa de Pós-Graduação em Educação Agrícola, Área de Concentração em Educação Agrícola.

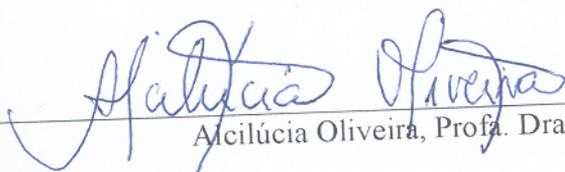
DISSERTAÇÃO APROVADA EM 26/11/2015.



Luciana Helena Maia Porte, Profa Dra. UFRRJ



Nadia Maria Pereira de Souza, Profa Dra. UFRRJ



Acilúcia Oliveira, Profa. Dra. IFRJ

Memória

*Amar o perdido
deixa confundido
este coração.*

*Nada pode o olvido
contra o sem sentido
apelo do Não.*

*As coisas tangíveis
tornam-se insensíveis
à palma da mão*

*Mas as coisas findas
muito mais que lindas,
essas ficarão.*

(Carlos Drummond de Andrade)

Aos meus Pais, Rosa e Renato...

Dedico.

AGRADECIMENTOS

A Deus, ao Sagrado Coração de Jesus, que pelo seu amor incondicional me levantou nos momentos de fraqueza, que acalentou meu coração nos momentos de angústia e me proporcionou a graça de realizar este sonho.

A São Miguel Arcanjo, meu anjo protetor, por estar ao meu lado em todos os segundos da minha vida!

Aos meus pais, por me guiarem no caminho da bondade e por torcerem pela minha vitória!

Ao meu amor, Diogo, que esteve ao meu lado com paciência e serenidade, meu apoio!

À minha orientadora, Luciana Helena Maia Porte, pela parceria, sabedoria e competência, que me conduziu de forma tão exemplar no andamento da pesquisa e tornou meu sonho realidade. Agradeço de coração!!

Aos meus familiares e amigos que tanto torceram para acabar logo! (risos)

Ao Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) – Campus Itapina, que viabilizou a realização da pesquisa, em especial, ao Diretor Geral e amigo Anderson Mathias Holtz e amiga Simone Schulz, que durante os dois anos de curso estiveram ao meu lado, todos os dias, sendo um ombro amigo, me apoiando nas decisões, com compreensão e paciência.

Aos meus amigos e colegas de trabalho do Ifes – Campus Itapina, que com alegria e prestatividade estiveram no apoio ao desenvolvimento da pesquisa.

Aos meus grandes e eternos amigos da Turma 2013/2 deste mestrado, para sempre estarão em meu coração, onde fiz amizades lindas, obrigada por todos os momentos maravilhosos de muitas risadas, choro, brincadeiras, apoio, compreensão, companheirismo. Em especial agradeço as amigas Sherrine e Camila, que além de parceiras de mestrado e trabalho, foram parte essencial no decorrer desses dois anos.

A todos os professores e funcionários do PPGEA que contribuíram, direta ou indiretamente, para minha formação.

A todas as pessoas que torceram pelo meu sucesso e que com palavras amigas ajudaram a seguir em frente.

RESUMO

BERNARDINA, R. G. D. **Alimentação institucional do Instituto Federal do Espírito Santo – *Campus Itapina* e suas representações entre os alunos do regime de internato.** 2015. 66p. Dissertação (Mestrado em Educação Agrícola). Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ. 2015.

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (IFES) *Campus Itapina* recebe anualmente estudantes oriundos de diferentes municípios e estados, e conta com regime de internato destinado aos alunos do sexo masculino em condição de vulnerabilidade social. A alimentação dos alunos do internato é oferecida pela Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do *Campus* em 5 refeições: café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Considerando a importância de uma alimentação adequada na adolescência e que esta pode ser profundamente afetada pelas mudanças na rotina de vida dos alunos ao deixar seu ambiente familiar para viver em um internato escolar, o objetivo do presente estudo foi analisar a representação social destes alunos em regime de internato sobre a alimentação institucional do IFES *Campus Itapina*. A pesquisa apresentou uma abordagem qualitativa, embasada na teoria de Representação Social. Para a coleta de dados foram realizadas entrevistas individuais com 22 alunos do regime de internato, utilizando roteiro estruturado. Os discursos gerados nas entrevistas foram analisados pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo. Assim, verificou-se que a rede de ensino de origem predominante entre os alunos foi a rede pública (95%), onde a maioria não possuía aposentados em sua residência, sendo esta composta por 4 a 5 pessoas (68%) e dentre estes 82% encontravam-se representados por pais biológicos e filhos. Antes de ingressarem no *Campus Itapina*, foi observado que os internos realizavam 4 refeições diárias sem regularidade nos horários da ingestão dos alimentos e essas refeições eram realizadas em companhia da família e assistindo TV, preparadas principalmente pela mãe. Quanto às representações sobre a alimentação, a maioria dos entrevistados considerou que se alimenta bem, que uma alimentação de qualidade deve possuir todos os nutrientes necessários, além de a mudança para a atual instituição ter influenciado nos horários da alimentação. Já a alimentação institucional e o ambiente do refeitório foram considerados de boa qualidade, no entanto, o sabor das preparações foi mencionado como ponto negativo. Os entrevistados atribuíram à alimentação institucional um importante papel na socialização, exercendo influência positiva na adaptação ao regime de internato. Desta forma, a Unidade de Alimentação e Nutrição da escola, tem um papel relevante na oferta de uma alimentação completa e equilibrada nutricionalmente, pois nesta fase de vivência do adolescente interno a alimentação saudável deve convergir para o seu desenvolvimento social e mental, na preservação da saúde e redução de riscos de doenças relacionadas à má alimentação.

Palavras-chave: Alimentação Institucional, Representação Social, Internato, Adolescente.

ABSTRACT

BERNARDINA, R. G. D. **Institutional Food of the Federal Institute of Espírito Santo-Campus Itapina and its representations among the students of the boarding school regime.** 2015. 66p. Dissertação (Mestrado em Educação Agrícola). Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ. 2015.

The Federal Institute of Education, Science and Technology (IFES) Campus Itapina – Espírito Santo annually welcomes students from different cities and states, and has the boarding school regime intended for male students in condition of social vulnerability. The feeding of boarding school students of the Campus is offered by the Food and Nutrition Unit (UAN) in 5 meals: breakfast, lunch, afternoon snack, dinner and supper. Considering the importance of proper nutrition in adolescence and that this can be profoundly affected by changes in routine life of the students, such as leaving their home environment to live in a boarding school, the goal of this study was to analyze the social representation of these students in boarding school regime on the institutional food of IFES Campus Itapina. The research presents a qualitative approach, based on the theory of Social Representation. For data collection were carried out individual interviews with 22 students of boarding school regime using structured script. The speeches generated in the interviews were analyzed by the technique of Collective Subject Discourse. Thus, it was found that the predominant source education network among students was the public (95%), most do not have retired people in their homes, which is made up of 4-5 people (68%) and among 82% the biological parents and children were represented. Before joining Campus Itapina, the boarding school regime students had four meals a day, with food intake outside the times, and these meals were held in the company of the family and watching TV, especially prepared by their mother. As representations of food, most of the interviewees considered that feeds well, and that high-quality food must have all the necessary nutrients; in addition, the change to the current institution have influenced the feeding times. The institutional food and the cafeteria of the environment were considered of good quality; however, the taste of the preparation has been mentioned as a negative point. The interviewees attributed the institutional food an important role in socialization, exerting positive influence on adaptation to boarding school. In this way, the Food and Nutrition Unit of the school plays an important role in providing complete and balanced food nutritionally because in this phase of the internal experience of the adolescent a healthy eating should converge to their social and mental development, preserving health and reducing the risk of diseases related to poor nutrition.

Keywords: Institutional Food, Social Representation, Boarding School, Teenager.

LISTA DE TABELAS

	Pág.
Tabela 1. Caracterização socioeconômica e familiar dos alunos entrevistados	29
Tabela 2. Frequência absoluta das respostas obtidas para a pergunta “Você se alimenta bem?”	31
Tabela 3. Frequência absoluta das respostas obtidas para a pergunta “Na sua opinião, o que é uma alimentação de qualidade?”	34
Tabela 4. Frequência absoluta das respostas obtidas para a pergunta “Alguma coisa mudou em sua alimentação depois que você começou a estudar (ou morar) aqui? O que mudou?”	36
Tabela 5. Rotina alimentar dos alunos do internato antes do ingresso no Ifes <i>Campus</i> Itapina	38
Tabela 6. Frequência absoluta das ideias centrais para a pergunta “Para finalizar, gostaria que você sugerisse 3 pontos para melhoria do Restaurante do Ifes - Itapina para os alunos do internato”	47

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Frequência absoluta das respostas obtidas para a pergunta “Com relação à alimentação servida no Restaurante do Ifes, qual a sua percepção sobre a sua qualidade?”	41
Figura 2. Frequência absoluta das ideias centrais para a pergunta “E com relação ao ambiente do refeitório e do serviço executado, qual a sua percepção?”	43
Figura 3. Frequência absoluta das categorias das ideias centrais para a pergunta “Qual a importância social (conversar, conhecer novos alunos...) do horário das refeições do Ifes para você?”	45
Figura 4. Refeitório do Ifes <i>Campus</i> Itapina.....	50

SUMÁRIO

	Pág.
1. INTRODUÇÃO.....	1
2. REFERENCIAL TEÓRICO	3
2.1 INTERNATO: ENTENDENDO UM POUCO A HISTÓRIA DESTE SISTEMA NO BRASIL E SUA RELAÇÃO COM A REDE FEDERAL DE ENSINO TÉCNICO E TECNOLÓGICO NO BRASIL.....	3
2.2 A ALIMENTAÇÃO E SUAS DIMENSÕES	10
2.3 AS POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO NO CONTEXTO ESCOLAR	15
2.4 REPRESENTAÇÕES SOCIAIS: CONCEITOS, TÉCNICAS E APLICAÇÕES NO CAMPO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.....	20
3. METODOLOGIA.....	24
3.1 INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO – Ifes – CAMPUS ITAPINA: LOCUS DA PESQUISA	47
3.2 PROCEDIMENTOS ADOTADOS.....	48
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	28
4.1 CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA E FAMILIAR DOS ALUNOS DO REGIME DE INTERNATO	28
4.2 ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONALIZADA: DISCURSO DO SUJEITO COLETIVO (DSC) DOS ESTUDANTES EM REGIME DE INTERNATO	30
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	51
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	52
7. ANEXOS	60
ANEXO I	61
ANEXO II	62
ANEXO III.....	63
ANEXO IV.....	65

1. INTRODUÇÃO

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (IFES) - *Campus* Itapina, antiga Escola Agrotécnica Federal de Colatina, localiza-se neste município, a 17 km da cidade. (INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - IFES, 2010). O Ifes - *Campus* Itapina recebe anualmente estudantes oriundos de diferentes municípios e estados, principalmente Espírito Santo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Bahia, e conta com uma estrutura de internato destinado aos alunos considerados em vulnerabilidade social. Além disso, os alunos internos e semi-internos são atendidos mediante a política de assistência estudantil com a prestação dos serviços de lavanderia, alimentação (através da Unidade de Alimentação e Nutrição instalada no *Campus*), atendimento médico, odontológico e acompanhamento psicológico, assim como áreas esportivas e lazer.

No que concerne à alimentação, a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do *Campus* oferece aos alunos e à comunidade escolar, formada por servidores e funcionários terceirizados, cinco refeições ao longo do dia, sendo três exclusivas para alunos internos e semi-internos (Desjejum, Lanche da tarde e Ceia) e duas (Almoço e Jantar) oferecidas para os demais, sem custo para os educandos, no entanto para a comunidade cobra-se um valor pela refeição.

É importante destacar que a alimentação é um direito assegurado pela Declaração Universal dos Direitos Humanos e constitui, juntamente com a nutrição, requisito básico para a proteção e promoção da saúde, com a obtenção de crescimento e desenvolvimento humano de qualidade.

O acesso aos nutrientes, responsáveis pela manutenção do organismo e saúde, se realiza por meio do consumo de alimentos, sendo relevante à manutenção das características de cor, sabor, textura e aroma das refeições no ato de comer, pois isso traz significações culturais, comportamentais e afetivas singulares que não devem ser desprezadas.

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) são estruturas que promovem a produção e distribuição de refeições para a coletividade. Atualmente, estes estabelecimentos vêm ganhando cada vez mais importância, pois com a crescente falta de tempo para o preparo da alimentação em casa, devido à extensa carga horária de trabalho e estudos, as pessoas passaram a adotá-los como parte da rotina, destinando-lhes a responsabilidade de fornecimento de alimentos saudáveis e nutricionalmente completos.

A mudança de vida ocasionada pelo regime de internato acarreta uma série de expectativas, atitudes e sentimentos no adolescente diante da sua instável e provisória situação, exigindo destes recursos específicos para enfrentar as novidades, garantindo o mínimo de adaptação aos mesmos, situação que pode ser observada em relação a sua alimentação. Os adolescentes do internato dependem quase que exclusivamente da alimentação servida pelo *Campus*, assim sua aceitabilidade das preparações são de extrema relevância e deve ser levada em conta na aquisição de matéria prima e montagem de cardápios.

A formação acadêmica em Nutrição do pesquisador aliado ao cargo de assistente de alunos no Instituto Federal do Espírito Santo – *Campus* Itapina, lançou bases para o desenvolvimento da pesquisa, sendo relevante na percepção dos aspectos relacionados à alimentação institucional e permitiu através do convívio diário com os educandos a observação das inquietudes e opiniões manifestadas sobre o serviço de Alimentação e Nutrição, evidenciando a necessidade de um “olhar mais atento” para as questões nutricionais e de qualidade sobre a elaboração e oferta de alimentos preparados.

Assim, objetivou-se neste estudo analisar a alimentação institucional do Ifes *Campus* Itapina através da identificação dos aspectos relacionados à qualidade do serviço de alimentação na percepção dos alunos internos da instituição, assim como a descrição da importância da constituição de Unidades de Alimentação e Nutrição no Instituto Federal para atender aos alunos e a verificação da representação da alimentação institucional sob aspectos sensoriais, higiênico-sanitários, comportamentais e sociais.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 INTERNATO: ENTENDENDO UM POUCO A HISTÓRIA DESTES SISTEMAS NO BRASIL E SUA RELAÇÃO COM A REDE FEDERAL DE ENSINO TÉCNICO E TECNOLÓGICO NO BRASIL

A história do internato no Brasil possui registros anteriores ao século XX. No século XVIII, crianças de classes desfavoráveis recebiam formação para trabalhos artesanais (FELIPE, 2011). No período Colonial, o modelo de internato agrícola apresentou registros através das ordens religiosas e padre jesuítas, que ensinavam, além da doutrina religiosa, o manuseio da terra e outros pequenos ofícios. Assim, os colégios jesuíticos utilizavam o sistema de internato para a subsistência e manutenção, utilizando mão de obra dos aprendizes e a exploração das fazendas (SAVIANI, 2007).

Os jesuítas tornaram-se uma poderosa e eficiente congregação religiosa, em parte em função de seus princípios fundamentais, que eram a busca da perfeição humana por intermédio da palavra de Deus e a vontade dos homens; a obediência absoluta e sem limites aos superiores; a disciplina severa e rígida; a hierarquia baseada na estrutura militar; e a valorização da aptidão pessoal de seus membros (SHIGUNOV NETO e MACIEL, 2008, p. 171)

Ainda na história do Brasil, verificou-se que durante a fase de abolição da escravatura, a queda do império e implantação da República surgiu a necessidade de criação de uma política educacional que atendesse às novas e graves demandas da sociedade, sendo que os novos tempos exigiam uma mudança da estrutura educacional para atendimento da juventude pobre e não mais o bacharelismo das elites do império. Deste modo, na tentativa de conter o grande êxodo rural, a educação agrícola ganhou representatividade no intuito de motivar a mão-de-obra jovem a permanecer no campo e implantar conhecimentos e técnicas para as propriedades agrícolas que já não contavam com o trabalho escravo. Neste aspecto surgiram as Escolas de Aprendizes Artífices, nas capitais, e as Escolas de Aprendizados Agrícolas,

nas cidades de interior, as quais passaram a adotar o regime de internato escolar (CIMINO, 2013), sendo este momento um marco de início na história das Escolas Agrotécnicas Federais.

Os Aprendizados Agrícolas predominaram nos anos de 1911 a 1930, nas regiões do Brasil: Minas Gerais, Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Bahia, Alagoas, Pará, Maranhão e Rio Grande do Norte, os quais ministravam cursos com duração de dois anos, sob regime de internato, quando se abordava assuntos relacionados ao trato do solo, higiene e criação de animais, e uso de máquinas agrícolas. Neste aspecto, estas estruturas funcionavam como propriedades agrícolas e permitiam o beneficiamento da produção (MENDONÇA, 2006). Espit (2012) acrescenta que essas instituições recebiam adolescentes com idade entre 10 e 16 anos que cometiam delitos e infrações, enviados pelos Chefes de Polícia e Juízes, além de crianças e jovens abandonados pelos pais.

Rizzini (2007) acrescenta também a existência dos Asilos de Meninos Desvalidos, os quais recebiam crianças e jovens oriundos de famílias em condições de pobreza e com excesso de filhos, além de crianças nascidas de ventre-livre e pela própria procura de jovens órfãos de pai e mãe, que recebiam formação para se tornar útil a pátria através do trabalho.

As Escolas de Aprendizes Artífices e as Escolas de Aprendizados Agrícolas, com o passar dos anos, tornaram-se Centros Federais de Educação Tecnológica – CEFET's, nos centros urbanos, e Escolas Agrotécnicas Federais, nas áreas rurais, conforme Cimino (2013) que relatou o início do processo de implantação do regime de Internato no Aprendizado Agrícola de Barbacena – Minas Gerais em 1917, que posteriormente tornou-se Escola Agrícola de Barbacena – Minas Gerais, sendo que este feito reduziu o número de evasão escolar e possibilitou maior oportunidade de estudo para os jovens da região, além de enfatizar um processo civilizatório aos que residiam no espaço, com disciplina e convivência em grupo.

Desta forma, o internato escolar agrícola no Brasil, predominou no período de 1934 a 1967 na maior parte das Escolas Federais de Ensino Profissional, que eram administradas pelo Ministério da Agricultura (CONCEIÇÃO, 2010). Nesta ocasião, os alunos internos faziam parte de uma política de assistência integral, cujo objetivo era oferecer condições mínimas para a viabilização dos estudos dos jovens provenientes de áreas agrícolas, que era o perfil predominante entre os educandos (MORAIS, 2011).

Com a publicação do Decreto 60.731 no ano de 1967, todas as instituições federais de ensino agrícola passaram a ser de competência do Ministério da Educação e incorporaram o

modelo de ensino conhecido como “escola-fazenda”, mantendo a característica assistencialista¹. Neste aspecto, a solicitação para internar os adolescentes (menores de idade) partiam dos pais, parentes ou responsáveis por intermédio de juízes, autoridades e sacerdotes católicos no intuito de demonstrar o cunho político de ajuda aos pobres (CONCEIÇÃO, 2010).

A partir da década de 70, as instituições federais de ensino agrícola passaram por várias metamorfoses e nomenclaturas, como Ginásios Agrícolas, Colégios Agrícolas e por fim Escolas Agrotécnicas Federais, as quais possuíam características essenciais à manutenção do sistema de ensino adotado, como o internato e as unidades de ensino e produção. Os alunos, na maior parte, eram provenientes do campo, filhos de agricultores. Segundo Fernandes *et al.* (2012), no campo da escolarização-profissionalização, essas instituições eram destinadas à classe trabalhadora em oposição à escola de ensino propedêutico orientada para as elites, com vistas a preparação destes para a continuidade dos estudos e ensino superior.

Já em 2008, as Escolas Agrotécnicas Federais, transformaram-se em Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, através da publicação da Lei 11.892/2008, que permitiu a introdução de novas características no ensino agrícola, além de nova dinâmica institucional (MORAIS, 2011). No entanto, mantiveram os internatos em suas dependências, como herança das antigas Escolas Agrotécnicas.

A discussão e conceitos sobre o tema internato tiveram início através das obras de Erving Goffman, quando o autor criou o termo “Instituições Totais”, sendo definido como “um local de residência e trabalho onde um grande número de indivíduos com situação semelhante, separados da sociedade mais ampla por considerável período de tempo, leva uma vida fechada e formalmente administrada” (GOFFMAN, 2001, p. 1).

Este autor faz uma consideração sobre as instituições totais como estabelecimentos sociais em que ocorrem atividades de vários tipos e que ocupam parte do tempo e interesse de seus participantes. Além disso, afirma que as instituições possuem certo grau de “fechamento” à medida que demonstram barreiras para as relações sociais com o mundo

¹Segundo Conceição (2010), a característica assistencialista provém desde os tempos em que as escolas agrotécnicas ainda eram Patronatos Agrícolas destinados aos menores desvalidos, filhos e órfãos de trabalhadores rurais. As famílias enxergavam a escola como saída para a pobreza em que se encontravam.

exterior, e neste caso incluem-se as escolas internas como estabelecimentos sociais que possuem a intenção de realizar de modo mais adequado alguma tarefa de trabalho. Segundo Conceição (2012), o “fechamento” possui variáveis que contribuem para sua concepção que estão relacionadas à idade dos internos, formação intelectual, sexo, que também são utilizadas para articular formas de defesa nestas instituições.

Uma disposição básica da sociedade moderna é que o indivíduo tende a dormir, brincar e trabalhar em diferentes lugares, com diferentes co-participantes, sob diferentes autoridades e sem um plano racional geral. O aspecto central das instituições totais pode ser descrito como a ruptura das barreiras que comumente separam essas três esferas da vida. Em primeiro lugar, todos os aspectos da vida são realizados no mesmo local e sob uma única autoridade (GOFFMAN, 2001, p. 17).

No caso dos Institutos Federais de Educação Profissional e Tecnológica, as antigas Escolas Agrotécnicas Federais, pode-se relacionar o termo “instituições totais” à experiência do internato praticado atualmente nesses espaços, onde todas as atividades de vida do discente ocorrem em um mesmo local, supervisionadas por servidores designados para tal atividade, conforme Espit (2012, p. 09), sendo um local “misto de escola, penitenciária e reformatório”.

A experiência de vida em um internato escolar demonstra uma nova vivência ao discente que abrange desde o distanciamento dos antigos amigos até a separação familiar, além das expectativas sobre esta nova experiência. Neste aspecto toda esta fase de transição é marcada por instabilidades do adolescente, além de gerar uma intensa demanda, como consequência do esforço para a adaptação ao novo ambiente, aliado ao conhecimento das próprias limitações, e, diante de muitas dificuldades, o desejo de permanecer no Instituto (MORAIS, 2011).

Conceição (2010) relata que, em meados da década de 60, os adolescentes que viviam no internato das escolas agrícolas apresentavam dificuldades de adaptação devido à idade imatura, aliada a rotina intensa de trabalho e estudo, às regras da instituição, ao regime disciplinar, alimentação e saudade da família.

Já Vendruscolo (2013), acrescenta que o internato é uma experiência única na vida do adolescente, pois o fato de se distanciar dos amigos e da família causa um impacto nas escolhas que vão de encontro aos conflitos e processos internos complexos que são comuns nessa fase da vida, como também marca-se pelo momento de construção do ser, atrelando a própria cultura ao convívio com o outro, e a busca pelo espaço e reconhecimento.

Entendo que a escola, como sua nova morada, torna-se o principal ambiente social para o interno e que isso irá influenciar na sua formação e na construção de sua identidade, pelas novas ressignificações, resultantes dos processos internos de transformações que decorrem das vivências com os grupos sociais a que pertencem. (VENDRUSCOLO, 2013, p. 20)

A oferta do internato é uma condição essencial para permanência de muitos alunos na escola, pois residem em localidade distante, impossibilitando o retorno para seu domicílio diariamente, além de questões socioeconômicas. Nota-se que o regime de internato atrai as famílias em vulnerabilidade social das regiões circunvizinhas como uma alternativa para a instrução profissional para seus filhos, aliada a assistência escolar, pois o Instituto oferece moradia e refeições, além de outros serviços, no regime de internato de forma gratuita (MORAIS, 2011).

Neste aspecto, percebe-se que a função do internato tem mudado com o passar dos anos, visto que, nas instituições que adotavam o modelo de “Escolas-fazenda”, o internato destacava-se pela necessidade de integralização curricular com os projetos das Unidades de Pesquisa e Produção, que exigiam dedicação além do período letivo, como fins de semana, férias e plantões diários, através de rodízio, para o desenvolvimento de atividades complementares que exigiam a permanência constante do aluno. O regime de internato deveria englobar a flexibilidade e dinamismo para atender os objetivos pedagógicos dos cursos que eram oferecidos na instituição (BRASIL, 1994).

O Sistema Escola Fazenda, citado como modalidade adotada nas antigas Escolas Agrotécnicas Federais, manteve, nos Institutos Federais de Educação Profissional e Tecnológica, o objetivo de desenvolver habilidades e experiências no educando, para a efetivação do conhecimento proveniente das aulas teórico-práticas, com o estímulo à ampliação do horizonte para compreensão das relações que se estabelecem durante o processo produtivo, além de interagir com o ambiente em que está inserida através da troca de conhecimentos, serviços e como agente no desenvolvimento regional (BRASIL, 1994).

O Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) - *Campus Itapina* oferece três opções de regime para a permanência dos alunos na escola: o regime externo, aplicado para os alunos dos cursos de nível superior; o semi-internato, que permite ao aluno almoçar e jantar na escola, com retorno para casa diariamente; e o internato, em que o discente permanece na instituição durante toda a semana (incluindo sábado, domingo), retornando para casa, por opção, no fim de semana ou em feriados prolongados. O internato, atualmente, possui em torno de 119 alunos do sexo masculino, com idade entre 15 a 17 anos, que residem nos

alojamentos oferecidos pela Instituição, com quartos separados por ano de estudo e capacidade de abrigar até oito internos. Os alunos vivem distantes da estrutura familiar durante o período em que permanecem na escola, com aulas regulares e rotinas semelhantes supervisionadas pelos setores de Assistência ao Educando.

Após a rotina de aulas, os alunos internos permanecem na escola e se encaminham para as residências para troca do uniforme e preparo para a realização de atividades esportivas, como treino, em alguns dias da semana na própria escola. As atividades esportivas se iniciam às 16 horas e duram, em média, 1 hora e 30 minutos, para não interferir no horário do jantar, que se inicia às 17 horas e 45 minutos. Após o período do jantar, os alunos dispõem de uma sala de televisão, equipada com cadeiras e um aparelho de televisão, e uma sala de estudos, ambas com internet Wifi, que ficam abertas até o horário de 23 horas, quando os servidores assistentes de alunos solicitam aos internos que se encaminhem para o repouso nos quartos.

Quanto à alimentação, a instituição disponibiliza para o internato cinco refeições, sem custo aos alunos, sendo: Desjejum, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar e Ceia, em horários determinados e de acordo com o cardápio elaborado pela Unidade de Alimentação e Nutrição. No entanto, os internos não possuem somente esta opção para se alimentar, pois acessam também uma cantina terceirizada para atendimento à comunidade escolar que faz o comércio de salgados fritos e assados, balas, doces diversos, refrigerantes, sucos, etc, durante o horário de aulas no *Campus*, entre 7 horas e 22 horas.

De acordo com o Regulamento Interno do Instituto Federal do Espírito Santo – *Campus* Itapina, ao discente interno não é permitido o preparo de alimentos dentro dos quartos das residências, sendo um problema frequente a detecção de ebulidores elétricos, canecas de alumínio e sanduicheiras elétricas nestes locais. Assim, o aluno interno utiliza somente a Unidade de Alimentação e Nutrição institucional e a cantina terceirizada para compor seus hábitos alimentares diários, visto que a localização do *Campus* Itapina é rural e distante de área comercial, o que resulta em uma variedade restrita da alimentação dos mesmos. Fato que é percebido por Espit (2012) quando relata as dificuldades apresentadas por alunos internos de Instituições Federais, que oferecem condições para moradia de baixa qualidade e alimentação sem acompanhamento especializado, pouca variedade nos cardápios, além da falta de utensílios e equipamentos para a prestação do serviço.

As Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) ou refeitórios sempre estiveram presentes nas Instituições Federais, desde a existência dos Patronatos Agrícolas, com o objetivo de servir aos alunos internos, semi-internos, em regime de externato e servidores, sendo que a maioria das produções desenvolvidas nas Unidades de Ensino e Produção, herdadas do sistema “escola-fazenda”, sempre foram encaminhadas prioritariamente para as UAN’s da instituição (BRASIL, 1994).

Assim, como parte do serviço que compõe o internato escolar, a alimentação dos internos merece atenção especial, visto que é uma fase da vida marcada pelo distanciamento da rotina familiar, além destes adolescentes dependerem quase que exclusivamente da alimentação servida nos restaurantes institucionais, pois uma parte considerável das escolas localizam-se distantes dos centros urbanos. Desde a infância, ocorre a formação dos hábitos alimentares e na adolescência a aquisição de novos hábitos de vida, sendo importante o entendimento das várias dimensões da alimentação que permeiam a relação desta faixa etária com o serviço de alimentação institucional, conforme informações a seguir.

2.2 A ALIMENTAÇÃO E SUAS DIMENSÕES

Considera-se que o homem, quando nasce, é semelhante no tempo e no espaço a outro homem que tenha nascido. Após o nascimento, muitos fatores agem sobre o indivíduo sendo capaz de moldá-lo ao ambiente em que vive, incluindo-se a alimentação. O gosto pelos alimentos não é natural, como outras preferências, mas sim aprendido. Neste aspecto observam-se vários ramos da ciência que procuram explicar as diversas faces da alimentação, como a ecologia, antropologia, nutrologia, e outras (ORNELLAS, 2003).

Carneiro (2003) acrescenta que nos últimos dois séculos a alimentação tem sido objeto de estudo a partir de quatro enfoques diferentes: biológico, econômico, social e cultural; e sua história abrange os aspectos filosóficos-nutricionais, econômicos, conflitos na divisão social e culturais.

Biologicamente, a alimentação faz parte de um processo essencial para o desenvolvimento do ser humano, de onde são retirados os nutrientes necessários para a manutenção do organismo. Do ponto de vista psicológico e social, a alimentação está ligada a uma série de fatores, relacionados à cultura e costumes, que influenciam nas escolhas que fazemos: o que e quanto comemos, a forma com que preparamos os alimentos, e que variam de acordo com o contexto em que se estão inseridos (POULAIN e PROENÇA, 2003), além de expressar as relações sociais, valores e história de um indivíduo e dos grupos, com relação direta na saúde e qualidade de vida (BRASIL, 2003).

A alimentação é uma necessidade vital, sendo um local onde a natureza e cultura se encontram, e compõem sistemas com “o quê”, “quando” e “como comer”, formando significados que fazem parte de um fenômeno social (MACIEL, 2002).

De acordo com a história da alimentação, várias são as motivações que levam o homem à busca do alimento, as quais podemos listar: sobrevivência, saúde, dietas, religião, político-social, longevidade, carências, ciências e tecnologia. A sobrevivência faz parte do instinto humano, básico e permanente, que tem a fome como impulso normal para a busca do alimento, já no aspecto saúde o temor a morte impera como fator propulsor para acesso a alimentação. Outro fator relevante no estudo da alimentação através dos tempos, é a religião, que é um dos pilares de determinadas culturas. Na busca pela comunicação com entidade ou ser superior para auxílio ou diminuir o temor da morte e da vida além-túmulo, foram criados

mitos, mandamentos, leis e normas relacionados aos alimentos, que guardam relações com fatores espirituais, emocionais importantes na sustentação da crença (ORNELLAS, 2003).

Entende-se que a alimentação, juntamente com a respiração e ingestão de água, é uma necessidade básica do ser humano, sendo também um sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, etc (CARNEIRO, 2003), e impregnada pela cultura do ambiente, formada de códigos sociais que estabelecem relações entre os homens e a natureza. Atua também como um marcador identitário, quando constrói uma identidade sociocultural (MACIEL, 2005).

Antropólogos consideram que a alimentação é o aspecto do comportamento humano, com exceção ao sexo, mais sobrecarregado de idéias. As regulamentações alimentares permeiam o gosto, a identificação dos papéis sexuais, restrições e imposições dietéticas religiosas e identificações étnicas. Ao longo dos anos, as diferentes culturas humanas sempre consideraram a alimentação como um ato recheado de simbolismos, sendo os quais cumpridos sem questionamentos e explicações (CARNEIRO, 2003).

Além dos significados, Canesqui e Garcia (2005) destacam que o comer está diretamente relacionado a forma de organização e estruturação da sociedade em que vivemos, através da dinâmica de produção e distribuição dos alimentos, divisão da riqueza entre grupos e classes, evidências nas diferenças, hierarquias, estilos de comer recheadas de representações coletivas e crenças.

A alimentação não se dá somente pela ingestão de nutrientes, mas principalmente se dá em função do consumo de alimentos, que possuem gosto, cor, forma, aroma e textura. Os alimentos trazem significações culturais, comportamentais e afetivas singulares que jamais podem ser desprezadas quando se produz refeições para coletividades e sua abordagem como fonte de prazer é necessária para o estímulo e promoção da saúde (PINHEIRO, 2005).

A alimentação e nutrição constituem requisitos básicos para a promoção e a proteção da saúde, possibilitando a afirmação plena do potencial de crescimento e desenvolvimento humano, com qualidade de vida e cidadania (BRASIL, 2003, p. 10).

Quando utilizamos o termo refeição, Gallian (2007) enfatiza que este ato, no contexto histórico de nossa cultura, sempre será uma forma de congregação, transmissão de ideias, valores, verdades, comemoração, um espaço de humanização, com a possibilidade de envolvimento integral da pessoa em suas mais amplas e diversas dimensões. Assim se

compartilha além do alimento, as experiências, as impressões, as ideias e as próprias pessoas que dela fazem parte. Neste aspecto, Carneiro (2003) conceitua a comensalidade como ato de partilhar o alimento, sendo organizador das regras da identidade e hierarquia social, como também tece redes de relações e impõe limites e fronteiras sociais, políticas, religiosas.

O ato de comer sempre esteve associado a vários significados desde os tempos mais remotos da vida humana que vão além do simples fato de satisfação de uma necessidade fisiológica. Considera-se que a alimentação é uma satisfação da necessidade sensorial, um fator de prazer e de expressão da cultura de um indivíduo, não sendo apenas a satisfação da fome ou o suprimento das necessidades nutricionais (GALLIAN, 2007). Deste modo, é importante que seja aliada a informações técnicas da Nutrição com a arte culinária, para a melhor qualidade nutricional e sensorial dos alimentos, tornando as preparações mais atraentes, equilibradas e seguras microbiologicamente (PROENÇA et al., 2005).

Quando tratamos da importância dos aspectos sensoriais das preparações destaca-se que “antes de comer é preciso apreciar com os olhos, sentir o aroma, a textura e saborear, discernindo bem as características, os acidentes dos diversos ingredientes e condimentos” (GALLIAN, 2007, p. 180).

Neste contexto o comportamento alimentar abrange as práticas alimentares que incluem a seleção dos alimentos, a preparação e o seu consumo, podendo-se incluir nestas etapas os valores simbólicos associados a alimentação. As práticas alimentares manifestam as oscilações do comportamento alimentar, que são formados por representações construídas (GARCIA, 1994).

Comer é um ato que origina a socialização, não sendo um ato solitário, pois nas formas coletivas de se obter alimentos, o seres humanos desenvolveram ferramentas culturais diversas incluindo-se a própria linguagem (CARNEIRO, 2003).

Segundo a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (BRASIL, 2012), o padrão de consumo dos alimentos é influenciado pela faixa etária, sendo que os mais jovens, como os adolescentes, consomem mais alimentos processados em detrimento do consumo de frutas e hortaliças. Destaca-se ainda que os adolescentes apresentam o pior perfil de dieta, com baixo consumo de leguminosas, saladas e verduras, com conseqüente aumento no excesso de peso e prognóstico para doenças crônicas.

Daniel e Cravo (2005) ressaltam que a escolha dos alimentos se diferencia dependendo da idade, saúde, e situação social, sendo que uma determinada alimentação será entendida

como apropriada para cada faixa etária, devido às representações sobre o significado que o alimento terá, segundo a idade, sexo e papéis sociais.

Pensando na escolha alimentar apropriada a cada faixa etária, cabe ressaltar que a adolescência, fase em que estão inseridos os sujeitos de pesquisa deste estudo, é compreendida por tempo cronológico de 10 a 19 anos, sendo dividida em duas fases: 10-14 anos e de 15-19 anos (ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE, 1995).

Nesta fase da adolescência percebe-se uma tentativa constante de quebra de padrões, principalmente aqueles construídos pela família, sendo que ocorre uma rejeição dos hábitos alimentares praticados no ambiente familiar e a imitação de hábitos de um grupo de convívio e que pelo qual o adolescente deseja ser aceito (LEMOS e DALLACOSTA, 2005). Neste aspecto, observa-se frequentemente na Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional do Ifes a formação de grupos entre os alunos no momento das refeições.

Outrossim, Monticelli, Souza e Souza (2012) concluíram em seu estudo que os adolescentes pesquisados entre 14 e 19 anos apresentaram consumo inadequado de verduras e legumes, com uma justificativa provável de ser uma faixa etária que apresenta baixa aceitação do controle dos pais sobre sua alimentação, e sofrerem grande influência da mídia e dos amigos nas escolhas alimentares. Já Toral, Conti e Slater (2009) verificaram que os adolescentes participantes da pesquisa possuem um conceito adequado sobre alimentação saudável, além de destacarem a necessidade de reduzir o consumo de guloseimas e alimentos industrializados, mas possuem barreiras que impedem a adoção de práticas saudáveis, como o sabor dos alimentos “saudáveis”, a gula e a praticidade dos alimentos industrializados.

Os hábitos alimentares dos adolescentes são formados desde a infância, pois nesta fase a criança internaliza padrões alimentares estimulados por adultos que possuem representações afetivas fortes, o que confere atribuições sentimentais ao comportamento alimentar, sendo este recheado de simbolismos e emoções que acompanham até a fase da adolescência (TORAL, CONTI E SLATER, 2009). Neste aspecto, Arckerman (1992) acrescenta que a alimentação guarda parte das lembranças da infância, sendo uma fonte de prazer, proporcionando satisfação fisiológica e emocional.

A associação da alimentação com a saúde é uma prática do adolescente, através a associação com a vida e o corpo, sendo atribuído também uma ligação histórica ao fato quando se retoma mensagens dos avós e pais relacionados às práticas alimentares saudáveis, como forma de manter a boa saúde (CROMACK et al., 2009).

Um estudo sobre a avaliação do consumo e padrão alimentar de adolescentes, concluiu que nos hábitos desta faixa etária é frequente a ingestão de alimentos ricos em lipídeos, substituição do jantar por lanches - com predominância de leite, achocolatado, pão francês, manteiga e refrigerante -, baixo consumo de frutas, verduras e legumes (LEAL et al., 2010). Neste aspecto, os alimentos tradicionais, como o arroz e feijão, são substituídos por produtos de baixo valor nutricional, alto teor calórico e industrializados, que são populares entre os mais jovens, como biscoitos, chocolate, sorvete, pizzas, hambúrguer, cachorro-quente e salgadinhos (ANDRADE, PEREIRA e SICHIERI, 2003).

Silva et al. (2013) observaram em seu estudo que os adolescentes da rede estadual de ensino de Minas Gerais apresentavam baixa aceitação e adesão à alimentação preparada e servida na escola, resultante do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), sendo a principal sugestão emanada dos alunos a melhoria da composição do cardápio, com a inclusão de frutas e verduras. Outra observação foi o grande consumo de alimentos não provenientes da escola, adquiridos nas cantinas escolares e locais próximos à escola.

Atualmente observa-se que o estilo de vida adotado influenciou no maior número de refeições realizadas fora de casa sendo esta alimentação composta de produtos industrializados, como refrigerantes, cerveja, sanduíches, salgados e salgadinhos, que formam um padrão alimentar refletido no ambiente familiar. Além deste fator, a baixa prática de atividade física e o alto consumo de alimentos ricos em gordura, sódio e açúcar contribuíram para os elevados índices de obesidade no Brasil nas últimas décadas (BRASIL, 2012).

A observação da alimentação de um determinado grupo de pessoas, em certa realidade, permite relacionar os seus hábitos alimentares e o cotidiano em que estão inseridos, sendo as refeições um indicativo da rotina de uma época e o contexto social vivido. As refeições representam as dinâmicas sociais ao considerar os rituais presentes à mesa. No entanto, diante das exigências do mercado e das conseqüentes obrigações, o ato de conviver e partilhar a alimentação perdeu espaço para a vida agitada, perdendo-se a oportunidade de troca de experiências valiosas e informações (BORGES, 2010).

Neste aspecto, a crescente demanda da realização de refeições fora de casa, devido ao ritmo de vida urbano, trouxe novas possibilidades de interpretação do comer, pois a alimentação deixou de ter um papel fundamental na vida familiar com o acesso amplo aos restaurantes, produtos industrializados, pratos prontos e congelados. Além disto, atualmente

as refeições são vinculadas aos horários de outras atividades relevantes, como o estudo, intercalando-se ao longo do dia (COLLAÇO, 2004).

A atividade de preparo de alimentos fora do domicílio é realizada por serviços de alimentação, sendo que essas empresas de refeições coletivas atendem escolas, universidades e hospitais (MOURA e ALLIPRANDINI, 2004). No caso das escolas, pode-se classificar o serviço de alimentação como uma Unidade de Alimentação e Nutrição Institucional, cuja demanda de produção de refeições é fixa e a prestação do serviço é direcionada ao atendimento das necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência na escola (HERING et al., 2005; ABREU; SPINELLI, 2009; STURION et al., 2005).

Segundo Oliveira (2006), as Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) podem ser classificadas de duas maneiras: Institucionais, aquelas formadas por empresas e órgãos do governo que atendem ao público de hospitais, escolas e universidades, e as comerciais voltadas para a obtenção de lucro, como bares e restaurantes.

A UAN presente no Ifes – *Campus Itapina* classifica-se como institucional e atende a comunidade escolar com cerca de 700 refeições diárias no almoço, sendo o café da manhã, lanche da tarde e ceia oferecidos apenas aos alunos, e o almoço e jantar, disponibilizados para a comunidade. Desta forma, os alunos do ensino médio integrado não possuem nenhum custo pelas refeições, já os alunos do ensino superior e servidores pagam valores estabelecidos e diferenciados. O cardápio é constituído de alimentos básicos, regionais e recebe parte da matéria prima produzida na escola nas Unidades de Ensino e Produção, como ovos, leite e derivados, hortaliças, legumes e frutas. Quanto à estrutura física, o restaurante segue as orientações da legislação vigente adaptada ao prédio herdado da estrutura da antiga escola agrotécnica.

No intuito de fornecer refeições livres de contaminantes químicos, físicos e biológicos, as UAN's devem se fundamentar nas regras da segurança alimentar, principalmente para manter a qualidade sanitária dos alimentos comercializados e consumidos em espaços coletivos, como os educacionais, o que tem sido objeto de estudos e de planos estratégicos dos governos (COUTO et al., 2005; CARDOSO et al., 2005).

As várias dimensões da alimentação, no contexto da vivência do adolescente interno, devem convergir para a preservação da saúde e redução dos riscos de doenças relacionadas à má nutrição, sendo a adolescência uma fase marcante para a consolidação de hábitos alimentares saudáveis que serão adotados até a vida adulta. Desta forma, os aspectos

sensoriais, culturais, simbólicos e nutricionais são relevantes na escolha e no comportamento alimentar dos alunos, pois segundo Leme et al. (2013) a média de permanência dos adolescentes na escola brasileira é de 5 a 6 horas, que inclui a realização de refeições junto aos amigos, fato que contribui para as escolhas alimentares de acordo com o grupo, seguindo um padrão de consumo socialmente aceito. Neste aspecto, as políticas públicas de alimentação escolar ganharam espaço, no intuito de garantir condições de permanência do adolescente na escola, baseando-se em uma alimentação saudável e equilibrada.

2.3 AS POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO NO CONTEXTO ESCOLAR

A atenção sobre a alimentação escolar no Brasil iniciou-se através da preocupação de pais e equipe escolar em relação à desnutrição infantil detectado na sociedade, assim as ações partiram de iniciativas isoladas e esforços de alguns municípios e estados, até que gerou-se um programa de abrangência nacional. Neste aspecto, nos anos 30, rascunharam-se as primeiras orientações sobre cardápios adequados para as regiões do Brasil, envolvendo os alimentos regionais para o enriquecimento nutritivo da alimentação dos escolares. Com a formalização do PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar – em 1955, através do Ministério da Educação, as questões sobre o apoio ao pequeno produtor rural na produção e venda da matéria-prima regional e o atendimento às crianças carentes das áreas rurais foram incorporadas no marco legal da constituição desse Programa (TURPIN, 2008).

Na criação do PNAE, considerou-se que a alimentação é um direito fundamental do ser humano, previsto na Constituição Federal, em seu Artigo 6º e reconhecido pela Declaração Universal dos Direitos Humanos, no Artigo 25, sendo que a garantia da segurança alimentar e nutricional da população deve ser realizada através de políticas e ações criadas pelo poder público (Resolução FNDE/CD nº 32, de 10/08/2006).

A história deste Programa de Alimentação Escolar (PAE) soma um total de 50 anos, quando inicialmente a alimentação atendia as instituições educacionais apenas alguns dias da semana e seu recurso era proveniente da doação e ajuda internacional. A partir do ano de 1979 sua cobertura passou a ser em todo Brasil, e em 1990 estruturou-se com a inclusão de regras para quantidades e valores nutricionais dos alimentos oferecidos aos escolares, e o sistema de compras dos gêneros alimentícios. Em 1994, a gestão do programa foi descentralizada para os municípios e o mesmo projeto de lei que instituiu esta medida também orientou a compra de produtos in natura, preferencialmente dos produtores locais, no intuito de reduzir custos. Esta medida foi, posteriormente, reforçada com a publicação de uma portaria que ressaltou a importância da aquisição dos alimentos regionais da safra (BELIK e SOUZA, 2009).

Atualmente as diretrizes da alimentação escolar preconizam a alimentação saudável e adequada, com a utilização de alimentos variados e que tenham relação com a cultura e tradições locais, respeitando hábitos alimentares, para promover o crescimento e melhoria do rendimento escolar (PNAE, 2013). Além disto, Belik e Souza (2009) afirmam que os Programas de Alimentação Escolar (PAE's) atuam no desenvolvimento da produção local,

fato que mantém o abastecimento alimentar em épocas de crises setoriais e a renda da comunidade.

Tendo em vista as ações do Ministério da Educação – MEC relacionadas as alimentação (criação do PNAE), o Ministério da Saúde – MS, paralelamente, também voltou sua atenção para uma Política Nacional na área da Alimentação e Nutrição. Assim, no ano de 1999, juntou esforços para a elaboração da PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição, com foco na segurança alimentar da população, visando ações para o seu monitoramento, além do controle higiênico-sanitário dos alimentos, campanha para a adoção de uma vida saudável, prevenção e controle de distúrbios nutricionais (TURPIN, 2008).

A publicação desta Política na área de saúde pública marcou uma etapa importante que evidenciou as transições epidemiológica, nutricional e demográfica no Brasil, em um contexto de extrema desnutrição e deficiências nutricionais concomitantemente a alta prevalência de obesidade e doenças causadas pelos hábitos alimentares incorretos. Nesta linha, baseou-se no direito humano à alimentação para projetar o modelo de segurança alimentar e nutricional que preconiza a alimentação e nutrição como pilares da promoção e proteção da saúde (BRASIL, 1999).

Deste modo, a PNAN lançou estratégias para lidar com as transformações sociais que ocorreram nas últimas décadas. Observaram-se mudanças no padrão de consumo alimentar e na saúde, com a diminuição da pobreza e exclusão social, conseqüentemente da fome e desnutrição, pois a população obteve maior acesso e variedade dos alimentos, além da garantia da quantidade média de calorias para consumo. No entanto, um novo cenário relacionado à alimentação e nutrição ganhou espaço com o aumento do excesso de peso na população, principalmente de adolescentes que optam pelo maior consumo de alimentos industrializados (BRASIL, 2012).

No ano de 2011, a PNAN foi reformulada e atualizada através da Portaria 2.715 de 17 de novembro, sendo que sua organização em diretrizes atentou-se para a vigilância, promoção, prevenção e cuidado integral dos agravos relacionados à alimentação e nutrição no âmbito da atenção nutricional no Sistema Único de Saúde (BRASIL, 2012).

No Instituto Federal de Espírito Santo – Ifes a alimentação escolar é regida pela Política de Assistência Estudantil que foi criada no intuito de reduzir as dificuldades encontradas pelos alunos no percurso acadêmico e promover a sua formação por completo, sendo o público-alvo todos os estudantes regularmente matriculados no Ifes que se encontram

em vulnerabilidade social. Esta Política articula-se com as demais Políticas Públicas do Governo Federal, visto que sua origem baseou-se no marco histórico do campo da assistência estudantil que foi a instituição do Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES através da Portaria Normativa nº 39, de 12 de dezembro de 2007 (INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, 2011).

Neste aspecto, as ações foram desenvolvidas para suprir necessidades nas dimensões biopsicossociais, com a união de uma equipe com conhecimentos técnicos e a experiência prévia em rotinas já implantadas no ambiente educacional do Instituto Federal do Espírito Santo (INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, 2011).

A alimentação foi inserida nesta Política como um Programa Específico de Atenção Primária que abrange todos os alunos em vulnerabilidade social, que considera prioritariamente a condição socioeconômica desses sujeitos. Assim, de acordo com a permanência dos alunos no *Campus* poderá ser fornecida a alimentação ou subsídio de até 100% do valor da mesma (INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO, 2011).

Deste modo, a presença da UAN na escola está diretamente relacionada às políticas públicas sobre a alimentação escolar, que “é um direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado” (PNAE, 2013, p.02).

Ao analisar os propósitos e execução das políticas públicas no âmbito da alimentação, observa-se que o monitoramento das condições de saúde, alimentação e nutrição da população brasileira, desvenda desigualdades entre as regiões geográficas e grupos populacionais, que são utilizadas para o planejamento de intervenções voltadas para a prevenção e controle de distúrbios nutricionais e doenças associadas, no intuito de promover práticas alimentares e hábitos de vida saudáveis, além de lançar bases para pesquisas nacionais que compõem o sistema de monitoramento alimentar e nutricional. Como exemplo, cita-se o “Guia alimentar da População Brasileira”, que foi uma ferramenta elaborada com um objetivo multifocal, abrangendo as famílias, profissionais de saúde, gestores, legisladores, setor de produção de alimentos, explicitando o papel de diferentes atores sociais na promoção da alimentação saudável, não limitando apenas as ações de educação em saúde. Assim, um diálogo propositivo entre os movimentos da sociedade civil de Segurança Alimentar e Nutricional e de Saúde Coletiva reforçam uma agenda de promoção da alimentação adequada e saudável (RECINE e VASCONCELLOS, 2011).

No Ifes, a alimentação para o aluno do ensino médio integrado é subsidiada conforme a estrutura de cada *Campus*: nos *Campi* que não possuem restaurante institucionalizado, os alunos recebem auxílio-alimentação, já os *Campi* que possuem a estrutura do restaurante institucional, oferecem as refeições de forma gratuita durante o período que permanecerem na escola. Os recursos são provenientes de uma Matriz Orçamentária, ligada à Política de Assistência Estudantil, além de complementar com recursos próprios, os *Campi* que oferecem o serviço de internato. Cada *Campus* possui autonomia de planejar suas ações, em relação à alimentação, de acordo com a realidade na qual está inserido e recurso previsto.

2.4 REPRESENTAÇÕES SOCIAIS: CONCEITOS, TÉCNICAS E APLICAÇÕES NO CAMPO DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

No estudo do pensamento cotidiano e das relações do homem com o meio em que vive, surge o conceito de “Representação Social”. Inicialmente este termo foi introduzido pela socióloga Émile Durkheim, no campo da sociologia, sendo resgatado por Serge Moscovici em 1961, e amplamente utilizado nas ciências humanas com a psicologia social (SÊGA, 2000).

Moscovici, ao discutir representações sociais, faz uma reflexão a respeito da percepção humana acerca da realidade, deste modo, afirma que percebemos o mundo de acordo com nossas ideias e atribuições em resposta aos estímulos do ambiente físico que vivemos, e nossas reações aos fatos estão relacionados às definições que são formadas em comum a todos os componentes de uma comunidade, à qual pertencemos (MOSCOVICI, 2013).

Descobre-se em um primeiro processo de representação social: a elaboração, por uma coletividade, sob indução social, de uma concepção de uma tarefa que não leva em conta a “realidade” do comportamento social, mas a organização do funcionamento cognitivo de grupo (SÊGA, p. 128, 2000)

Esta forma de conhecimento distingue-se do saber científico, pois é ingênuo, natural e baseado no senso comum, mas considerado tão verdadeiro quanto, devido sua importância no esclarecimento dos processos cognitivos, na organização de condutas, comunicações sociais e definição de identidades pessoais (JODELET, 2003).

A Representação Social é um meio de pensar na realidade cotidiana, uma maneira de interpretá-la através da atividade mental das pessoas e grupos que gera posições e opiniões em comum a respeito de situações, eventos e objetos que os rodeiam (SÊGA, 2000), “todas a

interações humanas, surjam elas entre duas pessoas ou entre dois grupos, pressupõem representações” (MOSCOVICI, p. 40, 2013).

No campo das interações considera-se que a escola constitui um importante espaço social para o adolescente, pois através dos processos que ocorrem diariamente, o mesmo busca compreender a sua identidade e, ao mesmo tempo, qual é o seu papel na sociedade em que vive (VENDRUSCOLO, 2013). Deste modo, na busca por ajustar-se ao mundo que o cerca, o ser humano constrói representações quando identifica e resolve os próprios problemas e percebe que não está isolado em um vazio social, através do compartilhamento das suas vivências com os outros (JODELET, 2003).

Para conhecer um indivíduo, consideram-se suas relações sociais, o meio em que vive, aspectos que norteiam seu comportamento e a realidade da sociedade que o cerca, pois ele é resultado de uma construção social, em que se constrói e reconstrói por meio de uma história específica (VENDRUSCOLO, 2013).

Ainda no aspecto das representações, considera-se que para a interpretação da realidade entende-se que a mesma é construída culturalmente através de um sistema de símbolos peculiar àquela cultura (GARCIA, 1994).

As representações sociais serão utilizadas como uma maneira de interpretar e pensar a realidade do cotidiano, quando se tenta conhecer a atividade mental estabelecida pelos grupos ou indivíduos elaboradas para afirmar suas posições diante de situações, eventos, objetos e comunicações. A representação social é um conhecimento que dá sentido aos acontecimentos que nos são habituais (SÊGA, 2000).

Existem diferentes procedimentos metodológicos descritos na literatura para trabalhar a representação social, e um deles é o Discurso do Sujeito Coletivo (DSC). A técnica do DSC é uma estratégia metodológica discursiva que permite a realização de pesquisa de resgate das opiniões coletivas (LEFEVRE; LEFEVRE, 2005).

Ao falar de Discurso do Sujeito Coletivo (DSC), primeiramente deve-se entender a “complexidade” como pano de fundo para a compreensão de fenômenos em diversas áreas do conhecimento, tendo como base o cotidiano dos discursos com suas dificuldades explicativas para os fatos e problemas. Entende-se que algo é complexo quando se têm dificuldade de explicar. Assim, o conceito de complexidade está relacionada à explicação dos fenômenos da vida em seus diversos aspectos (LEFEVRE, LEFEVRE e MARQUES, 2009).

O “discurso” pode ser compreendido como um pronunciamento político repleto de signos rebuscados, como também pode ser entendido como uma manifestação da língua, com sentido e significados socialmente construídos, conectado com a produção de sentido conforme os lugares e as situações que os sujeitos ocupam. Assume-se o discurso como uma expressão ideológica que necessita de elementos linguísticos para existir em seu estado material (FERNANDES, 2007).

Utilizar a complexidade na pesquisa e na ciência significa compreender os fenômenos da vida e discutir soluções para as questões universais com a análise da relação entre as partes e destas com o todo, não mais de forma fragmentada e estratificada. Neste aspecto, temos as representações sociais que são utilizadas pelos indivíduos, através de esquemas sócio-cognitivos traduzidos em depoimentos, para formular opiniões e juízos sobre a vivência em sociedade, que por se tratarem de entidades virtuais, necessitam ser traduzidas através da pesquisa social. O DSC tem seu papel relevante exatamente por permitir o pensamento coletivo através da auto-expressão, ou de acordo com a teoria da complexidade, a auto-organização (LEFEVRE, LEFEVRE e MARQUES, 2009).

O DSC constitui uma metodologia que une o senso comum e o conhecimento científico, utilizando a reconstituição de um pensamento coletivo, através das Representações Sociais, e as perspectivas da metodologia qualitativa e quantitativa. Isto permite acessar saberes e conhecimento que são vivenciados pelos indivíduos (JÚNIOR *et al.*, 2013). “De fato, nas pesquisas com DSC, o pensamento é coletado por entrevistas individuais com questões abertas, o que faz com que o pensamento, como comportamento discursivo e fato social individualmente internalizado, possa se expressar” (LEFÈVRE e LEFÈVRE, p. 21, 2005).

No seguimento deste tipo de metodologia, Leme *et al.*. (2013) realizaram um estudo para identificar e justificar as escolhas alimentares de adolescentes e verificaram que a maioria desta faixa etária considera a alimentação escolar importante para a saúde, no entanto não apresentaram consumo frequente durante a semana, pois preferiram o consumo de outros alimentos que possuem sabor e textura diferentes, adquiridos no entorno da escola.

A utilização da Teoria das Representações Sociais, no campo da alimentação e nutrição, tem sido difundida e utilizada nas pesquisas. “No estudo das representações sociais ligadas à alimentação, para além da relação do homem com suas necessidades enquanto ser biológico, através das práticas alimentares, é estabelecida relação com o universo psíquico e cultural” (GARCIA, 1994, p. 10).

Garcia (1994) se destaca neste ramo e tem apresentado alguns estudos na área, como a representação social da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar, no qual utiliza uma metodologia que contempla aspectos subjetivos que balizam a prática alimentar.

Para Silva, Teixeira e Ferreira (2014), conhecer as representações de adolescentes sobre a alimentação importa para se pensar ações de promoção e de educação em saúde, de modo que se atinja efetivamente o grupo e mobilizem mudanças de hábitos a fim de evitar complicações de saúde na fase adulta.

Assao e Cervato-Mancuso (2008) também realizaram um estudo que utiliza a técnica do Discurso do Sujeito Coletivo baseado na Teoria das Representações sociais, ao analisar as percepções dos educadores sobre alimentação saudável no âmbito escolar, e verificaram que os discursos destacavam percepções relevantes acerca do tema como a importância da oferta de uma alimentação diversificada no ambiente escolar, saudável e que contemple todos os nutrientes necessários, para evitar a repetição de cardápio e considerar as preferências alimentares dos alunos.

No campo dos profissionais da saúde, Silva *et al.* (2002), verificaram a concepção destes profissionais sobre alimentação saudável. Os discursos revelaram que os atores sociais não se sentem suficientemente preparados sobre o tema, o qual também apresentou um duplo sentido que envolve distintos contextos dos profissionais, mas de forma única a concepção de alimentação saudável é definida como uma condição alimentar balanceada, variada e equilibrada em nutrientes.

Já Juzwiak *et al.* (2013) apresentaram em seu estudo a experiência de uma Oficina Permanente de Educação Alimentar em Saúde – OPEAS e sua relação com os profissionais envolvidos na promoção da alimentação saudável na escola. Na construção das Ideias Centrais e Discursos do Sujeito Coletivo, concluiu-se que no ambiente escolar avaliado existe uma relação distante entre educadores e profissionais nutricionistas, que na maior parte do tempo dedicam-se a gestão do Programa Nacional de Alimentação Escolar, sendo que com a implantação da OPEAS ocorreu aumento da interação entre os profissionais, com trocas de experiências. Além disto, observou-se no discurso que os atores da pesquisa apoiam a disponibilização de espaços de educação permanente para os profissionais da escola com o objetivo de fornecer apoio constante às ações de promoção da alimentação saudável no ambiente escolar.

3. METODOLOGIA

3.1 INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO – Ifes – *CAMPUS* ITAPINA: LOCUS DA PESQUISA

Localizado no município de Colatina, o Instituto Federal do Espírito Santo – *Campus* Itapina, iniciou sua história no ano de 1949, quando ocorreu a assinatura do Termo de Acordo entre a União e o Governo do Estado do Espírito Santo. O objetivo da construção de uma Escola de Iniciação Agrícola nas margens do Rio Doce pautou-se na formação de Operários Agrícolas para a preparação profissional de trabalhadores da agricultura, orientado pelo decreto-lei nº 9.613 de 20/08/1946 – Lei Orgânica do Ensino Agrícola (MARQUES, 2005).

Para a construção da Escola, o Governo do Estado firmou parceria com o Governo Federal, representado pela SEAV – Superintendência do Ensino Agrícola e Veterinário, pertencente ao Ministério da Agricultura, e o início das obras ocorreu no ano de 1952 (MARQUES, 2005). Em 1955, recebeu o nome de Escola de Iniciação Agrícola de Itapina e sua inauguração foi no ano seguinte, 1956, com a presença do Governador e o Secretário de Agricultura do Estado do Espírito Santo e demais autoridades do município de Colatina (GOBBO, 1997).

No ano de 1967, a SEAV passou a ser administrado pelo Ministério da Educação e Cultura, tornando-se a Diretoria de Ensino Agrícola, que implantou o sistema Escola-Fazenda nos Colégios Agrícolas com o princípio do “aprender a fazer e fazer para aprender”. Em 1979, os Colégios Agrícolas tornaram-se Escolas Agrotécnicas Federais, tendo somente em 1985 o reconhecimento da Habilitação de Técnico em Agropecuária (GOBBO, 1997).

As Escolas Agrotécnicas Federais receberam este nome no ano de 1979, sendo que em foram transformadas em Autarquias Federais em 1993, quando adquiriram autonomia administrativa, patrimonial e financeira subordinadas a SEMTEC – Secretaria de Educação Média e Tecnológica (GOBBO, 1997).

Com a publicação da Lei 11.892/2008, a Escola Agrotécnica Federal de Colatina passou a integrar o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (Ifes), sendo denominado de Ifes – *Campus* Itapina (MARQUES, 2005).

O Ifes – *Campus* Itapina dispõe de um conjunto arquitetônico de 134 imóveis, no total de 29.344,90 m² de área construída e 16.733,00 m² de área externa que compreende o campo

de futebol e quadras de esporte e lazer, sendo que possui área rural de 2.959.108,726 m², aproximadamente, 61 alqueires de terra distribuídos entre os setores (MEMORIAL DESCRITIVO, 2012).

Os setores são compostos pelo Complexo de Laboratórios Didáticos e de Análises (Química, Física, Biologia, Alimentos, Solos, Plantas, Controle de Qualidade), Pedagógico (Salas de Aula, Registro Acadêmico, Gestão Pedagógica, Sala dos Professores, Coordenação Geral de Assistência ao Educando, Refeitório/ Cozinha, Residências do Internato e Semi-Internato dos alunos), Biblioteca, Unidades de Ensino e Produção (Bovinocultura, Suinocultura, Ovinocultura, Avicultura, Aquicultura, Horticultura, Culturas Perenes, Agroindústria), Administrativo, Garagem de veículos oficiais e Oficina, Esporte e Lazer (Campo de Futebol, Quadras e Ginásio Poliesportivo), Igreja e Residências dos servidores (MEMORIAL DESCRITIVO, 2012).

Atualmente o *Campus* oferta os cursos Técnico em Agropecuária e Técnico em Zootecnia, integrados ao Ensino Médio, Técnico Agrícola com Habilitação em Agropecuária na modalidade Subsequente, com aulas em tempo integral, Licenciatura em Ciências Agrícolas, Superior em Agronomia, Técnico em Alimentos Integrado ao Ensino Médio na modalidade de Educação de Jovens e Adultos – PROEJA, com aulas no turno noturno.

De acordo com o Sistema de Informação Gerencial do Ifes, a instituição possui o total de 797 alunos matriculados, sendo 521 somente do Ensino Médio Integrado e, conforme informações obtidas da Coordenação Geral de Assistência à Comunidade (CGAC), da quantidade de alunos matriculados no Curso Técnico em Agropecuária integrado ao Ensino Médio e no Curso Técnico em Zootecnia integrado ao Ensino Médio, no início do ano letivo de 2015, o Ifes *Campus* Itapina possui um total de 119 alunos internos em seus alojamentos masculinos.

3.2 PROCEDIMENTOS ADOTADOS

O estudo possui uma abordagem qualitativa, de caráter exploratório, embasada na Teoria das Representações Sociais de Moscovici (2003).

Richardson (1999) destaca que a metodologia qualitativa do estudo pode descrever a complexidade de um problema, analisar a relação entre variáveis, tornar objetos de estudo

processos dinâmicos vivenciados por grupos sociais, contribuir com a mudança e entendimento das particularidades do comportamento individual.

Situações em que se evidencia a importância de uma abordagem qualitativa para efeito de compreender aspectos psicológicos cujos dados não podem ser coletados de modo completo por outros métodos devido à complexidade que encerra. Nesse sentido, temos estudos dirigidos à análise de atitudes, motivações, expectativas, valores, etc (RICHARDSON, 1999, p. 39).

A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro sob o número 595/2015, atendendo às Normas da Comissão Nacional de Ética e Pesquisa, conforme parecer constante no Anexo I.

Os dados foram coletados entre os meses de abril e maio de 2015, no Instituto Federal do Espírito Santo – *Campus* Itapina, sendo o pesquisador devidamente autorizado através do Termo de Autorização para Desenvolvimento de Pesquisa na Instituição (Anexo II), com a realização de entrevistas individuais com roteiro estruturado (Anexo III) e gravação de áudio, posteriormente transcrita para análise dos discursos. As entrevistas foram realizadas em local tranquilo, após o término das aulas, e os alunos foram dispostos confortavelmente.

Para a etapa de caracterização socioeconômica e familiar dos alunos foram utilizadas as questões fechadas de 1 a 4 do roteiro estruturado da entrevista (Anexo III), sendo inicialmente respondidas pelos entrevistados com o uso de caneta, sem interferência do pesquisador. A coleta de dados das representações sociais dos alunos sobre a alimentação institucionalizada foi realizada através de entrevistas individuais estruturadas com questões abertas, a fim de incentivar o discurso, de acordo com as questões 5, 6, 7, 9, 10, 11 e 12 do roteiro estruturado de entrevista.

Inicialmente, os alunos foram convidados a participarem da pesquisa e em seguida foram entregues os Termos de Consentimento Livre e Esclarecido (Anexo IV), conforme as normas da Resolução 466/2012 (BRASIL, 2012), com o esclarecimento da necessidade da leitura e assinatura do mesmo para participação na pesquisa, e, em caso de estudantes menores, a participação do aluno foi autorizada pelos responsáveis, os quais assinaram o termo de consentimento.

O Termo de Consentimento Livre e Esclarecido preconiza a participação em caráter voluntário e assegura o sigilo da participação do aluno. Deixa claro que a qualquer momento

o estudante poderá desistir e retirar o seu consentimento e que sua recusa não lhe trará prejuízo algum em sua relação com o pesquisador ou qualquer setor desta Instituição.

O Ifes – Campus Itapina possui no ano de 2014, 127 internos regularmente matriculados e distribuídos da seguinte maneira: 56 alunos no 1º ano, 39 alunos no 2º ano e 32 alunos no 3º ano do ensino médio integrado dos cursos de zootecnia e agropecuária. Os alunos do 2º ano não participaram da pesquisa, pois optou-se por trabalhar com as representações de alunos ingressantes e concluintes, em função do tempo de utilização do serviço de alimentação fornecido no *Campus*.

Assim sendo, a amostra foi constituída por 25% dos alunos em regime de internato matriculados no 1º ano do ensino médio (n=14 alunos) e 25% dos alunos matriculados no 3º ano (n= 8 alunos), escolhidos aleatoriamente, sendo o universo dos sujeitos da pesquisa composto de adolescentes do sexo masculino, devido ao serviço de internato ser oferecido somente para este gênero na instituição.

Para analisar as percepções dos alunos sobre a alimentação institucionalizada, as respostas das entrevistas foram transcritas e analisadas pela técnica do Discurso do Sujeito Coletivo – DSC, utilizando três figuras metodológicas: as expressões-chave (ECH), a idéia central (IC) e o Discurso do sujeito coletivo (DSC), conforme metodologia proposta por Lefèvre e Lefèvre (2005). Deste modo, esta metodologia proposta, baseada nos pressupostos da Teoria das Representações Sociais (MOSCOVICI, 2003), expressa empiricamente o pensamento coletivo, ou opinião, ocorrendo uma organização e tabulação de dados qualitativos de natureza verbal, oriundos de depoimentos.

Além das entrevistas, também foram utilizados registros oriundos da observação realizada pelo pesquisador durante o trabalho de campo.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1 CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA E FAMILIAR DOS ALUNOS DO REGIME DE INTERNATO

Depois de realizadas as entrevistas com os 22 alunos participantes da pesquisa, procedeu-se com a análise quantiqualitativa das informações, considerando-se todo o material coletado por meio dos resultados obtidos da transcrição das entrevistas, resultando em uma análise de conteúdo.

Para a etapa de caracterização socioeconômica e familiar dos alunos foram utilizadas as questões fechadas de 1 a 4 do roteiro estruturado da entrevista (Anexo I), sendo inicialmente respondidas pelos entrevistados com o uso de caneta, sem interferência do pesquisador. As respostas obtidas estão apresentadas na Tabela 1.

Tabela 1. Caracterização socioeconômica e familiar dos alunos entrevistados.

Variável		Frequência absoluta (n)	Frequência relativa (%)
Idade	14 anos	7	32
	15 anos	7	32
	16 anos	5	23
	17 anos	3	13
Rede de ensino de origem	Pública	21	95
	Privada	1	5
Renda Familiar	R\$ 788,00*	3	13
	R\$ 788,00 a 1.500,00	3	13
	R\$ 1.500,00 a 2.400,00	7	33
	Acima de R\$ 3.100,00	8	36
	Sem renda fixa	1	5
Aposentado na família	Sim	3	13
	Não	19	87
Número de residentes no domicílio	1 a 3 pessoas	5	23
	4 a 5 pessoas	15	68
	6 a 7 pessoas	2	9
Composição familiar (com quem reside)	Pais biológicos e filhos	18	80
	Pais, filhos e avós	1	5
	Mãe e filhos	1	5
	Mãe, filhos e outros	1	5
	Avós e primos	1	5

*Fonte: Brasil, Governo Federal. Salário Mínimo Governo Federal em 2015 = R\$ 788,00

Analisando a Tabela 1, verifica-se que a rede de ensino de origem predominante entre os alunos foi a rede pública (95%) e a maioria com renda familiar acima de R\$ 3.100,00 (três mil e cem reais). A renda familiar é um fator importante na escolha alimentar dos membros da família. Mendes e Catão (2010) verificaram que o consumo de frutas e legumes pelos adolescentes é influenciado pela renda familiar, sendo menor o consumo nas famílias que possuem maior renda, pois esta condição permite o maior acesso aos alimentos industrializados de alto valor calórico e financeiro, indicando que uma renda familiar elevada não implica em hábitos alimentares saudáveis.

Quanto à presença de aposentados na família, 87% dos alunos responderam que não possuem esta situação em sua residência, sendo esta composta, em grande parte dos entrevistados, por 4 a 5 pessoas (68%) e dentre estes os pais biológicos e filhos (80%). Segundo Deshmukh-Taskar et al. (2007), a estrutura familiar pode influenciar nas escolhas alimentares dos adolescentes, principalmente o estado civil dos pais, quando casados, contribuem na constituição de um ambiente familiar saudável e conseqüentemente em melhores escolhas alimentares. Já no ambiente familiar de pais divorciados notou-se deficiente qualidade na dieta, não atingindo as recomendações nutricionais.

4.2 ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONALIZADA: DISCURSO DO SUJEITO COLETIVO (DSC) DOS ESTUDANTES EM REGIME DE INTERNATO

A coleta de dados das representações sociais dos alunos sobre a alimentação institucionalizada foi realizada através de entrevistas individuais estruturadas com questões abertas, a fim de incentivar o discurso, de acordo com as questões 5, 6, 7, 9, 10, 11 e 12 do roteiro estruturado de entrevista (Anexo I). “De fato, nas pesquisas com DSC, o pensamento é coletado por entrevistas individuais com questões abertas, o que faz com que o pensamento, como comportamento discursivo e fato social individualmente internalizado, possa se expressar” (LEFÈVRE e LEFÈVRE, 2005, p. 21).

A metodologia do DSC analisa depoimentos e outros materiais verbais, extraído-se deles expressões chaves e posteriormente ideias centrais, que formarão um ou mais discursos-sínteses, sendo o discurso do sujeito coletivo (GONDIM E FISCHER, 2009). As ideias centrais devem ser interpretadas considerando-se o contexto em que estão inseridas, conforme

seus sentidos e significados, transformando discursos de sentido semelhante em um discurso único, que expressa o discurso do sujeito coletivo em primeira pessoa (LEFÈVRE, 2003).

Desta forma, a análise dos discursos do sujeito coletivo (DSC) gerados em cada categoria formada, permitiu identificar ideias e opiniões que refletem o modo de pensar e interpretar o contexto que vivenciam os adolescentes, frente às questões apresentadas no presente trabalho.

Na representação dos internos participantes sobre o questionamento de “alimentar-se bem”, verificou-se a presença de 10 categorias (A a J) de ideias associadas ao assunto, conforme apresentado na Tabela 2.

Tabela 2. Frequências absolutas das respostas obtidas para a pergunta “Você se alimenta bem?”

Discursos	Categorias	Frequência Absoluta (n)*	
Sim	(A) Como em quantidade	5	
	(B) Como alimentos diversificados	6	
	(C) Como em horários determinados	7	
	(D) Não tenho problemas de saúde	1	
	(E) Quando tenho fome	2	
	(F) Já fui ao nutricionista	1	
	(G) Como verduras e fonte de vitaminas	3	
	Nã		4
	(H) Depende da aparência da comida	1	
	(I) Preparações diferentes do habitual	1	
(J) Como <i>besteiras, bobearas</i>	2		

* Uma resposta pode possuir mais de uma ideia central ou categoria.

Pela Tabela 2, constata-se que a maioria dos alunos entrevistados (n=18) respondeu que se “alimentam bem”. Analisando-se as ideias centrais contidas em seus discursos,

verificou-se que “alimentar bem” para eles está diretamente ligado: a realização de refeições em horários determinados (DSC C), seguido de ter uma alimentação diversificada (DSC B) e da quantidade consumida (DSC A), conforme apresentado nos DSCs abaixo:

DSC - Categoria A – COMER EM QUANTIDADE
<i>Sim, eu me alimento bem porque como muito, bastante e várias vezes por dia.</i>
DSC - Categoria B – COMO ALIMENTOS DIVERSIFICADOS
<i>Sim, minha alimentação é diversificada, como de tudo em quantidade adequada. Quando tem uma variedade de comida diferente eu tento pegar a maioria dos itens que tem diversificando o prato. Não rejeito nada</i>
DSC - Categoria C – COMO EM HORÁRIOS DETERMINADOS
<i>Sim, como sempre no horário certo, cinco refeições durante todo o dia, sempre de 3 em 3 horas e não como fora do horário, não fico beliscando.</i>

Segundo Lemos e Dallacosta (2005), os adolescentes têm consciência de como deve ser uma alimentação saudável, no intuito de prevenir doenças e melhorar a saúde. No entanto, a prática, algumas vezes, é diferente da realidade, que prioriza os lanches rápidos industrializados, ricos em gorduras e açúcares em detrimento de alimentos naturais. Como retratado no estudo realizado por Silva et al. (2014), em que os adolescentes pesquisados foram questionados sobre sua alimentação e a maioria mostrou uma condição de autocrítica, assumindo que não possuem uma alimentação saudável por falta de tempo e por não ter o costume de comer verduras e legumes.

Já os demais alunos entrevistados (n=4) neste estudo consideram que não se alimentam bem, por consumirem alimentos não saudáveis denominados por eles como “besteiras” e “bobeiras” (Tabela 2); ou por terem a escolha alimentar afetada pela aparência da comida; ou por não aceitarem preparações diferentes do habitual. As terminologias “besteiras” e “bobeiras” que aparecem nos discursos denominam lanches, guloseimas, refrigerantes e outros alimentos “gostosos”, que os alunos consideram não saudáveis. Segundo Garcia (1997), a ideia de que o que é gostoso de comer pode ser perigoso para a saúde vem acompanhada da valorização de um estilo de vida saudável, do corpo atlético, que impõe um novo gênero de vida regrada, provocando mudanças significativas na nossa relação com a comida.

Rotenberg & Vargas (2004) verificaram em seu estudo com mães, sobre práticas alimentares e o cuidado da saúde da criança, a utilização da terminologia “besteiras” pelas mães para designar alimentos industrializados, como iogurte, refrigerantes, que são introduzidos na alimentação das crianças, mas que podem prejudicar a sua saúde. Neste aspecto, Silva et al. (2014) também observou que os adolescentes classificam em um termo comum, denominado de “besteiras”, os alimentos de preparações rápidas, que transferem identidade a esta fase da vida, sendo considerados típicos da adolescência, além de associarem este tipo de alimento à influência negativa na saúde, ocasionando problemas presentes e futuros, como o aumento de peso corporal e dificuldades de realizar atividades físicas.

No que diz respeito à concepção de uma alimentação de qualidade, os alunos internos a consideraram como aquela alimentação que oferece verduras, legumes, carnes, cereais e frutas, que possua todos os nutrientes necessários ao organismo e saudável. Fato que pode ser observado na Tabela 3, com as categorias B (n=6), D (n=5) e a E (n=5), respectivamente. As categorias formadas, baseadas nas ideias centrais, não geraram DSC, pois as respostas foram objetivas e curtas.

Tabela 3. Frequência absoluta das respostas obtidas para a pergunta “Na sua opinião, o que é uma alimentação de qualidade?”.

Categorias	Frequência Absoluta (n)*
(A) Colorida e Diversificada	3
(B) Verduras, legumes, carnes, cereais e frutas	6
(C) Sem gordura	3
(D) Com todos os nutrientes que precisa	5
(E) Saudável	5
(F) Aspectos Sensoriais: textura, gosto	3
(G) Sacia a fome	1
(H) Adequada	2
(I) Fisionomia	1
(J) Faz bem	1
(K) Sem agrotóxico	1
(L) Não industrializados	1

* Uma resposta pode possuir mais de uma ideia central ou categoria.

Ainda analisando a Tabela 3, verifica-se que a ideia de qualidade associada ao consumo de verduras, legumes, frutas aparece também inserido na categoria A – Alimentação Colorida e Diversificada, que contempla o princípio da nutrição da variedade, em que a alimentação deve ser composta por alimentos dos diferentes grupos alimentares. Além disso, surge também nos discursos menção a alimentos sem gordura (Categoria C) e de qualidade sensorial, destacando-se os atributos textura e gosto (Categoria F).

Zancul (2008) obteve resultados semelhantes em seu estudo, que analisou a percepção de escolares sobre alimentação saudável e como resultado a maioria considerou o arroz, feijão, saladas e frutas como alimentos saudáveis. O mesmo foi observado novamente por Silva et al. (2014), ao entrevistar adolescentes, que atribuíram o sentido de alimentação

saudável ao consumo de verduras, legumes e cereais, por possuírem menos gordura, além do menor consumo de doces, refrigerantes, pizza, hambúrgueres, e batata frita.

Segundo Marques et al. (2012), o processo de adolecer envolve questões complexas de mudanças psicológicas e sociais, onde a influência do meio em que se insere o adolescente se faz marcante na formação de seu caráter, pensamentos e hábitos. Assim sendo, considerando as mudanças na rotina de vida dos alunos participantes da pesquisa ao deixar seu ambiente familiar para viver em um internato escolar, buscou-se saber de que forma esta mudança afetou a rotina alimentar destes adolescentes, através do questionamento: “Alguma coisa mudou em sua alimentação depois que você começou a estudar (ou morar) aqui? O que mudou?” (Tabela 4).

Esta questão se torna ainda mais importante ao considerarmos que o ingresso no Ifes em regime de internato, pode se configurar uma condicionante para uma má alimentação, já que segundo Moreira (2010), a participação dos familiares durante as refeições pode ser determinante para o consumo de uma dieta mais saudável entre adolescentes.

Tabela 4. Frequência absoluta das respostas obtidas para a pergunta “Alguma coisa mudou em sua alimentação depois que você começou a estudar (ou morar) aqui? O que mudou?”.

Discursos	Categorias	Frequência Absoluta (n)*
Sim	(A) Horários Determinados	7
	(C) Frequência das refeições	2
	(D) Inclusão de Alimentos	3
	(E) Comida de casa é melhor	4
	(F) Alimentação Extra	1
	(G) Atributos sensoriais	1
	(H) Comer em quantidade	1
	(I) Diversidade de alimentos	2
	Não	(B) Nada Mudou

* Uma resposta pode possuir mais de uma ideia central ou categoria.

De acordo com a Tabela 4, a maior frequência absoluta de respostas (n=17) indica que ocorreram mudanças na alimentação após o ingresso dos adolescentes no Ifes Campus Itapina, relacionadas principalmente aos horários da alimentação (n=7), como também uma quantidade expressiva (n=5) relatou não ter ocorrido mudanças em sua alimentação, representações que podem ser confirmadas nos DSC originados com base nas ideias centrais:

DSC - Categoria A – HORÁRIOS DETERMINADOS
<i>Sim, mudou os horários, agora cada hora tem uma alimentação, no horário certinho, porque em casa eu comia a hora que eu quisesse.</i>
DSC - Categoria B – NADA MUDOU
<i>Não, nada mudou.</i>

DSC - Categoria C – FREQUÊNCIA DAS REFEIÇÕES
<i>Sim, aqui eu me alimento mais vezes, cinco alimentações por dia.</i>
DSC - Categoria D – INCLUSÃO DE ALIMENTOS
<i>Sim, aqui comecei a comer muita verdura, vegetais e carne, que eu não comia.</i>
DSC - Categoria E – COMIDA DE CASA MELHOR
<i>Mudou, a comida da minha casa não é igual a daqui, é melhor e eu não comia boboiras</i>
DSC - Categoria F – ALIMENTAÇÃO EXTRA
<i>O almoço não me satisfaz, então tenho que procurar outra coisa</i>
DSC - Categoria G – ATRIBUTOS SENSORIAIS
<i>Mudou o tempero, o gosto.</i>
DSC - Categoria H – COMER EM QUANTIDADE
<i>Mudou, eu comecei a comer mais</i>
DSC - Categoria I – DIVERSIDADE DE ALIMENTOS
<i>Sim, aqui tem mais variedade de comida, verduras e salada.</i>

De acordo com Moreira (2010), atualmente vários estudos interdisciplinares têm identificado que a refeição em família contribui para o bom estado nutricional, relacional e para melhor qualidade de vida, principalmente entre jovens. Desta forma, como o ingresso no Ifes *Campus* Itapina representou o afastamento destes adolescentes da família, devido ao regime de internato, buscou-se conhecer a rotina alimentar dos alunos no ambiente familiar.

Além de investigar sobre opiniões e pensamentos dos adolescentes a respeito da própria alimentação e uma alimentação de qualidade, o presente estudo buscou também conhecer a rotina alimentar dos entrevistados no momento anterior ao ingresso no Ifes *Campus* Itapina através de perguntas abertas e fechadas de número 8.1 a 8.6 do roteiro estruturado da entrevista (Anexo III), e que as respostas constituíram a Tabela 5.

Tabela 5. Rotina alimentar dos alunos do internato antes do ingresso no Ifes *Campus* Itapina.

Variável		Frequência absoluta (n)	Frequência relativa (%)
Refeições que fazia em casa	Café da manhã, almoço, lanche e jantar.	12	54
	Café da manhã, almoço e jantar	4	18
	Café da manhã, almoço, jantar e ceia	1	5
	Almoço e ceia	1	5
	Almoço, lanche e jantar	2	9
	Almoço e jantar	2	9
Refeições sempre no mesmo horário	Sim	10	46
	Não	12	54
Come outros alimentos fora das refeições	Sim	20	91
	Não	2	9
Pessoa que preparava as refeições	Mãe	15	67
	Pai	1	5
	Mãe e eu	2	9
	Mãe e Avó	1	5
	Avó	1	5
	Empregada doméstica	2	9
Companhia nas refeições	Sozinho	1	5
	Acompanhado:	21	95
	Mãe e irmãos	3	13
	Pai	2	9
	Avó e Avô	1	5
	Irmãos	2	9
	Família	13	59
Local das refeições	Assistindo televisão	12	54
	Mexendo no computador	1	5
	Na mesa	8	36
	Outros	1	5

As respostas demonstraram que a rotina alimentar, antes de ingressar na atual instituição de ensino, da maioria dos adolescentes (54%), era constituída de 4 refeições diárias, distribuídas entre café da manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. Esta observação também foi obtida por Santos et al. (2005), quando concluiu que a maioria dos adolescentes pesquisados realizavam três ou mais refeições predominantemente em seu domicílio.

O mesmo percentual de entrevistados (54%) afirmou não realizar estas refeições sempre no mesmo horário, além de grande parte (91%) também relatar que comiam outros alimentos fora das refeições principais.

A alteração dos horários da alimentação, relatada pela maioria dos alunos como mudança principal após o ingresso no Ifes *Campus* Itapina, presente no DSC da categoria A da Tabela 4, vai de encontro com os dados observados na Tabela 5, pois observou-se que grande parte dos adolescentes relatou que, antes de ingressar nos cursos da escola e no internato, não realizavam as refeições sempre no mesmo horário e possuíam a liberdade de comer outros alimentos fora das refeições. Na atual condição de interno esta situação é limitada, visto que o ensino ofertado na instituição pesquisada é de forma integral, não sendo permitido a alimentação dentro da sala de aula e nas unidades de ensino e pesquisa, e desta forma, a alimentação torna-se condicionada somente aos horários dos intervalos, almoço, jantar e ceia. Além disto, os quartos dos internos não possuem geladeira e eletrodomésticos, o que reforça dependência dos horários para alimentação no restaurante institucional.

Quanto à preparação das refeições, 67% dos alunos responderam que a mãe era responsável por preparar as refeições em sua residência, fato que pode influenciar nas escolhas alimentares dos adolescentes e no encorajamento à adoção de práticas alimentares saudáveis, segundo Costa et al. (2010).

Com relação à companhia durante as refeições, 59% dos adolescentes entrevistados indicaram que a família estava presente como companhia durante a realização das refeições. Segundo Borba e Correia (2006, p.1), família é conceituada como “um núcleo, formado pelo pai, mãe e filhos, podendo contar ainda com parentes e agregados habitando no mesmo local”. Neste aspecto, Gillman et al. (2000) observaram em seu estudo que a realização das refeições, com a presença da família, esteve associado com padrões saudáveis de dieta, como o aumento no consumo de frutas e vegetais, menor frequência no consumo de refrigerantes e frituras. Ademais, Branen e Fletcher (1999) realizaram um estudo com estudantes universitários sobre a relação dos seus hábitos alimentares com lembranças da infância, e constataram que a

presença dos pais durante as refeições foi associada à adoção de práticas alimentares permanentes entre os filhos, em situações como realizar as refeições em horários determinados e comer todos os alimentos presentes no prato.

O conhecimento da comensalidade dos alunos no ambiente familiar é um outro aspecto que deve ser considerado neste estudo, já que esta prática é totalmente modificada com o regime de internato. Segundo Carneiro (2003), comensalidade significa conviver à mesa e isto envolve não somente o padrão alimentar ou o quê se come mas, principalmente, como se come. A maioria dos alunos entrevistados (54%) relatou realizar as refeições assistindo televisão e somente 36% dos alunos fazem suas refeições à mesa. Neste sentido, estar em regime do internato no Ifes, representa realizar as refeições sempre no refeitório, um ritual que implica na reunião destes alunos em volta da mesa, em um horário determinado.

Cabe ressaltar ainda que realizar as refeições assistindo televisão influencia negativamente no desenvolvimento de hábitos alimentares saudáveis, conforme foi observado por Serra-Majem et al. (2002), que atribuíram ao hábito de ver televisão durante as refeições o maior risco de deficiências nutricionais. Coon et al. (2001) que constataram a redução no consumo de frutas e verduras em famílias que possuíam o hábito de realizar as refeições concomitantemente ao uso da televisão, além deste hábito ter influenciado o aumento do consumo de pizza, refrigerante e salgadinhos.

O conhecimento da percepção dos alunos sobre alimentar-se bem, alimentação de qualidade e sobre suas rotinas alimentares é fundamental para entender-se a representação que os mesmos possuem sobre a alimentação institucional do Ifes *Campus* Itapina, que será abordada a seguir.

Na Figura 1 estão representadas as categorias referentes às ideias centrais formadas a partir da pergunta: “Com relação à alimentação servida no Restaurante do Ifes, qual a sua percepção sobre a sua qualidade?”.

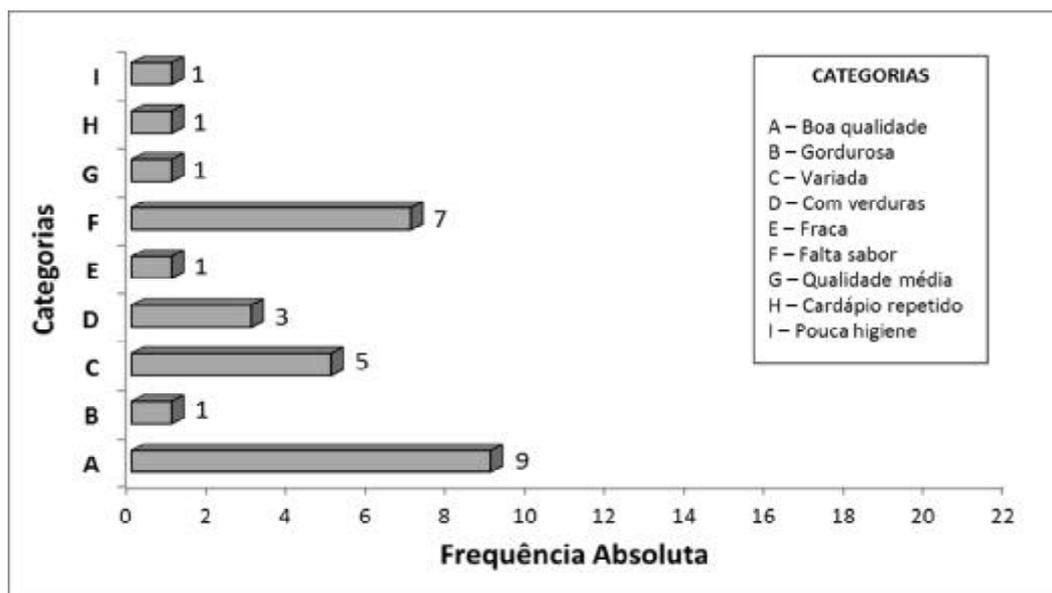


Figura 1. Frequência absoluta das respostas obtidas para a pergunta “Com relação à alimentação servida no Restaurante do Ifes, qual a sua percepção sobre a sua qualidade?”.

Analisando a Figura 1, verifica-se que as ideias centrais com relação à percepção positiva destes alunos sobre a qualidade da alimentação institucional do Ifes foram de alimentação de boa qualidade (n=9, Categoria A), variada (n= 5, Categoria C) e com verduras (n=3, Categoria D). Já a percepção negativa sobre a qualidade da alimentação institucional se referiu as características sensoriais da alimentação, principalmente o sabor (Categoria F, n=7). Avaliando-se o DSC da Categoria G, percebe-se que os alunos atribuem a “falta de sabor” da comida ao volume e quantidades produzidas pelo restaurante.

DSC - Categoria A – BOA QUALIDADE
<i>Eu acho que é de boa qualidade, feita na hora e aparência saudável.</i>
DSC - Categoria C – VARIADA
<i>A alimentação é variada e diversificada.</i>
DSC - Categoria D – COM VERDURAS
<i>Bom, sempre tem verduras e saladas.</i>

DSC - Categoria F – FALTA SABOR

<i>às vezes falta sabor, temperos e a carne esta dura, pois eles fazem muita comida.</i>
--

Embora os resultados obtidos sugiram que os alunos estejam satisfeitos com a qualidade da alimentação institucional do Ifes *campus* Itapina, salienta-se a necessidade da realização periódica de uma avaliação qualitativa das preparações do cardápio (AQPC), que consiste na avaliação de cores, técnicas de preparo, repetições, combinações, oferta de folhosos, frutas e tipo de carnes, além do teor de enxofre dos alimentos (VEIROS, 2002; VEIROS; PROENÇA, 2003).

Ramos et al.(2013) verificaram em estudo realizado em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) que apesar dos clientes estarem satisfeitos com o cardápio, estes precisavam ser reformulados para melhoria dos aspectos nutricionais e sensoriais. E que avaliação qualitativa das preparações do cardápio (AQPC) e a pesquisa de satisfação realizadas em conjunto tornam-se complementares fornecendo informações para melhoria dos serviços prestados em UAN. Contudo, é fundamental que o planejamento dos cardápios de uma UAN seja realizado por nutricionistas, com a finalidade de programar refeições que atendam a pré-requisitos como hábitos alimentares e características nutricionais dos comensais, qualidade higiênico-sanitária, adequação ao mercado de abastecimento e à capacidade de produção.

Já o estudo de Costa (2013), que analisou a relação dos alunos internos com o refeitório escolar, obteve resultados contrários a este trabalho, sendo que a maioria dos adolescentes entrevistados avaliou de forma negativa a alimentação institucional, classificada como “refeições ruins” e “refeições péssimas”.

Ainda sobre a alimentação institucional, em relação ao local onde são realizadas as refeições no *Campus*, questionou-se sobre a percepção dos internos sobre o ambiente e o serviço oferecido no restaurante institucional. As respostas obtidas originaram diferentes ideias centrais, de acordo com as categorias apresentadas na Figura 2, que foram utilizadas para elaboração dos DSCs correspondentes.

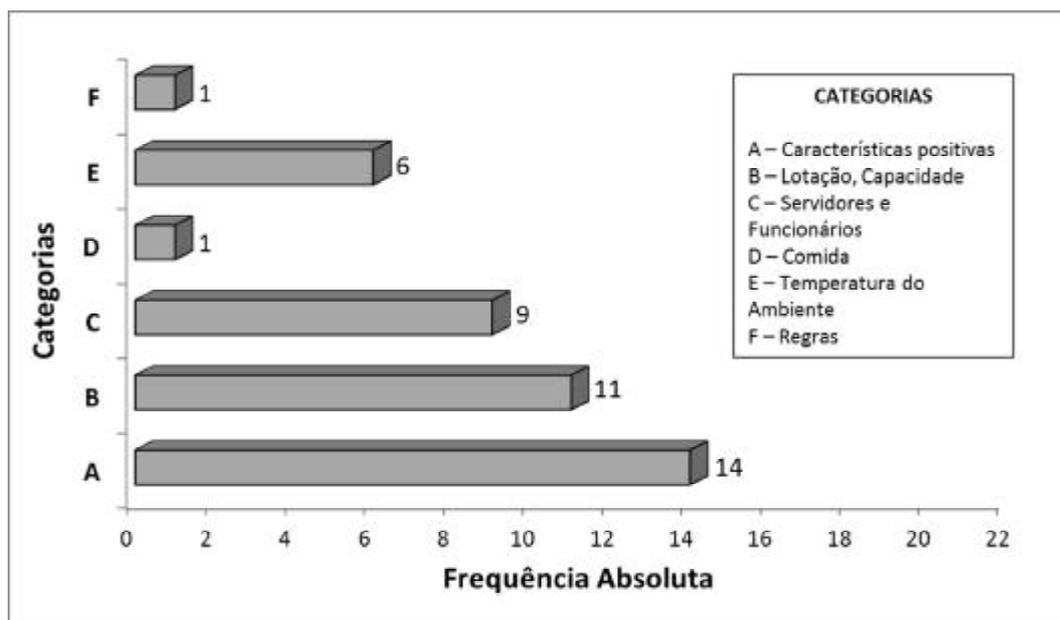


Figura 2. Frequência absoluta das ideias centrais para a pergunta “E com relação ao ambiente do refeitório e do serviço executado, qual a sua percepção?”.

DSC - Categoria A – CARACTERÍSTICAS POSITIVAS
<i>O ambiente é bom, calmo, tranquilo, organizado, a estrutura é boa e você pega comida rápido.</i>
DSC - Categoria B – LOTAÇÃO, CAPACIDADE
<i>O refeitório é grande, bom, tem lugar para sentar, mas depende de quantas pessoas estão servindo, tem diferença, as vezes fica pequeno, meio apertado e de vez em quando é difícil achar lugar para comer.</i>
DSC - Categoria C – SERVIDORES E FUNCIONÁRIOS
<i>Os serventes trabalham bem, tratam a gente bem, o atendimento é bom, mas tem muito servidor que é ignorante</i>
DSC - Categoria D – COMIDA
<i>A comida é bem boa.</i>
DSC - Categoria E – TEMPERATURA DO AMBIENTE
<i>Um ambiente agradável, não é quente e tem ar condicionado, ventilador.</i>
DSC - Categoria F – REGRAS
<i>Tem a parada lá do terceiro ano que não pode sentar lá atrás.</i>

A percepção dos alunos em regime de internato sobre o ambiente e do serviço oferecido pelo restaurante institucional foi predominantemente positiva (n=14), sendo salientadas características como: ambiente calmo, tranquilo e com boa estrutura, conforme observado no DSC da categoria A. Resultados semelhantes foram encontrados por Costa (2013) em estudo sobre as condições de conforto em refeitórios escolares, em que o autor também observou atribuições positivas à estrutura do refeitório escolar pesquisado, classificado como confortável, sendo semelhante às representações dos adolescentes participantes do presente estudo.

Outro aspecto que merece atenção, por apresentar uma representação notória (n=11), diz respeito à lotação e capacidade do refeitório, quando se evidencia no DSC da categoria B que o espaço é grande, mas algumas vezes não comporta a quantidade de pessoas, faltando lugares para sentar e realizar as refeições. Este fato pode estar relacionado ao período do almoço dos alunos, que acontece na maior parte do tempo, concomitantemente ao horário de almoço dos servidores e funcionários terceirizados da escola, sobrecarregando naturalmente o ambiente e serviços executados, como reposição de bandejas e montagem de pratos na rampa de distribuição de alimentos. A observação do momento do almoço ainda pode ter influência no DSC da categoria C, quando relata “mas tem muito servidor que é ignorante”, visto que é o momento do dia do interno que o contato entre servidores comensais e alunos é mais intenso, além do serviço de alimentação apresentar grande fluxo e tempo delimitado para ocorrer.

Sobre o serviço prestado no restaurante (DSC da categoria C), os alunos pesquisados consideraram o atendimento bom, sendo um panorama parecido com o descrito no estudo de Costa (2013), no qual 80% dos alunos internos classificaram o atendimento como bom ou ótimo no refeitório pesquisado.

Considerando que a vivência dos alunos internos com os colegas, com outros alunos da instituição e demais componentes da comunidade escolar é importante, investigou-se a importância social do momento das refeições para os entrevistados, quando se obteve as seguintes categorizações (Figura 3).

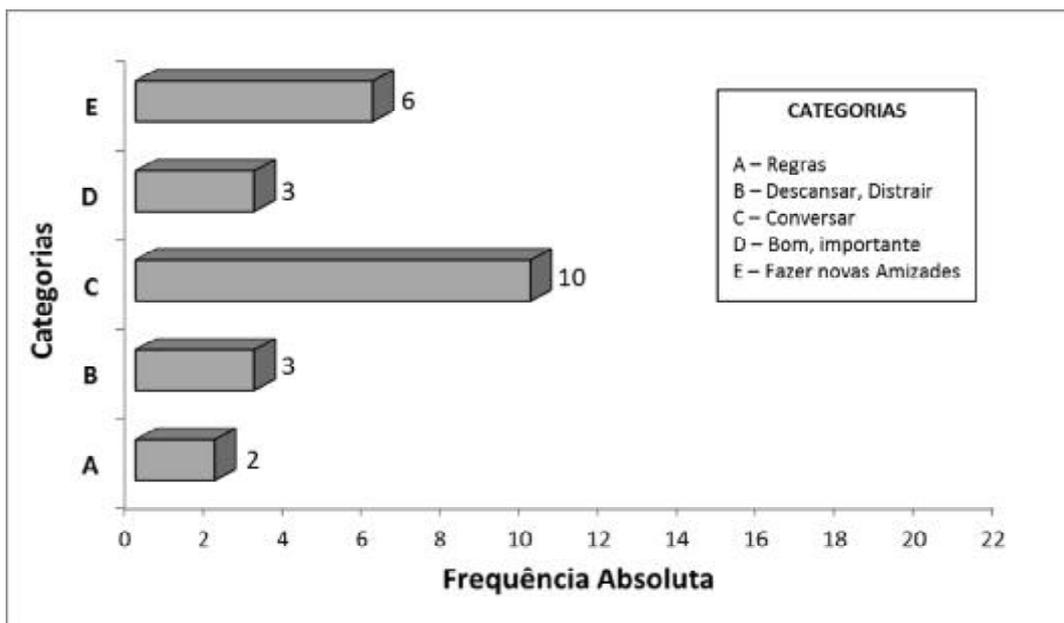


Figura 3. Frequência absoluta das categorias das ideias centrais para a pergunta “Qual a importância social (conversar, conhecer novos alunos...) do horário das refeições do Ifes para você?”.

A Figura 3 expõe a maior frequência (n=10) para a categoria C – Conversar, a qual gerou o DSC em que nota-se a influência da presença dos colegas no bem estar dos alunos internos.

DSC - Categoria C – CONVERSAR
<i>Comer sozinho não tem graça, tem que conversar com alguém, eu me sinto bem acompanhado, gosto de conversar com os amigos sobre o dia, as aulas, eles me dão conselhos às vezes de comer verdura.</i>

Alves e Boog (2007) realizaram um estudo que analisou o comportamento alimentar de estudantes residentes, e concluíram que 43% dos entrevistados consideraram que as refeições realizadas em conjunto, com as companhias dos colegas, tem um impacto positivo sobre o comportamento alimentar.

Analisando a Figura 3 e os DSCs correspondentes às categorias, constata-se que todas as ideias centrais remetem o horário da alimentação à socialização, da importância do comer acompanhado, bem como do papel que a alimentação institucional exerce para a vivência e adaptação destes adolescentes ao ensino em regime de internato. Visser (1998 *apud* MOREIRA, 2010), diz que comer acompanhado coloca necessariamente o indivíduo diante do grupo, usando-se o ato de comer como veículo para relacionamentos sociais: a satisfação

da mais individual das necessidades torna-se um meio de criar uma comunidade. Neste mesmo raciocínio, a origem da palavra companhia deriva da palavra latina *companion* significa: “uma pessoa com quem partilhamos o pão”. Partir o pão e partilhá-lo com amigos significa a própria amizade, e também confiança, prazer e gratidão pela partilha.

Segundo Cheung (2011), a alimentação é um fenômeno sociocultural que permite entender que os alimentos são difusores de identidades sociais, sendo impregnados de significados simbólicos e fazem parte do processo de construção dessas identidades, baseado na crença de que “somos o que comemos”. Da mesma forma, a influência dos valores, normas, tabus e práticas alimentares é um meio de aproximação de grupos de referência ou de distanciamento social.

Os depoimentos obtidos permitiram verificar por fim, se os entrevistados possuíam sugestões para melhoria do restaurante institucional através da pergunta: “Para finalizar, gostaria que você sugerisse 3 pontos para melhoria do Restaurante do Ifes *campus* Itapina para os alunos do internato”. Sendo as respostas organizadas em categorias que representaram as ideias centrais, para posterior montagem dos DSCs, conforme Tabela 6.

Tabela 6. Frequência absoluta das ideias centrais para a pergunta “Para finalizar, gostaria que você sugerisse 3 pontos para melhoria do Restaurante do Ifes – *Campus Itapina* para os alunos do internato”.

Categorias	Frequência Absoluta (n)
(A) Jantar	6
(B) Verduras e Frutas	2
(C) Lanches	4
(D) Variedades	2
(E) Fila	4
(F) Espaço	6
(G) Bom	2
(H) Temperatura	3
(I) Qualidade	6
(J) Horário	2
(K) Ordem	3
(L) Quantidade	1

* Uma resposta pode possuir mais de uma ideia central.

Os DSC foram montados utilizando-se como base as categorias da tabela 6.

DSC - Categoria A – JANTAR
<i>O jantar não deveria ser tão tarde, e poderia ter suco e uma sobremesa também.</i>

DSC - Categoria B – VERDURAS E FRUTAS
<i>Eles poderiam botar mais salada, verduras e frutas.</i>

DSC - Categoria C – LANCHES

<i>O lanche da noite poderia variar e ser mais reforçado</i>
DSC - Categoria D – VARIEDADES
<i>Melhorar a variedade de alimentos.</i>
DSC - Categoria E – FILA
<i>Organizar a fila</i>
DSC - Categoria F – ESPAÇO
<i>Tinha que aumentar o espaço, ter mais mesas e um outro local para comer. A estrutura já esta um pouco desgastada.</i>
DSC - Categoria G – BOM
<i>O restaurante é bom, não precisa melhorar nada, a comida sempre foi boa.</i>
DSC - Categoria H – TEMPERATURA
<i>Melhorar a ventilação, o ar condicionado ligado.</i>
DSC - Categoria I – QUALIDADE
<i>Melhorar o cozimento da comida, o tempero, o gosto e o suco.</i>
DSC - Categoria J – HORÁRIO
<i>Aumentar o prazo à noite. O horário é muito reduzido.</i>
DSC - Categoria K – ORDEM
<i>Ter um limite do que a pessoa coloca no prato, mais fiscalização nos empurrões e ser livre de ir de tênis.</i>
DSC - Categoria L – QUANTIDADE
<i>Aumentar a quantidade de carnes.</i>

De acordo com a pergunta, solicitou-se que os entrevistados sugerissem 3 melhorias para o restaurante institucional para o atendimento específico dos alunos internos e pode-se

observar que três categorias tiveram os mesmos valores absolutos (n=6), que foram as categorias A, F e I.

A categoria A está relacionada ao jantar, sendo sugerida a alteração do horário do mesmo, inclusão de suco e sobremesa nesta refeição. Atualmente o horário do jantar servido no restaurante institucional é 17h e 45min às 18h e 45 min, pois acompanha o horário de início das aulas dos cursos noturnos no Campus (19h), sendo esta refeição acessível não somente para os alunos internos, mas também para os alunos dos cursos superiores noturnos e servidores comensais que trabalham neste turno. Conforme sugestão dos alunos internos, expresso no DSC A, a antecipação do horário do jantar pode estar relacionado ao tempo de espera dos mesmos entre o término das aulas (15h e 45 min) e o início do jantar. Observações sobre as refeições noturnas também puderam ser observadas, além do DSC A, nos DSCs C e J, os quais apresentam sugestões sobre a melhora do lanche noturno e a extensão do horário do jantar, respectivamente, que pode ter ligação ao fato que alguns adolescentes internos possuíam o hábito, antes de morar na escola, de realizar as refeições noturnas em horário posterior às 18h e 45 min, sendo uma ocorrência comum nesta idade conforme afirma Fallone (2002), que as atividades sociais e os hábitos gerais dos adolescentes têm migrado para horários cada vez mais noturnos.

A categoria F possui as ideias centrais voltadas para o espaço físico do restaurante institucional, sugerindo-se o aumento do ambiente e de lugares para sentar, além de indicar desgaste na estrutura (Figura 4). Ainda nesta linha de sugestões, o DSC H (n=3) também esteve relacionado ao ambiente do refeitório no quesito temperatura, sugerindo-se que o ar condicionado, já instalado, esteja ligado durante o uso do refeitório. Esta observação se faz presente, pois em dias “frescos”, chuvosos, e no turno noturno o ar condicionado mantém-se desligado para economia de energia elétrica.



Figura 4. Refeitório do Ifes *Campus* Itapina. Fonte: Acervo pessoal do autor.

Já na categoria I, os alunos sugeriram a melhora na qualidade das preparações servidas no restaurante, nos aspectos de cozimento, tempero, gosto e novamente o suco, conforme já sugerido no DSC A. O suco mencionado pelos alunos não é servido diariamente durante as refeições, e algumas vezes apenas no almoço, pois depende da polpa produzida no *Campus*, que está ligada a sazonalidade da fruta e colheita abundante para sua confecção, não sendo constantes estas condições. Sobre a comida ofertada no restaurante institucional, pode-se observar também dados divergentes com o mencionado pelos pesquisados anteriormente, como apresentou-se nos DSCs B (n=2) e D (n=2), que apontam a sugestão de maior quantidade de salada, verduras e frutas, e melhora na variedade dos alimentos, porém com pouca representatividade entre os internos. O DSC L (n=1) sugere o aumento na quantidade de carne, no entanto também obteve baixa representação, sendo que as carnes são porcionadas de forma padrão durante o preparo e servidas diariamente pelos funcionários do restaurante institucional aos alunos de forma geral.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Através da análise dos discursos do sujeito coletivo gerados durante a pesquisa, identificou-se ideias e opiniões que refletiram o modo de interpretar a realidade na qual estão inseridos os adolescentes pesquisados.

A qualidade no serviço de alimentação institucional, na percepção dos alunos internos esteve ligada à oferta de uma alimentação variada, com verduras, frutas, cereais e carnes, que no local da pesquisa foram classificados como aspectos satisfatórios.

Os entrevistados atribuíram à alimentação institucional um importante papel na socialização. O comer acompanhado exerceu influência positiva na adaptação destes ao regime de internato. Além disto, a mudança na rotina ocasionada com o ingresso na instituição, fez da percepção de aspectos sensoriais, como sabor e textura das preparações e os horários das refeições, objetos mencionados em vários discursos analisados.

Desta forma, a Unidade de Alimentação e Nutrição presente na escola, tem papel relevante na oferta de alimentos completos e equilibrados nutricionalmente, pois no contexto de vivência do adolescente interno, deve convergir para a preservação da saúde e redução de riscos de doenças relacionadas a má alimentação, sendo fundamental o planejamento de cardápios baseados nos hábitos alimentares e características nutricionais dos comensais, e avaliação qualitativa periódica das preparações oferecidas.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N. A unidade de alimentação e nutrição. In: ABREU, S. A.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Metha, 2009. 342p.

ANDRADE, R. G. A.; PEREIRA, R. A.; SICHIERI, R.. Consumo alimentar de adolescentes com e sem sobrepeso do Município do Rio de Janeiro. **Caderno de Saúde Pública**, v.19, n.5, p.1485-1495, 2003.

ALVES, H. J.; BOOG, M. C. F. Food behavior in student residence halls: a setting for health promotion. **Revista Saúde Pública**, v. 41, n. 2, p. 197-204, 2007.

ARCKERMAN, D. **Uma história natural dos sentidos**. Rio de Janeiro. 1992.

ASSAO, T. Y.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Alimentação Saudável: percepções dos educadores de instituições infantis. **Revista Brasileira de Crescimento e Desenvolvimento Humano**, v.18, n.2, p.126-134, 2008.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

BELIK, W.; SOUZA, L. R. de. Algumas reflexões sobre os programas de alimentação escolar na América Latina. **Revista Planejamento e Políticas Públicas**, n.33, p. 103-122, 2009.

BORBA, D. M.; CORREIA, I. C. M. O ser família brasileira. ETIC – **Encontro de Iniciação Científica**, v. 2, n.2, 2006. Disponível em: <<http://intertemas.unitoledo.br/revista/index.php/ETIC/article/viewFile/1340/1280>> . Acesso em 27 out. 2015.

BORGES, A. M. de B. Comensalidade: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade. In: **XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação** – Caxias do Sul, RS – 2 a 6 de setembro de 2010.

BRANEN, L.; FLETCHER, J. Comparison of college students' current eating habits and recollections of their childhood food practices. **Journal of Nutrition Education**, v. 31, n. 6, p. 10-304, 1999.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO (MEC). Secretaria de Educação Média e Tecnológica (SEMTEC). **O internato nas escolas agrotécnicas federais**. Brasília, 1994. 25p.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria nº 710, de 10 de junho de 1999. Aprova a Política Nacional de Alimentação e Nutrição-PNAN e dá outras providências. **Diário Oficial da União**. 1999; 11 jun. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf>. Acesso em 27 out. 2015.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. 84 p.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, 2003.

CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. 306p.

CARNEIRO, H. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARDOSO, R.C.V.; SOUZA, E.V.A.; SANTOS, P.Q. Unidades de alimentação e nutrição nos *Campi* da Universidade Federal da Bahia: um estudo sob a perspectiva do alimento seguro. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 5, p. 669-680, 2005.

COLLAÇO, J. H. L. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer. **Estudos Históricos**, v. 1, n 33, p. 116-135, 2004.

COON, K. A.; GOLDBERG, J.; ROGERS, B. L.; TUCKER, K. L. Relationships between use of television during meals and children's food consumption patterns. **Pediatrics**, v.107, n.1, p.1-9, 2001.

COSTA, A. L. F.; DUARTE, D. E.; KUSCHNIR, M. C. C. A família e o comportamento alimentar na adolescência. **Revista Adolescência e Saúde**, v. 7, n. 3, p. 52-58, 2010.

COSTA, S. da S. Refeitório Escolar: **Espaço de aprendizagem e troca de conhecimentos sobre alimentação**. Dissertação (Mestrado) – Universidade de Brasília. Faculdade UNB Planaltina. Brasília. 2013. 132 p.

COUTO, S. R. M.; LANZILLOTTI, H. S.; CARVALHO, R. A. W. L.; LUGO, D. R. Diagnóstico higiênico-sanitário de uma unidade hoteleira de produção de refeições coletivas. **Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 19, n. 131, p. 15-18, 2005.

CIMINO, M. de S. S. **Iluminar a terra pela inteligência: Trajetória do Aprendizado Agrícola de Barbacena, MG (1910-1933)**. Tese (Doutorado) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro. Faculdade de Educação. 2013. 369 p.

CONCEIÇÃO, J. T. da. História do Internato: ensino agrícola federal (1934-1967). **Revista de História**, v.2, n.1, p. 80-99, 2010.

CONCEIÇÃO, J. T. da. **Internar para Educar: Colégio-Internatos no Brasil (1840-1950)**. Tese (Doutorado) – Universidade Federal da Bahia. Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas. 2012. 322 p.

CROMACK, L.M. F.; BURSZTYN, I.; TURA, L. F. R. O olhar do adolescente sobre saúde: um estudo de representações sociais. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**, v.14, n.2,p.627-634, 2009.

DANIEL, J. M. P.; CRAVO, V. Z. Valor Social e Cultural da Alimentação. In: CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, p. 57-68, 2005.

DESHMUKH-TASKAR, P.; NICKLAS, T. A.; YANG, S. J.; BERENSON, G. S. Does food group consumption vary by differences in socioeconomic, demographic, and IIFESstyle factors in young adult? The Bogalusa Heart Study. **Journal of the American Dietetic Association**, v. 107, n. 2, p. 34-223, 2007.

ESPIT, A. C. Reflexões sobre o cotidiano das residências estudantis de Escolas Agrotécnicas Federais. In: **IX Seminário de Pesquisa em Educação da Região Sul – ANPED SUL**. Anais. 2012.

FALLONE, G.; OWENS, J. A.; DEANE, J. Sleepiness in children and adolescents: clinical implications. **Revista Sleep Medicine**, v. 6, n. 4, p. 287-306, 2002.

FERNANDES, C. A. **Análise de Discurso: reflexões introdutórias**. São Carlos – SP, Claraluz, 2007.

FERNANDES, J. C. da C; BALDINO, J. M.; MACHADO, R. C. História e Memória do Instituto Federal Goiano *Campus* Urutaí. In: **III Seminário Nacional de Educação Profissional e Tecnológica – SENEPT**. Anais. 2012

GALLIAN, D. M. C. A desumanização do comer. **Estudos Avançados**, v. 21, n. 60, p. 179 – 184, 2007.

GILLMAN, M. W. ; RIFAS-SHIMAN, S. L.; FRAZIER, A. L.; ROCKETT, H. R.; CAMARGO, C. A. Jr.; FIELD, A. E. Family dinner and diet quality among older children and adolescents. **Archives of Family Medicine**, v. 9, n. 3, p. 40-235, 2000.

GONDIM, S.; FISCHER, T. O discurso, a análise do discurso e a metodologia do discurso do sujeito coletivo na gestão intercultural. **Cadernos Gestão Social**, v. 2, n. 1, p. 9-26, 2009.

GARCIA, R.W. D. Representações sociais da alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v.7, n.2, p.51-68, 1997.

GARCIA, R.W. D. Representações Sociais da Comida no Meio Urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação. **Revista Cadernos de Debate**, v.2, p.12-40, 1994.

GOBBO, S. D' A. A. **Assim é a Escola: O perfil do Sistema Escola-Fazenda na Escola Agrotécnica Federal de Colatina-ES**. Dissertação (Mestrado) – UNICAMP – *Campinas*, São Paulo. 1997

GOFFMAN, E. **Manicômios, prisões e conventos**. Tradução de Dante Moreira. Leite. 7.ed. São Paulo: Editora Perspectiva, 2001.

HERING, B.; SOUZA, A. A.; PROENÇA, R. P. C.; VEIROS, M. B. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. **Nutrição em Pauta**, v.13, n.75, p. 4-16, 2005.

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO (Ifes). **História Institucional**. Página do Ifes – Campus Itapina. 2010. Disponível em: <http://www.eafcol.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=46:historia&catid=56:institucional&Itemid=80>. Acesso em: 19 abr. 2014.

INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. Resolução do Conselho Superior nº 19 de 09 de maio de 2011.

JODELET, D.: Représentations sociales: un domaine en expansion. In D. Jodelet (Ed.) **Les représentations sociales**. Paris: PUF, 1989, pp. 31-61. Tradução: Tarso Bonilha Mazzotti. Revisão Técnica: Alda Judith Alves Mazzotti. UFRJ- Faculdade de Educação, dez. 1993. Disponível em: <<http://portal.estacio.br/media/3432753/jodelet-drs-um-dominio-em-expansao.pdf>>. Acesso em: 10 agosto 2015.

JÚNIOR, P. F. P. O.; PACAGNAN, M. N.; MARCHIORI, M. Contribuições da Metodologia do Discurso do Sujeito Coletivo (DSC) para investigação da Estratégia como Prática. In: **VI Encontro de Estudos em Estratégia**, Bento Gonçalves-RS, 19 a 21 maio 2013.

JUZWIAK, C. R.; CASTRO, P. M. de.; BATISTA, S. H. S da S. A experiência da Oficina Permanente de Educação Alimentar e em Saúde (OPEAS): formação de profissionais para a promoção da alimentação saudável nas escolas. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**, v.18, n.4, p. 1009-1018, 2013.

LEAL, G. V. da S.; PHILIPPI, S. T.; MATSUDO, S. M. M.; TOASSA, E. C. Consumo alimentar e padrão de refeições de adolescentes, São Paulo, Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v.13, n.3, p.457-67, 2010.

LEFÈVRE, F.; LEFÈVRE, A. M. C **Discurso do Sujeito Coletivo: um enfoque em pesquisa qualitativa**. 2.ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2005.

LEFÈVRE, F.; LEFÈVRE, A. M. C. Princípios básicos e conceitos fundamentais do Discurso do Sujeito Coletivo. In: LEFÈVRE, Fernando. **Discurso do Sujeito Coletivo: um enfoque em pesquisa qualitativa**. 2.ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2003. p. 13-35.

LEFÈVRE, F.; LEFÈVRE, A. M. C. **Depoimentos e Discursos**: uma proposta de análise em pesquisa social. Brasília: Liber livros Editora, 2005.

LEMOS, M. C. M.; DALLACOSTA, M. C. Hábitos Alimentares de Adolescentes: Conceitos e Práticas. **Arquivos de Ciências da Saúde da Unipar**, v.9, n.1, p.3-9, 2005.

LEME, A. C. B.; PHILIPPI, S. T.; TOASSA, E. C. O que os adolescentes preferem: os alimentos da escola ou os alimentos competitivos? **Revista Saúde e Sociedade**, São Paulo, v.22, n. 2, p. 456-467, 2013.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, v.7, n.16, p. 145-156, 2002.

MACIEL, M. E. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (orgs.). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, p. 50-55, 2005.

MARQUES, Oscilene Simões. **Análise Curricular da implementação da reforma da Educação Profissional na Escola Agrotécnica Federal de Colatina/ES**. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ. Programa de Pós Graduação em Educação Agrícola (PPGEA) – Seropédica/RJ. 2005.168 p.

MENDES, K.L.; CATÃO, L.P. Avaliação do Consumo de Frutas, Legumes e Verduras por Adolescentes de Formiga-MG e Suas Relações com Fatores Socioeconômicos. **Revista Alimentação e Nutrição, Araraquara**, v. 21, n. 2, p. 291-296, 2010.

MENDONÇA, Sônia Regina de. Estado e Ensino Agrícola no Brasil: Da dimensão escolar ao extensionismo – assistencialismo (1930-1950) VII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural. In: VII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural, 2006, Quito. **Anais Eletrônicos do VII Congreso Latinoamericano de Sociología Rural**. Quito: ALASRU-FLACSO, 2006, 20 p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Conselho Nacional de Saúde. Aprova as diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos. **Resolução n° 466**, de 12 de Dezembro de 2012. Legislação Federal.

MONTICELLI, F. D. B.; SOUZA, J. M. P.; SOUZA, S. B. Alimentação e comportamento de adolescentes. **Nutrire: Revista Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição**, v. 37, n. 1, p. 64-77, 2012.

MOSCOVICI, S. **Representações sociais: investigações em psicologia social**. Petrópolis: Vozes; 2003.

MORAIS, N. A.; LEITÃO, H. S.; KOLLER, S. H.; CAMPOS, H. R. Notas sobre a experiência de vida num internato: aspectos positivos e negativos para o desenvolvimento dos internos. **Psicologia em Estudo**, v. 9, n. 3, p.379-387, 2004.

MORAIS, A. X. de. **Identidade psicossocial dos adolescentes do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco (Campus Vitória de Santo Antão) em Regime de internato**. Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ. Programa de Pós Graduação em Educação Agrícola (PPGEA) – Seropédica/RJ. 2011. 85 p.

MOREIRA, S.A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e cultura**, v.62, n.4, p.23-26, 2010.

MOURA, T.L. de; ALLIPRANDINI, D. H. Determinantes da Qualidade em Serviços de Alimentação: O Caso das Empresas de Refeições Coletivas. In: **XXIV Encontro Nac. de Eng. de Produção** - Florianópolis, SC, Brasil, 03 a 05 de nov. de 2004.

Organização Mundial da Saúde - OMS. **La salud de los jóvenes: un reto y una esperanza**. Genebra: OMS, 1995. 120p. ilus.

ORNELLAS, L. H.. **A alimentação através dos tempos**. 3.ed. Florianópolis: Ed. Da UFSC, 2003, 307p.

PINHEIRO, A.; RECINE, E.; CARVALHO, M.F. **O que é uma alimentação saudável? Considerações sobre o conceito, princípios e características: uma abordagem ampliada**. Ministério da saúde, Brasília, 2005.

POULAIN, J.P., PROENÇA, R.P.C.P. Reflexões metodológicas para o estudo das práticas alimentares. **Revista de Nutrição**. v.16, n. 4, p. 365-386, 2003.

PROENÇA, R. P. da C.; SOUSA, A. A de; HERING, B.; VEIROS, M. B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2005. 221 p.

RAMOS, S. A.; SOUZA, F. F. R.; FERNANDES, G. C. B.; XAVIER, S. K. P. Qualitative evaluation of menu and satisfaction survey in a foodservice. **Alimentação e Nutrição= Brazilian Journal of Food Nutrition**, v. 24, n. 1, p. 29-35, jan./mar. 2013.

RECINE, E.; VASCONCELLOS, A. B. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. **Revista Ciência & Saúde Coletiva**, v.16, n.1,p.73-79, 2011.

RICHARDSON, R. J.; PERES, J. A de S.; WANDERLEY, J. C. V; CORREIA, L. M.; PERES, M. de H. de M. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1999.

RIZZINI, I. A pesquisa histórica dos internatos de ensino profissional: Revendo as fontes produzidas entre os séculos XIX e XX. Trabalho apresentado no Seminário comemorativo dos vinte anos do Proedes – Programa de Estudos e Documentação Educação e Sociedade/UFRJ/FE (2007).

ROTENBERG, S.; VARGAS, S. de. Práticas alimentares e o cuidado da saúde: da alimentação da criança à alimentação da família. **Revista Brasileira de Saúde materno infantil**, v.4, n.1, p.85-94, 2004.

SANTOS, J. S.; COSTA, M. C. O. ; NASCIMENTO, S. C. L.; SILVA, M. C. M. ; SOUZA, K. E. P.; MELO, B. O. Anthropometric profile and food intake of adolescents in Teixeira de Freitas - Bahia, Brazil. **Revista de Nutrição**, v.18, n.5, p.623-632, set./out., 2005.

SAVIANI, D. **Histórias das ideias pedagógicas no Brasil**. Campinas: Autores Associados, 2007.

SAVIO, K. E. O; COSTA, T. H. M.; MIAZAKI E.; SCHIMITZ B. de A. S. Avaliação do almoço servido a participantes do programa de alimentação do trabalhador. **Revista de Saúde Pública**, v.39, n.2, p.148 – 55, 2005.

SÊGA, R. A.. O conceito de Representação Social nas Obras de Denise Jodelet e Serge Moscovici. **Revista Anos 90**, Porto Alegre, v.8, n. 13, p.128-133, 2000.

SERRA-MAJEM, L.; RIBAS, L.; PEREZ-RODRIGO, C.; GARCIA-CLOSAS, R.; PENA-QUINTANA, L.; ARANCETA, J. Determinants of nutrient intake among children and adolescents: results from the enKid Study. **Annals of Nutrition and Metabolism**, v. 1, n.46, p. 8-31, 2002.

SILVA, C. A. M da; MARQUES, L. A.; BONOMO, E.; BEZERRA, O. M. de P. A.; CORRÊA, M. da S.; PASSOS, S. F.; SOUZA, A. A. de; BARROS, B. F.; SOUZA, D. M. S de; REIS, J. A dos; ANDRADE, N. G. de. O Programa Nacional de Alimentação Escolar sob a ótica dos alunos da rede estadual de ensino de Minas Gerais-Brasil. **Revista Ciência e Saúde Coletiva**, v.18, n.4, p.963-969, 2013.

SILVA, D. O. e; RECINE, E. G. I. G.; QUEIROZ, E. F. O. Concepções de profissionais de saúde da atenção básica sobre a alimentação saudável no Distrito Federal, Brasil. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v.18, n.5, p. 1367-1377, set-out, 2002.

SHIGUNOV NETO, A.; MACIEL, L. S. B. O ensino jesuítico no período colonial. **Educar em Revista**, Editora UFPR: Curitiba, n. 31, p. 169-189, 2008. Disponível em: <<http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/educar/article/view/12806>>. Acesso em: 10 junho 2015.

STURION, G. L.; SILVA, M. V. da; OMETTO, A. M. H; FURTUOSO, M. C. O.; PIPITONE, M. A. P. Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar no Brasil. **Revista de Nutrição**, v.18, n.2, p.167-181, 2005.

TORAL, N.; CONTI, M. A.; SLATER, B. A alimentação saudável na ótica dos adolescentes: percepções e barreiras à sua implementação e características esperadas em materiais educativos. **Caderno de Saúde Pública**, v.25, n.11, p.2386-2394, 2009.

TURPIN, M. E. **A alimentação escolar como vetor de desenvolvimento local e garantia de segurança alimentar e nutricional**. Dissertação (Mestrado) – UNICAMP. Instituto de Economia – Campinas/SP. 2008. 160 p.

VEIROS, M. B. **Análise das condições de trabalho do nutricionista na atuação como promotor de saúde em uma unidade de alimentação e nutrição: um estudo de caso**. 2002. 225 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

VEIROS, M. B.; PROENÇA, R. P. C. P. Avaliação qualitativa das preparações do cardápio em uma unidade de alimentação e nutrição - método AQPC. **Nutrição em Pauta**, v. 11, p. 36-42, 2003.

VENDRUSCOLO, L. B. **A dinâmica das relações na convivência do internato: concepção de alunos do Instituto Federal Catarinense – Campus Concórdia**. Dissertação (Mestrado) – Universidade do Oeste de Santa Catarina. Programa de Pós Graduação em Educação – Joaçaba. 2013. 198 p.

VITOLLO, M. R. Hábitos alimentares na adolescência. In: VITOLLO, Márcia Regina. **Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento**. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2008.

ZANCUL, M. de S. **Orientação nutricional e alimentar dentro da escola: Formação de conceitos e mudanças de comportamento**. Tese (Doutorado) – UNESP – Universidade Estadual Paulista. Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Araraquara. 2008. 130 p.

7. ANEXOS

ANEXO I



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
COMISSÃO DE ÉTICA NA PESQUISA DA UFRRJ / COMEP

Protocolo N° 595/2015

PARECER

O Projeto de Pesquisa intitulado *“Alimentação institucional: representações sociais dos alunos do regime de internato do Instituto Federal do Espírito Santo – Campis Itapina”* sob a responsabilidade da Profa. Luciana Helena Maia Porte, do Departamento de Administração e Turismo, Instituto Multidisciplinar, processo 23287.001422/2014-81, atende os princípios éticos e está de acordo com a Resolução 466/12 que regulamenta os procedimentos de pesquisa envolvendo seres humanos.

UFRRJ, 07/05/2015.

A handwritten signature in blue ink, reading 'Jairo Pinheiro da Silva'.

Prof. Dr. Jairo Pinheiro da Silva
Pró-Reitor Adjunto de Pesquisa e Pós-Graduação

Jairo Pinheiro da Silva
Pró-reitor Adjunto de
Pesquisa e Pós-Graduação
SIAPE nº 1109003

ANEXO II



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO**

Autarquia criada pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008

Campus Itapina

Rodovia BR – 259, Km 70 – Zona Rural – Caixa Postal – 256 – 29709-910 – Colatina – ES
27 3723 – 1226

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA NA INSTITUIÇÃO

Venho por meio deste, autorizar a pesquisadora Renata Gati Dala Bernardina, a desenvolver a pesquisa intitulada "Alimentação Institucional do Instituto Federal do Espírito Santo – Campus Itapina e suas representações entre os alunos do regime de internato" do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo (IFES) em parceria com a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Cabe citar que estou ciente que a pesquisadora está regularmente matriculada no mestrado do Programa de Pós-Graduação em Educação Agrícola do Instituto de Agronomia da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro – UFRRJ.

Fui esclarecido de que os sujeitos da pesquisa serão os alunos do 1º e 3º ano do Ensino Médio Integrado que vivem sob regime de internato pleno no IFES Campus Itapina. Estou ciente de que os procedimentos metodológicos da pesquisa envolvem a realização de entrevistas individuais com os sujeitos da pesquisa, sendo a participação destes, voluntária, com a garantia de sigilo de suas identidades. A qualquer momento, os sujeitos da pesquisa poderão desistir de sua participação, sem prejuízo ao mesmo e às instituições envolvidas.

Estou ciente que a participação de sujeitos menores de idade na pesquisa, está condicionada a autorização prévia de seu responsável legal. E que a pesquisa supracitada está em conformidade com a Resolução N°466/2012, que estabelece a diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisas envolvendo seres humanos.

A realização da pesquisa não acarretará ônus financeiros para os sujeitos envolvidos e nem para esta instituição. Cabe citar que a os procedimentos adotados pelo pesquisador garantem que as informações coletadas serão utilizadas para fins acadêmicos científicos.

Colatina, 03 de novembro de 2014.

Anderson Mathias Holtz
Diretor Geral – IFES Campus Itapina
Port. 1432 DOU 06/09/2013

ANEXO III



ROTEIRO ESTRUTURADO PARA ENTREVISTA

Prezado (a) Estudante,

Este é um roteiro para coleta de dados de uma investigação desenvolvida por uma aluna do mestrado do Programa de Pós-Graduação em Educação Agrícola da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro intitulado **“ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAL DO INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO – CAMPUS ITAPINA E SUAS REPRESENTAÇÕES ENTRE OS ALUNOS DO REGIME DE INTERNATO”**. Pedimos que colabore conosco respondendo as questões conforme as orientações prestadas. Suas informações são muito importantes para o desenvolvimento do Projeto. Obrigada!

I- IDENTIFICAÇÃO

1. Código: _____ Idade: _____ Sexo: M () F ()
 2. Cursou ensino fundamental em escola: () privada () pública municipal () pública estadual
 3. Qual a renda familiar mensal? _____ Alguém é aposentado? () sim () não
 4. Quantas pessoas residem na sua casa? _____ Qual a composição familiar?
-

II- CONCEPÇÕES

5. Você se alimenta bem? () Não () Sim. Fale-me a respeito.
 6. Na sua opinião, o que é uma alimentação de qualidade?
-
7. Alguma coisa mudou em sua alimentação depois que você começou a estudar (ou morar) aqui? O que mudou?
 8. Antes de entrar no Ifes – Itapina:

8.1 Quais refeições você fazia em casa?

8.2 Fazia as refeições sempre no mesmo horário? () Não () Sim

8.3 Você costumava comer outros alimentos fora das refeições? () Não () Sim

8.4 Quem preparava suas refeições?

8.5 Você comia: () sozinho () acompanhado: _____

8.6 Você fazia as refeições: () assistindo TV () mexendo no computador () na mesa () outros:

9. Com relação a alimentação servida no Restaurante do Ifes, qual a sua percepção sobre a sua qualidade?

10. E com relação ao ambiente do refeitório e do serviço executado, qual a sua percepção?

11. Qual a importância social (conversar, conhecer novos alunos...) do horário das refeições do Ifes para você?

12. Para finalizar, gostaria que você sugerisse 3 pontos para melhoria do Restaurante do Ifes- Itapina para os alunos do internato.

ANEXO IV



TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO – TCLE (RESOLUÇÃO 466/2012)

Você está sendo convidado (a) como voluntário(a) a participar da pesquisa intitulada **“Alimentação Institucional do Ifes – Campus Itapina e suas representações entre os alunos do regime de internato”**. Ao final da leitura e das explicações, caso você concorde em participar da pesquisa, por favor, assine no local determinado e rubrique as demais folhas (caso haja).

A JUSTIFICATIVA, OS OBJETIVOS E OS PROCEDIMENTOS:

O objetivo da pesquisa é analisar qual a representação da alimentação institucional entre os alunos do regime de internato do Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Itapina devido à observação das inquietudes e opiniões manifestadas no corpo discente que utilizam o serviço de Alimentação e Nutrição, que evidenciam a necessidade de um “olhar mais atento” para as questões nutricionais e de qualidade sobre a elaboração e oferta de alimentos preparados no restaurante institucional.

Para a coleta de dados da pesquisa serão realizadas entrevistas, com roteiro estruturado, com os alunos que vivem no internato da escola. As entrevistas serão gravadas e posteriormente transcritas. Todo o procedimento será realizado de maneira a garantir o anonimato do participante.

DESCONFORTOS E RISCOS E BENEFÍCIOS: Durante a gravação da entrevista, você pode sentir um desconforto pessoal, mas este procedimento é necessário para garantir uma transcrição fidedigna da sua fala. Contudo, você não será identificado nominalmente e todo o conteúdo de sua participação é sigiloso.

GARANTIA DE ESCLARECIMENTO, LIBERDADE DE RECUSA E GARANTIA DE SIGILO: Você será esclarecido(a) sobre a pesquisa em qualquer aspecto que desejar. Você é livre para recusar-se a participar, retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento. A sua participação é voluntária e a recusa em participar não irá acarretar qualquer penalidade ou perda de benefícios.

O(s) pesquisador(es) irá(ão) tratar a sua identidade com padrões profissionais de sigilo. Os resultados da pesquisa, etc serão enviados para você e permanecerão confidenciais. Seu nome ou o material que indique a sua participação não será liberado sem a sua permissão. Você não será identificado (a) em nenhuma publicação que possa resultar deste estudo. Uma cópia deste consentimento informado será arquivada (a Instituição onde ficarão guardados os registros, é a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - UFRRJ) e outra será fornecida a você.

CUSTOS DA PARTICIPAÇÃO, RESSARCIMENTO E INDENIZAÇÃO POR EVENTUAIS DANOS:

Para participar deste estudo você não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira. Você será esclarecido (a) sobre o estudo em qualquer aspecto que desejar e estará livre para participar ou recusar-se a participar. Poderá retirar seu consentimento ou interromper a participação a qualquer momento. A sua participação é voluntária e a recusa em participar não acarretará qualquer penalidade ou modificação na forma em que é atendido pelo pesquisador.

Este TCLE atende as determinações da **Resolução 466/2012**.

Ciente e de acordo com o que foi anteriormente exposto, eu _____, estou de acordo em participar desta pesquisa, assinando este consentimento em duas vias, ficando com a posse de uma delas.

Itapina _____, de _____ de 2015

Assinatura do participante

Assinatura do responsável pela pesquisa

DECLARAÇÃO DO PARTICIPANTE OU DO RESPONSÁVEL PELO PARTICIPANTE:

(para indivíduos vulneráveis como crianças, adolescentes, presidiários, índios, pessoas com capacidade mental ou com autonomia reduzida devem ter um representante legal, sem prejuízo de sua autorização).

Eu, _____ fui informada (o) dos objetivos da pesquisa acima de maneira clara e detalhada e esclareci minhas dúvidas. Sei que em qualquer momento poderei solicitar novas informações e motivar minha decisão se assim o desejar. A aluna Renata Gati Dala Bernardina, certifica-me de que todos os dados desta pesquisa serão confidenciais.

Em caso de dúvidas poderei contatar a professora Luciana Helena Maia Porte e a estudante Renata Gati Dala Bernardina, no Programa de Pós-graduação em Educação Agrícola, Instituto de Agronomia, da Universidade Federal Rural do Rio De Janeiro-RJ, situado à BR 465 - Km 7 – Seropédica – RJ – Brasil – 23897-000, Tel.: (21) 3787-3741. E também nos celulares: (21) 98168-0990 (Luciana Porte) e (27) 99717-0903 (Renata G. D. Bernardina).

Declaro que concordo em participar desse estudo. Recebi uma cópia deste termo de consentimento livre e esclarecido e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer as minhas dúvidas.

Nome Assinatura do Participante ou Responsável Data

Nome Assinatura do Pesquisador Data