

TRABALHO COMPLETO

Nome do Eixo Temático: Relato de Experiência / Flexibilidade curricular

APRESENTAÇÃO DA DISCIPLINA OFICINA INTEGRADORA DE CIÊNCIAS EXATAS E BIOLÓGICAS COM A CIÊNCIA DE ALIMENTOS DO CURSO DE FARMÁCIA DA UFMG

1

Renata Labanca
Universidade Federal de Minas Gerais
renata@bromatologiaufmg.com.br

Resumo: O objetivo do estudo foi apresentar a disciplina Oficina Integradora de Ciências Exatas e Biológicas com a Ciência de Alimentos do Curso de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Tal disciplina já foi ofertada em 2014 e 2016, e no segundo semestre de 2017, com o intuito de apresentar aos discentes as competências para a formação do farmacêutico na área de alimentos. Para a disciplina, foram convidados profissionais atuantes profissionalmente para apresentar aos alunos a vivência real da formação. Cada profissional faz a apresentação da sua atuação profissional e após os alunos discutem e questionam dúvidas específicas. Matricularam-se na disciplina 33 discentes nas duas primeiras vezes que foram ofertadas. No final da disciplina foi feito questionamentos com os discentes e com base nesses relatos foi possível concluir que o convite de profissionais atuantes para ministrar palestras proporciona maior interesse e conhecimento na ênfase específica de Alimentos no curso de Farmácia além do contentamento com a disciplina.

Palavras-chave: Ciência de Alimentos, Discente, Farmácia, Farmacêutico

1. INTRODUÇÃO

Nos últimos anos têm ocorrido diversas mudanças na profissão farmacêutica no sentido da atuação farmacêutica em relação ao alimento. O Farmacêutico é um profissional com formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, para atuar em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico e intelectual. É capacitado ao exercício de

atividades referentes aos fármacos e aos medicamentos, às análises clínicas e toxicológicas e ao controle, produção e análise de alimentos; pautado em princípios éticos e na compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade. Os principais termos discutidos na área de alimentos são os alimentos funcionais, novos alimentos/ingredientes, substâncias bioativas, alimentos para fins especiais e até mesmo medicamentos fitoterápicos derivados de alimentos, a maioria desses comercializados em farmácias e drogarias.

A saúde, o bem-estar e o estilo de vida saudável sempre foram importantes, contudo, agora o interesse pela população tem se multiplicado, e alimentos contribuem nisso. Inclusos nesta alimentação aperfeiçoada, estão os alimentos funcionais e seus derivados. A Instrução Normativa nº 9 de 2009 (ANVISA, 2009) permite a dispensação e comercialização em farmácias e drogarias dos seguintes produtos alimentício:

- Alimentos para fins especiais, que inclui alimentos para dietas com restrição e ingestão controlada de nutrientes e alimentos para grupos populacionais específicos;
- Suplementos vitamínicos e/ou minerais;
- Alimentos de apresentação não convencional (comprimidos, tabletes, drágeas, cápsulas, saches ou similares) que inclui alimentos, probióticos, substâncias bioativas com alegações de propriedades funcionais e/ou de Saúde e os chamados novos alimentos que não podem ter alegação de propriedade funcional;
- Chás, mel, própolis e geléia real.

Em relação a propaganda desses alimentos, cabe a Vigilância Sanitária (ANVISA) avaliar. Quando há riscos à saúde pública, é atribuição da ANVISA intervir nas relações de consumo. Compete à Vigilância Sanitária um conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir, ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse a saúde (BRASIL, 1990).

O Farmacêutico é um profissional imperioso também na Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN). A complexidade das formulações, seus requisitos de esterilidade e os conhecimentos técnicos necessários, justificavam a inserção do farmacêutico nesta prática. Com o passar dos tempos, o ajuntamento de novas tecnologias e a expressiva colaboração do suporte nutricional para o restabelecimento de condições patológicas, se tornou essencial à criação das EMTN's. Com a aparição destas comissões nos anos 90, o farmacêutico se incluiu como membro ativo participando na elaboração de guias e protocolos e auxiliando na organização da nutrição clínica, mesmo que de forma incipiente.

Portanto, o farmacêutico pode contribuir de maneira ampla para a melhora da saúde global de indivíduos com conhecimento sobre alimentos na dispensação farmacêutica, na interação medicamento alimento e em terapia nutricional aplicando seus conhecimentos e experiência, o que permitirá obter um melhor resultado terapêutico em diversas situações.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

A legislação que abrange a profissão farmacêutica, no Brasil, desde a sua criação, em 8 de setembro de 1931, recebeu importante acréscimo, no início de 2010. Por decisão unânime do Plenário do Conselho Federal de Farmácia, durante a sua 369ª Reunião, realizada, em 25 de fevereiro de 2010, foi aprovada a Resolução 530, que dispõe sobre o âmbito profissional no setor do Alimento. A norma define a atuação do farmacêutico nas etapas de produção da fabricação, embalagem, controles de qualidade de alimentos, nos assuntos regulatórios, pesquisa e análise toxicológica, no marketing e orientação ao consumidor, na rastreabilidade dos produtos, assuntos para os quais está qualificado. “A indústria de alimentos não sabe que o farmacêutico está preparado para tudo isto, e o mercado vai se abrir mais, ao ter conhecimento dessa qualificação” (DEMONER, M., 2010).

O farmacêutico tem percepção para a distinção em delimitar a fronteira entre o que é alimento e o que é medicamento. Dentre esses alimentos encontram-se os alimentos funcionais, novos alimentos/ingredientes, substâncias bioativas, alimentos para fins especiais e até mesmo medicamentos fitoterápicos derivados de alimentos, todos esses comercializados em farmácias e drogarias (PREIRA & BAJO, 2012).

O Farmacêutico é um profissional imprescindível também na Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN). Suas atividades nesta área, no Brasil, se iniciaram na década de 80, focadas no preparo da Nutrição Parenteral (NP). A complexidade das formulações, seus requisitos de esterilidade e os conhecimentos técnicos necessários, justificavam a inclusão do farmacêutico nesta prática. Com o passar dos tempos, a incorporação de novas tecnologias e a significativa colaboração do suporte nutricional para o restabelecimento de condições patológicas, se tornou essencial à criação das EMTN's. Com a aparição destas comissões nos anos 90, o farmacêutico se incluiu como membro ativo participando na elaboração de guias e protocolos e auxiliando na organização da nutrição clínica, mesmo que de forma incipiente (ASPEN, 1999; JIMÉNEZ A.L, ALMENAR B.C, CAVERO, 2004).

Em 1998 com a publicação da Portaria Ministerial n.º 272, a manipulação da NP passou a ser considerada uma atividade exclusiva do farmacêutico, facilitando nossa incorporação as EMTN's. Neste momento, um crescente número de equipes foram instituídas, e o

farmacêutico passou a compor tais comissões, exercendo atividades restritas, basicamente centralizadas no preparo da NP, e, por este motivo, algumas mudanças recentes no cenário da terapia nutricional têm distanciado o farmacêutico da nutrição clínica (BRASIL, 1998).

Atualmente o número de indivíduos tratados com Nutrição Enteral (NE) é muito superior a aqueles que recebem NP. Na última década tem-se realizado muitos avanços no campo da NE, sem grandes contribuições farmacêuticas, ao contrário do que se sucedeu com a NP, e sendo assim, as comissões não tem conseguido perceber a importância deste profissional nesta atividade. A pesquisa farmacêutica na área de terapia nutricional é também pouco explorada no Brasil. Sendo este um campo a ser desenvolvido a fim de subsidiar a comunidade científica informações essenciais para o desenvolvimento da terapia nutricional de forma segura e eficiente.

Portanto, o farmacêutico pode contribuir de maneira ampla para a melhora da saúde global de indivíduos com conhecimento sobre alimentos na dispensação farmacêutica, na interação medicamento alimento e em terapia nutricional aplicando seus conhecimentos e experiência, o que permitirá obter um melhor resultado terapêutico em diversas situações.

3. METODOLOGIA

Oficina Integradora de Ciências Exatas e Biológicas com a Ciência de Alimentos consiste em uma disciplina optativa, de 15 horas (1 hora/semana) do curso de Farmácia da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). O objetivo geral da disciplina é desenvolver nos discentes aptidões para a área de alimentos, principalmente no que diz respeito as diversas possibilidades de atuação do profissional no mercado de trabalho. Nesse significado, a disciplina foi ofertada por dois professores do curso de Farmácia, a primeira vez no primeiro semestre de 2014, e a segunda vez no primeiro semestre de 2015, tendo como princípio a utilização de um ensino centrado no estudante.

Como métodos de ensino, foram empregadas estratégias que exigiam no final das palestras a participação dos discentes. Foram utilizadas as metodologias ativas de expositiva dialogada, com a experiência profissional de cada palestrante. Esta foi empregada na disciplina com o objetivo de fazer com que os estudantes questionassem.

Para avaliação da percepção dos estudantes será realizada uma pesquisa qualitativa, por meio de entrevistas semiestruturadas com os discentes no final do semestre letivo do segundo semestre de 2017. O foco principal, neste estudo, era a avaliação dos discentes

quanto a metodologia de ensino empregada, seu protagonismo na realização das atividades e as competências desenvolvidas durante a disciplina.

4. ANÁLISE

Matricularam-se na disciplina no primeiro semestre de 2014, 15 discentes, sendo dez do gênero feminino, cursando o Curso de Graduação em Farmácia e no primeiro semestre de 2015, 18 discentes, sendo 17 do gênero feminino, cursando o Curso de Graduação em Farmácia. Nas aulas foi utilizada a metodologia de palestra expositiva dialogada para abordar temas como o mercado de trabalho para o farmacêutico na área de alimentos, a área de Controle de Qualidade das indústrias de alimentos entre outros temas. Durante todo o tempo da palestra os discentes colocaram seu conhecimento prévio e experiência sobre o tema. Em seguida, ao final da palestra, os discentes perguntavam aos palestrantes dúvidas e a principal pergunta sempre referia a questão salarial, demonstrando que o discente está preocupado com o futuro profissional e fará sua escolha muito associado ao retorno financeiro.

O diferencial da disciplina é que sua oferta é no horário de almoço, de 12:00 a 13:00, uma vez por semana. Isso favorece aos alunos participarem, sendo que a disciplina não possui pré-requisitos. As palestras consistem em assuntos de escolha dos palestrantes, com uma formação diversificada. O perfil dos profissionais convidados para a disciplina nos semestres 2014.1 e 2015.1 foram profissionais experientes, na maioria farmacêuticos mas biólogos atuantes na área de alimentos também foram convidados. Para a oferta de 2017, somente farmacêuticos foram convidados, reforçando que os farmacêuticos que fazem opção pela área de alimentos são atuantes no mercado profissional. Profissionais atuantes no mercado privado e público apresentaram os pontos positivos e as necessidades do profissional farmacêutico com o conhecimento em alimentos no mercado profissional.

No entanto, apesar do receio inicial dos estudantes, pôde ser observado nas falas dos alunos que avaliaram positivamente a realização da disciplina com o novo método de ensino-aprendizagem. As subcategorias elencadas foram: “Satisfação com a estrutura e conteúdo da disciplina”; “Satisfação em ser Protagonista no aprendizado”; “Satisfação como profissional”; “Satisfação em ouvir futuros colegas”; “Auto avaliação positiva em relação ao desempenho durante a disciplina” e “Necessidade de mais disciplinas como essa no currículo de Farmácia”.

A disciplina possibilitou a integração dos conhecimentos vivenciados pelos palestrantes nas diversas disciplinas do Departamento de Alimentos, bem como a oportunidade de aplicação e consolidação dos conteúdos teóricos e práticos assimilados ao longo do Curso de

Graduação em Farmácia, proporcionando uma maior desenvoltura dos alunos em sua atuação nos laboratórios e junto aos alunos da Graduação e da Pós-Graduação. Além disso, estreitou o relacionamento entre os palestrantes e alunos. Dessa maneira, contribuiu de forma inequívoca para a melhoria significativa da qualidade do Ensino de Graduação no ALM/FAFAR/UFMG.

5. REFERÊNCIAS

Agência Nacional de Vigilância Sanitária; ANVISA. Instrução Normativa N° 9 de 17 de agosto de 2009. Dispõe a relação de produtos permitidos para dispensação e comercialização em farmácias e drogarias. Brasília (Brasil): ANVISA; 2009.

American Society for Parenteral and Enteral Nutrition (ASPEN). Board of Directors: Standards of practice: Standards for nutrition support pharmacists. Nutr Clin Pract. 1999; 14: 275-81.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria n.º 272, de 08 de abril de 1998. Aprova o regulamento técnico para fixar os requisitos mínimos exigidos para a terapia nutricional parenteral.

BRASIL. Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. Diário Oficial da União 1990, 19 set.

DEMONER M., Pharmacia Brasileira - Janeiro/Fevereiro 2010. P. 62-63.

JIMÉNEZ A.L, ALMENAR B.C, CAVERO R.E. Actuaciones farmacéuticas em pacientes em tratamiento con nutrición parenteral total. Farm Hosp. 2004; 28: 349-56.

PEREIRA, I.R.O. & BAJO, K.G., Alimentos e correlatos comercializados em farmácias e drogarias. Revista Eletrônica de Farmácia, 9(4):20-42, 2012.