



# Info-nut



www.nutricao.ufba.br



## Informativo Digital da Escola de Nutrição da UFBA N.116/2012

Salvador, 07 de setembro de 2012

### Projeto de Reforma da Escola de Nutrição

Aconteceu no dia 03 deste, a reunião ampliada para apresentação do projeto de reforma da Escola de Nutrição.



No dia 30 de agosto, a federação nacional dos nutricionistas - através da presidente, Dra. Maria Terezinha Oscar Govinatzki -, outorgou o título de profissional emérito em nutrição no Brasil 2012 à Dra. Joselina Martins Santos, com agradecimentos pela sua história e dedicação à nutrição no país. Foi um momento cheio de emoção e de reconhecimento da categoria à mestre Joselina. A nutricionista, Dra. Ana Maria Wandelli - profissional emérito em nutrição no Brasil 2010 - juntamente com a presidente, Dra. Maria Terezinha, entregou também a placa com o título outorgado à homenageada.



Parabéns, mestre Joselina, uma baiana maravilhosa, que veio para ficar na nossa história dentro da nutrição. o governador Jacques Wagner enviou mensagem, parabenizando a iniciativa da entidade e exaltando o título oferecido à Dra. Joselina Martins Santos.

No dia 06 de setembro, às 10 horas a Diretora Marilena Pacheco Assunção, recebeu oficialmente o prédio novo da ENUFBA das mãos dos representantes da empresa responsável pela construção.

Estiveram presentes os professores: Jairza Maria Medeiros, José Ângelo Góes, a Vice Diretora Rosângela Passos e Linda Susan de Almeida Araújo. Professores, alunos e funcionários também estiveram presentes abrilhantando a solenidade.



Salvador, 07 de setembro de 2012.

À Comunidade da ENUFBA

Prezados Professores, Alunos e Servidores Técnicos Administrativos,

Nossa Comunidade está em festa, pois no dia 06/09/12 recebemos oficialmente o nosso tão sonhado Prédio Novo! Um Marco na história da Escola de Nutrição da UFBA e que certamente representará uma nova fase de evolução, crescimento, produtividade e harmonia para todos nós.

Neste momento aproveitamos para agradecer a todos pela colaboração, compreensão, paciência e principalmente tolerância em relação aos inúmeros transtornos gerados com a demora na conclusão da obra.

Sabemos que todo grande projeto visando uma projeção de melhoria futura, requer tempo, abdicção e compreensão de todos, pois o processo de construção é mesmo lento e para tal é necessário paciência e espírito de colaboração! Felizmente encontramos todos esses pré-requisitos na Comunidade ENUFBA e por isso, nosso sonho hoje se tornou realidade!

Certamente agora com uma estrutura física compatível com o potencial criativo e produtivo dos Cursos de Nutrição e Gastronomia, teremos ainda mais consolidação do ensino da Graduação e Pós-Graduação da ENUFBA no cenário nacional e internacional.

No entanto, vale lembrar que durante a fase de transição e preparo para entrarmos no prédio novo, ainda teremos algumas semanas de transtornos e trabalho para que a mudança transcorra com tranqüilidade e sem atropelos. Para tanto, o corpo diretivo desta Escola solicita a todos que iniciem os preparos para assumirem as novas instalações e se possível façam uma triagem dos materiais, livros e documentos, utilizando a ferramenta 8S para otimizar os espaços e evitar acúmulo de itens não utilizáveis.

Junto a essa mensagem segue uma apresentação que fizemos por ocasião de Congregações, acrescida de um cronograma de atividades visando o planejamento para a mudança e nesse período queremos também realizar um seminário de integração com palestra sobre a filosofia oriental para melhor aproveitamento e organização dos espaços de trabalho.

Sugerimos alguns nomes para participar das comissões, pedimos que confirme e convidamos a todos para poder participar desse momento de mudança.

Nesse momento agradecemos:

Administração superior e ao Conselho Universitário pela compreensão, percepção e aprovação para a nossa necessidade de uma sede que sonhamos há 50 anos.

Ao setor de planejamento físico que concebeu e acompanhou o processo de construção. A todos os professores e ex-diretores que sempre buscaram essa conquista.

A professora Iracema que no momento de sua Direção conduziu esse processo e hoje como Pro Reitora continua dando todo apoio a Escola.

Por fim, agradecemos mais uma vez o apoio e parabenizamos a todos por esta conquista, esperando que possamos manter a essência de união, solidariedade e perseverança para que juntos possamos receber o prédio novo da ENUFBA com bons fluidos e energia positiva!

Atenciosamente,

Prof<sup>a</sup> Marilena Pacheco

Prof<sup>a</sup> Rosângela Passos de Jesus

## FAO define tema do “Dia Mundial da Alimentação” 2012



2012  
Ano  
Internacional das  
**Cooperativas**

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) divulgou o tema do Dia Mundial da Alimentação 2012: “Cooperativas agrícolas alimentam o mundo”.

Todos os anos, o Dia Mundial da Alimentação é celebrado em 16 de outubro. Trata-se de um chamamento aos países para a adoção de políticas, programas e ações voltadas para eliminar a fome no mundo e garantir a segurança alimentar dos povos.

“As cooperativas estão presentes em todos os países e setores, incluindo agricultura, alimentação, finanças, saúde, comercialização,

seguros e crédito”, informa um comunicado da FAO. “Estima-se que as cooperativas tenham um bilhão de membros em todo o mundo, gerando mais de 100 milhões de empregos”, informa o comunicado.

Fonte: <https://www.fao.org.br/download/wfd2012.pdf>

## I ENCONTRO DE COORDENADORES DOS CURSOS DE GASTRONOMIA

Prof Ms Walison Fábio Rogério, coordenador do Curso de Gastronomia da ENUFBA, irá participar do

I ENCONTRO DE COORDENADORES DOS CURSOS DE GASTRONOMIA , a convite da Coordenadora do Curso de Gastronomia da UFRJ, Profª Dra. Nilma Morcerf de Paula, que será realizado no dia 21 de outubro de 2012, das 9 às 18h.

### PROGRAMAÇÃO

#### MANHÃ

9:00 h - Abertura do Evento

9:30 h - Mesa Redonda

*Tema 1:* O cenário da Educação Superior nos últimos anos.

Apresentação: Professor Dr. Antônio Simões Silva

Coordenador Geral de Expansão e Gestão da Diretoria de Desenvolvimento da Rede de IFES Ministério da Educação

*Tema 2:* Panorama dos cursos de Gastronomia no Brasil.

Apresentação: Profª Dra. Nilma Morcerf de Paula

Coordenadora do Curso de Gastronomia

Universidade Federal do Rio de Janeiro

*Tema 3:* Construção e Regulamentação das Bases curriculares dos Cursos de Graduação em Gastronomia.

Apresentação: Prof. Paulo Roberto Wollinger

Diretor de Ensino do Instituto Federal de Santa Catarina

Intervalo: 12 às 13:30 horas

#### TARDE:

13:30 h às 18 h - Workshop e Apresentação de relatório final do evento e de Plano de Continuidade.

## INOVA Gastronomia Paraibana

Reunindo grandes Chefs de Cuisine e especialistas, o INOVA Gastronomia promete movimentar a cultura da boa mesa na Paraíba e no Nordeste.

O evento que ocorre de 16 a 18 de Outubro no Hotel do Sesc em João Pessoa, contará com a participação da Profª Ms Linda Susan de Almeida Araújo, a qual apresentará o Fondue Sertanejo, uma inovação sertaneja e Arroz Vermelho, fazendo um link entre nutrição, gastronomia e slow food . Será uma ótima opção para os amantes e estudiosos da gastronomia conhecerem o que grandes chefs estão inovando a alta gastronomia com os produtos de terroir brasileiro, como também para gourmands e gourmets que se identificam com o prazer e a arte de comer bem.



## Alerta para boa alimentação como fonte de bem-estar



Profissionais da área de nutrição alertam para o consumo de alimentos com qualidade e em quantidades adequadas à saúde. A presidenta da Federação Nacional dos Nutricionistas, Elizabeth Moura, destaca que a nutrição não deve ser lembrada apenas na hora de perder peso." Em geral, as pessoas pensam mais em nutrição quando se preocupam com o seu peso, mas essa ciência é muito mais que isso. A boa nutrição também cura e é responsável pelo bem-estar da população", disse.

Para a nutricionista Andrielle Haddad, a indústria de alimentos promove um "bombardeio sensorial no público, através da propaganda, para vender seus alimentos, mas o consumidor tem que ficar alerta para a sua necessidade individual de nutrientes". Ela recomenda que as pessoas olhem os rótulos dos produtos para saber "o teor de gordura, de açúcar, de carboidratos, enfim, de tudo que tenha a ver com as necessidades diárias de cada um".

Sobre o consumo de açúcar, a presidenta do Conselho Regional de Nutrição do Distrito Federal, Mara De Boni, alerta para os perigos da ingestão em excesso, que aumentam as chances do surgimento de doenças, como diabetes. É importante ainda, continuou a nutricionista, alternar os tipos de adoçantes usados, pois é mais seguro consumir variadas marcas que tenham princípios ativos diferentes. Há suspeitas de que o uso continuado de um único tipo possa causar doenças. Ela destacou que a sociedade "clama hoje pela participação profissional do nutricionista em prol da saúde".

A coordenadora de Segurança Nutricional do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), Patrícia Chaves, destacou que, nos últimos dez anos, a nutrição passou a se tornar peça importante dentro dos programas sociais do governo. "A questão da nutrição vem contando com a preocupação das políticas públicas, na área do ministério e no trabalho do governo em prol do combate à fome dentro das políticas sociais."

Fonte: Agência Brasil

**Escola de Nutrição - UFBA Av. Araújo Pinho - nº 32 - Canela**  
**Cep: 40.110-150 - Salvador - BA - Brasil -**  
**Tel.: 71 3283-7700**