



Info-nut



Informativo Digital da Escola de Nutrição da UFBA N.96/2011

Salvador, 04 de novembro de 2011

Processo Seletivo 2012 - Mestrado em Alimentos, Nutrição e Saúde

Estão abertas no período de 03 de outubro de 2011 a 11 de novembro de 2011, as inscrições para o Processo Seletivo 2012 do Programa de Pós-Graduação em Alimentos, Nutrição e Saúde da Escola de Nutrição. Serão oferecidas 20 (vinte) vagas para brasileiros e 02 (duas) vagas para estrangeiros. Maiores informações: Secretaria do Programa de Pós-Graduação – Escola de Nutrição UFBA

Edital Processo Seletivo 2012

https://twiki.ufba.br/twiki/pub/PGNUT/WebHome/Edital_Selecao_Mestrado_PPGANS_2012.pdf

PROCESO SELETIVO DE BOLSISTAS

A Diretoria da Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia, obedecendo às orientações e critérios do Manual de Orientações Básicas PET (MEC/SESu) informa aos estudantes de graduação em nutrição desta Unidade que estarão abertas no período de 16 a 18 de novembro de 2011, as inscrições para seleção de bolsistas do Programa de Educação Tutorial PET-Nutrição /UFBA. A seleção será realizada para preenchimento de 07 (sete) vagas para Bolsistas PET, matriculados no curso de graduação em Nutrição.

Edital Processo Seletivo anexado no e-mail

Adega Boutique é opção para vinhos

Por **Surama Pamponet** (Gastronomia UFBA 2011.2)

Os apreciadores de vinho terão a oportunidade de degustar os vinhos da **Guy Allion** e **Cave de Roquebrun**, recém adquiridos pela **Lc Vinhos Adega Boutique** – pequena e charmosa casa especializada em vinhos, e ainda usufruir da simpática abordagem e dicas de **Rodrigo Dias** (“safra” antiga da casa), remanescente da época em que no endereço da **Lc Vinhos Adega Boutique** funcionava a **Adega Kylix** e promovia os encontros da **“Confraria das Quintas”**. Saudosismo à parte, o bom é que a **Lc Vinhos Adega Boutique**, sob o comando da atenciosa **Flávia Leitão** está fazendo valer o legado do endereço e nos brinda neste sábado (29/10/11), a partir das 15:30h, com a degustação dos rótulos **Terres D’orb Roug 2010**, **Medaille D’or Paris 2011** e o **Domaine Du Haut Perron Sonnemot, 2008 Rosé**.



Comfort food x Gastronomia Hospitalar



Em recente palestra na ENUFBA para alunos do curso de graduação em gastronomia, o Prof Chef Valdomiro Brito, discorreu sobre Gastronomia Hospitalar e a sua práxis no Hospital Aliança (Salvador /BA), comprovando que podemos desmistificar o conceito estabelecido de que “ comida de hospital é insípida” e estabelecer o novo conceito de “ comforfood”.

Comfort food é alimentação preparada tradicionalmente que podem ter um apelo nostálgico ou sentimental, que nos remete à memória gustativa, ligada ao elemento familiar ou cultural. O mesmo fornece a sensação de conforto, pela textura, sabor, cor, aromas, ou seja estímulo aos sentidos e a sensação de prazer. Este conceito pode ser adequado à gastronomia hospitalar de forma que atenda ao cliente hospitalar e atinja o objetivo da dietoterapia, o qual é tratar

e/ou recuperar o estado nutricional.

Em desenvolvimento recente, os *chefs*, têm explorado as raízes da cozinha e buscam defini-lo como um estilo único, de conforto com preparações que apresentam cozimento mais cuidadoso e apresentação mais requintada, maior qualidade nutricional, com ingredientes, frescos, orgânicos, de boa procedência. Os profissionais da saúde (nutricionistas, nutrólogos, gastrólogos, etc) atentos as demandas dos clientes hospitalares percebem na gastronomia hospitalar uma ferramenta fundamental na alimentação hospitalar de qualidade.

O desafio para nós nutricionistas é agregar os conhecimentos nutricionais ao saber fazer dos *chefs* de *cuisine*. Utilizando os conceitos e funções dos alimentos à prática clínica hospitalar, sabendo que, o resultado final é a gratificação profissional, e um cliente satisfeito e com a saúde recuperada.

Com vistas à atender a demanda do mercado em expansão, se faz necessário quebrar paradigmas e estabelecer novas relações com a equipe de trabalho e reorganizar o processo de trabalho da Unidade de Alimentação e Nutrição- UAN, adequando-o aos conceitos da hotelaria hospitalar. É deveras um desafio para a prática clínica nutricional hospitalar, no entanto, nossa formação profissional, nos habilita e capacita para tanto. (Prof^a Ms Linda Susan de Almeida Araújo)

Escola de Nutrição - UFBA Av. Araújo Pinho - nº 32 - Canela

Cep: 40.110-150 - Salvador - BA - Brasil -

Tel.: 71 3283-7700