



Info-nut



Informativo Digital da Escola de Nutrição da UFBA N.91/2011

Salvador, 02 de setembro de 2011

31 de agosto Dia do Nutricionista

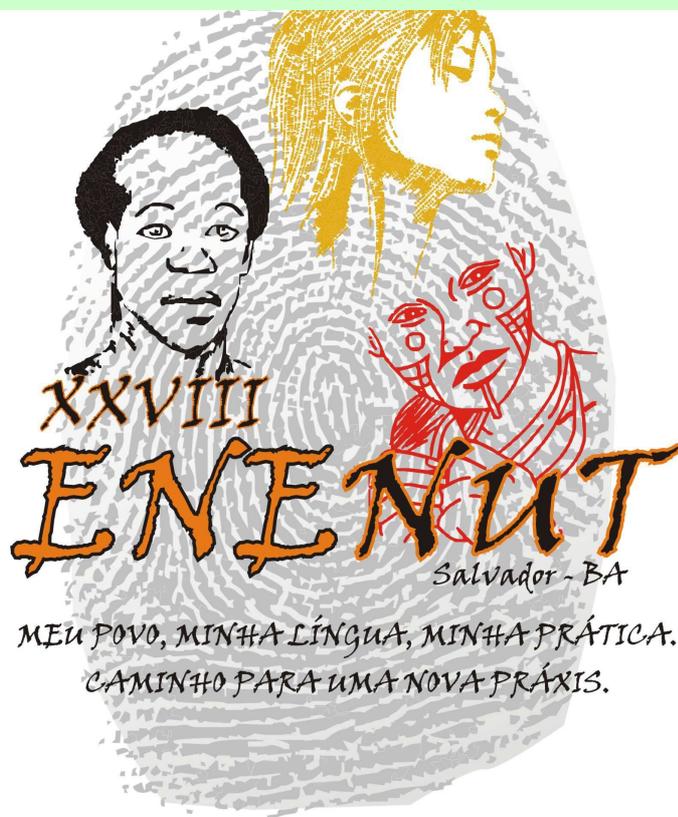


O Boletim Digital da Escola de Nutrição da UFBA parabeniza os profissionais que fazem do seu trabalho uma busca constante pela qualidade de vida e saúde dos seres vivos. Usa seus conhecimentos biológicos, políticos e sociais para auxiliar na alimentação humana.

ENENUT XXVII

Entre os dias 24 a 30 de julho aconteceu no Campus da UFBA-Ondina/Federação o XXVII Encontro Nacional dos Estudantes de Nutrição, organizado pelos Diretórios Acadêmicos de Nutrição (UFBA, UFRB e UNEB) e pela ENEN, cujo tema foi: **Meu povo, minha língua, minha prática. Caminho para uma nova práxis.** Participaram estudantes de nutrição de todo o país, para discussões, reflexões e debates na formação e atuação profissional.

Esteve presente Makota Valdina, membro do Conselho Estadual de Cultura da Bahia e do Fórum Cultural Mundial, o Profº Emanuel Falcão da Universidade da Paraíba-UFPB, a Diretora da ENUFBA Drª Marilena Pacheco, a Profª Iracema Veloso, Profª Ligia Amparo e a Profª Maria do Carmo Soares de Freitas que foi homenageada com um vídeo e flores, por está se aposentando pela ENUFBA. O Encontro proporcionou várias manifestações artísticas, com apresentações folclóricas. Dentre as atrações, a tenda Paulo Freire, foi um espaço alternativo de reflexões.





“Todos nós somos agentes transformadores da sociedade e devemos contribuir para que ela se torne mais justa, igualitária e fraterna.”



V Seminário de Gastronomia: Receitas Tradicionais da Bahia: Memória e Etnogastronomia



Aconteceu na última terça-feira, 30 de agosto de 2011, o V Seminário de Gastronomia: Receitas Tradicionais da Bahia: Memória e Etnogastronomia, que tem como foco a história e o patrimônio, com leituras contemporâneas da antropologia da alimentação e do patrimônio de imaterial, para compreender a diversidade e a complexidade cultural e social da Bahia.

Reuniram-se especialistas nas áreas de gastronomia, antropologia, sociologia, nutrição, comunicação e turismo, entre estes estavam presentes os professores da Escola de Nutrição da UFBA, os quais proferiram palestras: a Prof^a Ligia Amparo, com o tema: Receitas, Memórias, Identidades, e o Prof^o Odilon Castro, Receitas, Histórias e Atualidades. Os graduandos em gastronomia da ENUFBA, apresentaram os trabalhos com os temas: História da Gastronomia; Resgate de Receitas da Bahia; Etnogastronomia Baiana. O Prof^o Ericivaldo da Veiga da Universidade Estadual de Feira de Santana-UEFS, ministrou a palestra com o tema: Receitas da Matriz Africana. O Museu de Gastronomia Baiana tem como curador o escritor Raul Lody, e qual coordenou o evento, que contou com o apoio do SENAC e Slow Food Brasil.

“CONHECENDO QUEM FAZ A ESCOLA”

Adenilda Queirós Santos- Docente Departamento da Ciência da Nutrição

Titulação: Possui graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia (1995) e mestrado em Nutrição pela Universidade Federal de Pernambuco (2000) e doutorado em Imunologia pela Universidade Federal da Bahia (2010). Atualmente é professor assistente IV da Escola de Nutrição da UNIVERSIDADE FEDERAL da BAHIA. Tem experiência na área de Nutrição, com ênfase em Desnutrição e Desenvolvimento Fisiológico, atuando principalmente nos seguintes temas: desnutrição, estresse, imunidade, nutrição e liberação de superóxido.

Área de atuação: Nutrição Clínica

Linha de pesquisa: Nutrição Clínica e Experimental

Disciplinas: Estágio em Nutrição Clínica e Dietoterapia (Ambulatório de Obesidade).

Prof^a Adenilda, quais são as mudanças significativas que vem acontecendo na educação brasileira em relação a alimentação e nutrição nos últimos anos?

A proposta de ensino a partir de problemas reais, ou seja, diagnóstico e terapêutica baseados em evidências tem sido essencial nos resultados alcançados pelas Instituições de Ensino Superior que prezam pela qualidade.

Como a educação nutricional pode colaborar para melhorar a saúde no Brasil?

Acho que a Educação Nutricional é a melhor e principal maneira de melhorar a saúde no Brasil. Neste sentido os Nutricionistas devem ser mais atuantes na busca deste objetivo.



Walison Fábio Rogério- Docente Departamento da Ciência dos Alimentos



Titulação: Mestre em Alimentos, Nutrição e Saúde

Aperfeiçoamento: Cozinheiro Chef Internacional

Graduação em Nutrição

Área de atuação: Gastronomia e Nutrição

Linha de pesquisa: Estudos sobre o Azeite de Dendê e o Acarajé

Disciplinas: Atualmente Carnes Bovinas, Suínas e Aves; Panificação e Confeitaria; Ateliê V

Já ministradas: Frutas e Hortaliças, Higiene e Vigilância Sanitária em Unidades Gastronômicas, Gastronomia Básica, Ateliê I, Ateliê II, Pescados, Frutos do Mar e Carnes Exóticas, Técnica Dietética I.

Profº Walison, quais são as mudanças significativas quem vem acontecendo na educação brasileira em relação a alimentação e nutrição nos últimos anos?

Um fator é que as pessoas estão mais conscientes dos riscos e benefícios dos alimentos. O acesso à informação está muito fácil.

O crescente número de programas de TV, revistas e sites que abordam a saúde comprovam isto. O outro é a atuação do nutricionista nas escolas públicas e privadas que em conjunto com os pais, diretores e professores contribuem para melhorar a educação alimentar e nutricional do indivíduo em formação. O aprimoramento de leis na área da Alimentação Escolar também contribui para uma mudança na educação das pessoas. A proibição da comercialização de certos tipos de alimentos nas cantinas escolares são conquistas importantes. Acho que agora estamos começando a ver os efeitos da nossa atuação nesta área e a tendência é melhorar.

Como a educação nutricional pode colaborar para melhorar a saúde no Brasil?

A Educação Nutricional é de fundamental importância na melhoria da saúde no Brasil. A criação de Programas de Educação Nutricional nas escolas públicas e particulares com palestras, teatros e jogos envolvendo a alimentação com certeza contribuem para melhoria da saúde. Outra importante ferramenta da educação nutricional seria a criação de oficinas gastronômicas para pais e alunos, com preparações atrativas e de alto valor nutricional, a fim de incentivar o consumo de alimentos pouco consumidos ou até mesmo desconhecidos pela família. O profissional da área precisa estar atento às mudanças, ajudar nas escolhas e incentivar o consumo de alimentos de boa qualidade nutricional.

Noite das Moças - A Festa

As Formandas do Curso de Nutrição - UFBA 2011.2 convidam a todos para a Noite das Moças - A Festa, que acontecerá no dia 02 de setembro no Bahia Café Aflitos.

Contatos: 71 9286-4680 / 8706-9266



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

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

Tel.: 71 3283-7700