



Info-nut



Informativo Digital da Escola de Nutrição da UFBA N.107/2012

Salvador, 16 de março de 2012

DICAS DE VERÃO- ANVISA

Utilize água e matérias primas seguras

Utilize água potável ou trate-a para que se torne segura. A fervura, a lavagem e a filtração são procedimentos importantes para inativar os micróbios.

- Escolha frutas e vegetais frescos e variados. De preferência, os alimentos da estação.
- Escolha alimentos processados de forma segura, como o leite pasteurizado ou esterilizado.
- Lave frutas e vegetais antes de consumi-los.
- Não utilize alimentos com prazo de validade vencido.



Seguras Por quê?

As matérias-primas, incluindo a água e o gelo, podem estar contaminadas com micróbios perigosos ou químicos.

Substâncias químicas tóxicas podem formar-se em alimentos estragados ou com bolor. Tenha atenção na escolha das matérias primas e no cumprimento de práticas simples que podem reduzir o risco, tais como a lavagem.

A escolha dos estabelecimentos onde você irá comer também é importante. Utilize como critério a limpeza e a organização do ambiente e a higiene dos atendentes. Observe também se o local apresenta condições adequadas para conservação dos alimentos oferecidos. Lembre-se! Os produtos devem ser expostos sempre em cima de prateleiras e quando refrigerados e congelados devem ser mantidos na temperatura indicada pelo fabricante.

Caso o estabelecimento não apresente boas condições de higiene, como alimentos com a validade vencida e armazenamento inadequado do alimento, comunique ao serviço de vigilância sanitária de sua localidade.

Para mais informações sobre os cuidados a serem adotados durante a manipulação dos alimentos, consulte a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação - Resolução-RDC nº 216/04 e outras publicações da Anvisa.

PROJETO ATIVIDADE PEDAGÓGICA 2012

Ocorreu no dia 09 de março de 2012 no Auditório da Biblioteca de Saúde, o Projeto Atividade Pedagógica 2012 com o tema: Produtividade com mais qualidade de Vida!

Com a realização de dinâmica, palestra Educação em saúde: Novos desafios com a Dr^a Hermila Tavares Vilar Guedes.

Tendo como pauta:

Informes sobre a atividade Pedagógica – Programação de Boas Vindas e Pactuação Institucional / Docentes para um ano produtivo e tranquilo.

Informes sobre o andamento da obra do prédio da ENUFBA e perspectivas para o semestre 2012.1.

Apresentação do planejamento de atividades e prioridades para 2012.1 e 2012.2.

Apresentação da Proposta para o Curso planejado sobre Educação na saúde: Novos desafios.

Informes da Pós-Graduação, Colegiados e Departamentos.

O encontro foi finalizado com o momento musical e confraternização gastronômica.



Diretório Acadêmico de Nutrição Promove o Dia Calórico

No dia 09 de março de 2012, foi realizado na Escola de Nutrição da UFBA, o Dia Calórico, o qual tem o objetivo de recepcionar com descontração os novos estudantes do curso de nutrição.

A programação contou com a participação dos calouros 2012.1, professores da ENUFBA, como as Prof^a Maria do Carmo e a Prof^a Rysia de Cássia.

Ao meio-dia foi servida a tradicional feijoada.



A graduanda Fabiana Dias do Curso de Nutrição da ENUFBA, é autora do Blog Nutricionices.

O Nutricionices, afirma Fabiana Dias, surgiu da minha vontade de mostrar como a Nutrição é importante no nosso dia-a-dia e de alguma forma contribuir para o conhecimento correto sobre os temas abordados e valorizar nossa profissão. Acredito na Nutrição e desejo influenciar outros da mesma maneira. Sempre naveguei em blogs alheios e observava que há uma demanda muito grande quando se trata de vida saudável e, mais especificamente, alimentação. No entanto, não me agrada a forma como o tema é abordado nos meios de comunicação - a fruta da moda, o grão milagroso, etc. Então, resolvi apelidar de "nutricionices" as informações passadas e me preocupo em fazer pesquisas e passar informações confiáveis. Além disso, enfatizo os aspectos relacionados à qualidade de vida e como colocá-los em prática por meio de uma alimentação adequada e outras "atitudes saudáveis". O blog é voltado para o público leigo, por isso evito o uso excessivo de termos técnicos e os posts são curtos e objetivos para que seja bem aceito e de fácil compreensão. Dou espaço também a colegas que desejem publicar algum tema mais específico (de alguma área que se identificam mais, por exemplo) e, assim, fazemos parcerias interessantes.

www.nutricionices.com.br

Empresa Junior de Gastronomia e Nutrição da UFBA abre Processo Seletivo 2012.1

PROCESSO SELETIVO
2012.1

Cheiro Verde
empresa jr. de gastronomia e nutrição

Você também quer fazer a diferença? Junte-se a nós!

INSCRIÇÕES 12 a 22 de Março

- 1 Acesse nossa página [facebook.com/cheiroverdejr](https://www.facebook.com/cheiroverdejr)
- 2 Leia o Edital e preencha a Ficha de Inscrição
- 3 Aguarde a confirmação por e-mail

Maiores informações:
contato.cheiroverde@gmail.com

A Cheiro Verde, Empresa Junior de Gastronomia e Nutrição da Universidade Federal da Bahia, abre processo seletivo 2012.1, as inscrições estão abertas de 12 à 22 de março de 2012. A primeira etapa do processo ocorrerá no dia 24 de março. A primeira etapa do processo será no dia 24 de Março e consistirá na realização de dinâmicas grupais e uma redação. A segunda etapa que ocorrerá na semana de 2 a 5 de Abril quando serão feitas entrevistas individuais.

Informações: contato.cheiroverde@gmail.com

Edital: <https://docs.google.com/document/pub?id=1AK6x9jVc7EpkRTdGWJovMFizqG6oLiht4CVPjLU5Ou4>

Inscrição: <https://docs.google.com/spreadsheets/viewform?formkey=dDdrVFJvbm91VG5Td2lua29zWVdZWmc6MQ#gid=0>

A Cheiro Verde, Empresa Junior de Gastronomia e Nutrição da Universidade Federal da Bahia, é uma associação civil sem fins lucrativos, com fins educativos.

Fundada em junho de 2011, a Cheiro Verde é a primeira Empresa Júnior do Brasil a unir os cursos de Gastronomia e Nutrição. A empresa conta com a participação de 12 membros atualmente que se dividem nas Diretorias de Presidência, Recursos Humanos, Administrativo Financeiro, Marketing e Projetos. A carta de serviços da Cheiro Verde conta com consultorias diversas, serviços de coquetéis e coffee breaks, além de realizações de eventos acadêmicos. A empresa é totalmente gerida pelos alunos, porém existe a orientação de professores para os projetos realizados.



Aviso Importante:

O Boletim foi planejado com o finalidade de promover a comunicação entre a comunidade acadêmica da ENUFBA, por este motivo convocamos a comunidade acadêmica a enviarem contribuições e assim sermos mais representativos na publicação das informações.

Contatos: linda.ilc@gmail.com e manda.blesa@hotmail.com

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

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

Tel.: 71 3283-7700