



# Info-nut



## Informativo Digital da Escola de Nutrição da UFBA N.102/2012

Salvador, 13 de janeiro de 2012

### Programação de Matrícula Presencial 2012.1

A matrícula presencial começa no dia 26 de janeiro de 2012, o atendimento do Colegiado pela manhã é das 8:30 às 12h, a tarde é das 13:30 às 16h. O aluno que não puder comparecer deverá nomear um procurador (vide formulário [www.sgc.ufba.br](http://www.sgc.ufba.br)).

DATA	TURNO	SEMESTRE
26.01.2012 <b>(Quinta-feira)</b>	MANHÃ TARDE	CONCLUINTES 2012.1* 2011.2
27.01.2012 <b>(Sexta-feira)</b>	MANHÃ TARDE	2011.1 2010.2
30.01.2012 <b>(Segunda-feira)</b>	MANHÃ TARDE	2010.1 e 2009.2 2009.1
31.01.2012 <b>(Terça-feira)</b>	MANHÃ TARDE	2008.2 2008.1 ATÉ 1999.2
<b>23.02.2012</b>	TODO O DIA	<b>AJUSTES</b> OBS.: APENAS PARA ALUNOS QUE FIZERAM WEB E PRESENCIAL

### Entretenimento: Cidade Verão com Sabores na Chapa

Por Surama Pamponet

Será que existe algo mais solar que o mês de janeiro em Salvador? Difícil acreditar,

pois nessa época do ano a cidade é invadida por uma atmosfera especialmente contagiante advinda da energia de gente alegre e descontraída em férias que encanta e é encantada pela beleza, diversidade, e possibilidades de entretenimento deste lugar.



Janeiro em Salvador possibilita explorar, sem reservas, os sabores da terrinha ao ar livre, em frente ao mar, observando o movimento dos pescadores ao lado da igreja onde a pesca é abençoada depois que concedida por Yemanjá; ou mesmo curtir a feirinha da paróquia que cabe de tudo um pouco, e

fascina turistas e baianos em pleno Largo de Santana, no Rio Vermelho, onde o acarajé, o abará, e o bolinho de estudante são apenas algumas das deliciosas iguarias que se pode encontrar por ali.

E nesse sagrado, boêmio e democrático bairro, endereço dos mais badalados bares que se reinventam a cada verão, onde o Sabor na Chapa tem o seu lugar, e rouba a cena nesse conjunto diverso de atrações. É o bom churrasquinho de rua, preparado com dicas, cuidados e supervisão de avó que passa seus ensinamentos para a neta empreendedora e possuidora do entusiasmo característico de gente jovem. Sabor na Chapa é uma barraca que serve o churrasquinho mais saboroso que experimentei nos últimos tempos, com direito a farofa e salada como acompanhamentos. A seriedade com higiene e a segurança alimentar, associada à cordialidade, simpatia e atenção da dupla Emilie e Eduardo no comando da barraca, são um estímulo a soltar a voz e pedir “ mais um churrasquinho, por favor...” (palavra de Administradora Hoteleira com certa experiência Gourmet).

A barraca Sabores na Chapa está situada no largo de Santana, Rio Vermelho, Salvador Ba e funciona de quinta a domingo das 17 às 22h.

## Mais sete grupos de alimentos terão redução de sódio

O ministro da Saúde, Alexandre Padilha, juntamente com representantes da indústria alimentícia, assinou, no mês de dezembro, nova fase do acordo que prevê a redução gradual de sódio em 16 categorias de alimentos. Nesta etapa, serão detalhadas as metas para os alimentos que estão entre os mais consumidos pelo público infante-juvenil, incluindo sete categorias: batatas fritas e batata palha, pão francês, bolos prontos, misturas para bolos, salgadinhos de milho, maionese e biscoitos (doces ou salgados). O documento define o teor máximo de sódio a cada 100 gramas em alimentos industrializados. As metas (ver no fim do texto) devem ser cumpridas pelo setor produtivo até 2014 e aprofundadas até 2016.



A redução do consumo de sódio no Brasil é uma das estratégias do governo federal para o enfrentamento às doenças crônicas, como hipertensão arterial e doenças cardiovasculares. “Esta segunda etapa do acordo reforça o projeto conjunto entre governo e indústrias para respeitar a recomendação de consumo máximo da Organização Mundial de Saúde (OMS), que é de menos de 5 gramas de sal diários por pessoa, até 2020”, considera o ministro da Saúde, Alexandre Padilha.

De acordo com dados do IBGE, o consumo individual de sal, apenas nos domicílios brasileiros, foi de 9,6 gramas diários, enquanto o consumo total foi estimado em aproximadamente 12g diários, o que representa mais do que o dobro do recomendado pela OMS. Esta pesquisa revelou, ainda, que mais de 70% dos brasileiros consomem mais do que 5g de sal ao dia (o equivalente a quatro colheres rasas de café), chegando este percentual a mais de 90%, no caso de adolescentes de 14 a 18 anos e adultos da zona urbana.

Os adolescentes brasileiros apresentaram consumo muito mais elevado de alimentos como salgadinhos (sete vezes maior), biscoitos recheados (perto de quatro vezes maior), biscoitos doces (mais de 2,5 vezes maior) e biscoitos salgados (50% maior) em relação aos adultos.

O acordo firmado pelo Ministério da Saúde inclui a Associação Brasileira das Indústrias de Alimentação (Abia), Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias (Abima), Associação Brasileira da Indústria do Trigo (Abitrigo) e a Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (Abip).

Este segundo termo de compromisso também prevê o acompanhamento da utilização de sal e outros ingredientes com sódio pelas indústrias, de forma a assegurar o monitoramento da redução do sódio em alimentos processados. Assim, o acordo determina o acompanhamento das informações da rotulagem nutricional dos produtos e as análises laboratoriais de produtos coletados no mercado e da utilização dos ingredientes à base de sódio pelas indústrias. Além do Ministério da Saúde e das associações da indústria alimentícia, o acordo foi assinado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), que ficará responsável por monitorar o cumprimento do acordo.

### Veja o que estabelece o acordo para as sete categorias de alimentos:

TIPO DE ALIMENTO	TEOR ATUAL DE SÓDIO	META DE TEOR DE SÓDIO	REDUÇÃO
PÃO FRANCÊS	648mg/100g	586mg/ 100g	2,5% ao ano até 2014
BATATAS FRITAS E PALHA	720mg/100g	529mg/ 100g	5% ao ano até 2016
SALGADINHOS DE MILHO	1.288mg/100g	747mg/ 100g	8,5% ao ano até 2016
BOLOS PRONTOS	463mg/100g	Entre 204mg/100g e 332g/100g (meta varia conforme o tipo de bolo)	7,5% a 8% ao ano até 2014
MISTURAS PARA BOLOS	568mg/100g	334mg/100g (aerados), 250mg/100g (cremosos)	8% a 8,5% ao ano até 2016
BISCOITOS	1.220mg/100g (salgados), 490mg/100g (doces) e 600mg/100g (doces recheados)	699mg/100g (salgados), 359mg/100g (doces) e 265mg/100g (doces recheados).	7,5% a 19,5% ao ano até 2014
MAIONESE	1.567mg/100g	1.052mg/100g	9,5% ao ano até 2014

## “CONHECENDO QUEM FAZ A ESCOLA”

### Marilena Pacheco Assunção - Departamento da Ciência dos Alimentos



**Titulação:** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia (1979), Mestrado em Ciências Agrárias pela Universidade Federal da Bahia (1999) e Doutorado em Engenharia de Produção pela Universidade Federal de Santa Catarina (2008).

Tem experiência na área de Alimentação e Nutrição, com ênfase em Administração de Serviços de Alimentação, atuando principalmente nos seguintes temas: Abastecimento, Avaliação de Políticas Públicas na Área de Alimentação e Nutrição e Ergonomia do Trabalho.

**Área de atuação:** Administração de Serviços de Alimentação - atualmente Diretora da Escola de Nutrição

**Disciplinas:** Administração de Serviços de Alimentação para Coletividades

**Profª Marilena, quais são as mudanças significativas quem vem acontecendo na educação brasileira em relação a alimentação, nutrição e gastronomia nos últimos anos e como estas mudanças podem ser efetivas no mercado de trabalho para o egresso da ENUFBA?**

A Educação Nutricional é uma ferramenta fundamental para mudança comportamental preventiva e na terapia nutricional. Concordo com esta afirmativa pois hoje acredito que todo o nosso processo de crescimento acontece via educação. E se tratando da saúde nutricional, conhecimentos sobre Nutrição são importantes para ajudar nas mudanças de comportamentos e na prática de uma alimentação que esteja comprometida com a manutenção da saúde. Essa educação é importante desde a infância para garantir uma postura adequada frente as escolhas alimentares saudáveis.

**A educação nutricional é uma ferramenta fundamental para mudança comportamental preventiva e na terapia nutricional. A sua administração contempla a transdisciplinaridade entre os cursos de nutrição e gastronomia? E como esta ação pode colaborar para melhorar a saúde no Brasil?**

A nossa administração tem consciência da importância da transdisciplinaridade em todas as áreas em torno da Nutrição e da Gastronomia. Os dois cursos de graduação ministrados por nossa Escola contam em seus currículos com disciplinas que atendam a esta temática além de proporcionar integração com disciplinas de outros cursos, atendendo a esse conceito. Ainda em relação a essa temática pretendemos promover ações que possibilite a maior integração dessas duas áreas, assim como entre alunos e professores destes cursos.

**Rosângela Passos de Jesus Mazza- Departamento da Ciência da Nutrição**

**Titulação:** Graduação em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia (1989), Mestrado em Nutrição pela Universidade Federal de São Paulo (2000) e Doutorado em Ciências da Saúde pela Faculdade de Medicina da Universidade de São Paulo (2004). Atualmente é Professor Adjunto do Departamento Ciências da Nutrição da Universidade Federal da Bahia. Tem experiência na área de Nutrição Clínica de pacientes atendidos a nível hospitalar e Ambulatório, com ênfase em Nutrição e Hepatologia, atuando principalmente nos seguintes temas: nutrição enteral, nutrição parenteral total, NPT, desnutrição, doenças hepáticas, câncer, dieta e avaliação nutricional.



Faz parte da Sociedade Brasileira de Nutrição Clínica Funcional (SBNCF) como Editora Chefe da Revista Científica que está em fase de planejamento do primeiro volume.

**Área de atuação:** Nutrição Clínica Funcional, com ênfase em doenças hepáticas crônicas e dor crônica. Terapia nutricional enteral e parenteral

**Linha de Pesquisa:** Bases Experimentais e Clínicas da Nutrição  
Pesquisa em andamento: Soja e VHC e W-3 e VHC, dor crônica

**Disciplinas:** Patologia da Nutrição e Dietoterapia I / Teórica – Nut 137  
Ambulatório de Nutrição e Hepatopatia – Nut A76  
Preceptoria da Residência e do estágio de Nutrição clínica- Nut 160

**Profª Rosângela, quais são as mudanças significativas quem vem acontecendo na educação brasileira em relação a alimentação, nutrição e gastronomia nos últimos anos e como estas mudanças podem ser efetivas no mercado de trabalho para o egresso da ENUFBA?**



Atualmente a educação brasileira na área da Alimentação, Nutrição e Gastronomia, vem se modernizando e apresentando um conceito mais dinâmico e interativo com inúmeras possibilidades terapêuticas e de inserção no mercado de trabalho. Portanto é necessário que os Centros universitários e seus docentes incorporem o ensino-aprendizagem baseado em evidências científicas e também na experiência clínica, de forma a capacitar profissionais com conhecimento técnico científico consolidado e com capacidade de realizar raciocínio clínico em qualquer nível da atenção assistencial. No que se refere à Nutrição clínica, nosso corpo docente apresenta essas qualificações e tem a oportunidade de exercitar o binômio ensinar-fazendo principalmente no modelo adotado pelo estágio e Residência de Nutrição Clínica, o qual é formatado na Nutrição baseada em Evidência Científica.

Felizmente nossos egressos, tanto do Curso de graduação como de Pós-Graduação apresentam boa inserção no mercado de trabalho à nível local e nacional, refletindo a excelência do nosso corpo docente.

**A educação nutricional é uma ferramenta fundamental para mudança comportamental preventiva e na terapia nutricional. A sua administração contempla a transdisciplinaridade entre os cursos de nutrição e gastronomia? E como esta ação pode colaborar para melhorar a saúde no Brasil?**

A educação nutricional não só é fundamental para a Terapia Nutricional, mas é a base para qualquer intervenção nutricional de sucesso. Para tanto, deve-se manter a transdisciplinaridade entre os cursos de Nutrição e Gastronomia, para possibilitar a ampliação do conhecimento da população sobre a segurança alimentar, alimentação saudável e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis com incorporação de novas práticas alimentares mais saudáveis dentro do contexto social da população em questão.

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

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

**Tel.: 71 3283-7700**