



SOCIEDADE ACADEMICA AMPARENSE S/C LTDA.

FACULDADE DO LITORAL SUL

Rua Oscar Yoshiaki Magário, s/n – Jardim das Palmeiras – CEP: 11900-000 – Registro(SP)

☎ (13) 6821-6122 - Site: www.scelisul.com.br - e-mail nutricao@scelisul.com.br

SEMANA ACADÊMICA DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Aconteceu na semana de 10 a 14 de setembro de 2007, no auditório da Sociedade Acadêmica Amparense S/C LTDA, Faculdade do Litoral Sul, a “Semana Acadêmica do Curso de Nutrição”. Tendo como tema “ A atuação do profissional nutricionista na área de Unidades de Alimentação e Nutrição”, o evento em si reuniu 68 acadêmicos da instituição. A coordenação do curso e comissão organizadora trouxe ao Vale do Ribeira, profissionais renomados como Lígian Carlan, Márcia Melo e Graziela Sapienza. No presente evento, foram discutidos temas como “Atuação do Profissional Nutricionista na área de Fast-Food, Relacionamento Interpessoal, ética e qualidade nos serviços de alimentação e a RDC 216 e suas exigências legais.



Na foto acima, a acadêmica do quarto período de nutrição, Alessandra de Souza Gonçalves ao lado da palestrante Lígian Carlan.

Entretanto, além da atualização científica, o evento promoveu a integração entre acadêmicos do curso de nutrição, hotelaria e pedagogia. Diversos brindes foram distribuídos ao longo da semana e o coffee break não deixou nada a desejar! O professor e coordenador do curso, MSc Sérgio Ricardo de Brito Belo, aproveitou ainda a oportunidade para divulgar o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, o qual é resultante dos esforços de professores, acadêmicos e instituição. Dentro desta proposta, o coordenador do curso de nutrição abordou os dados gerais sobre a instituição e sua origem, sua filosofia de ensino, a importância da instituição dentro do Vale do Ribeira, a missão e os objetivos da instituição, os princípios educacionais que norteiam a prática pedagógica, a justificativa do curso e seus núcleos, o perfil do profissional, as habilidades pretendidas, as instalações ofertadas pela instituição e os programas oficiais e institucionais de financiamento de estudos para alunos carentes. Para o desenvolvimento do evento, a comissão organizadora contou com a colaboração de patrocinadores locais, sem os quais o evento não teria tanto sucesso. Além disso, os acadêmicos do curso Gislene Alves dos Anjos, Cristiane Bezerra Sales de Freitas, Rose Kinue Oban Uemura, Luiz Fernando Ferreira Vecki, Milena Oliveira Ramos, Jéssica Moraes, Salete Yuriko Monma Sako, Ana Paula Martins de Barros, entre outros tiveram papel decisivo na elaboração do evento. Na presente semana, também não pode ser esquecida a presença e ajuda valiosa dos professores do curso de Nutrição, lembrando que tais eventos aproximam acadêmicos, coordenação, professores e instituição em um único objetivo.



Acadêmicos do curso de Nutrição e Professora Sulamita Bilezikdjian

RDC 216 E SUAS EXIGÊNCIAS LEGAIS

O presente tema, discutido pela palestrante Lígia Carlan apresenta impacto marcante sobre a qualidade dos serviços prestados na área de alimentação e nutrição. Desde 14 de março de 2005, os estabelecimentos de alimentação como restaurantes, padarias, lanchonetes, cantinas, confeitarias e similares, devem estar adequados à Resolução nº 216 da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que dispõe sobre boas práticas de alimentação. A resolução RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004, baixada pela ANVISA, dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação em todo o Brasil. O objetivo é estabelecer procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. Essa norma aplica-se aos serviços de alimentação que realizam

algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como: cantinas, bufês, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. Vale ressaltar que os estabelecimentos tiveram o prazo de 180 dias a contar da data da publicação desta resolução, isto é, até 14 de março de 2005 para se adequarem a este regulamento técnico.



Grupo de acadêmicos no auditório desta instituição

Sendo assim, a discussão dos aspectos norteadores da resolução, apresentam validade significativa na formação dos acadêmicos considerando-se a vivência profissional e a importância da manutenção da qualidade nos serviços de alimentação.

AVALIAÇÃO DA SEMANA DA NUTRIÇÃO

A semana da nutrição obteve saldo positivo, considerando-se que após o evento, foram distribuídas fichas de avaliação sendo que para 100% dos avaliadores (33 pessoas), 78%(26 pessoas) consideraram o Mini Curso 1-*“Atuação do Profissional Nutricionista na área de Fast-Food”* ótimo, 15%(5 pessoas) bom e 6% regular(2pessoas).Com relação a palestra *“ Relacionamento interpessoal., ética e qualidade nos serviços de alimentação, 27,27% (9 pessoas) consideraram a apresentação ótima, 39,39% (13 pessoas) indicaram conceito bom, 6,06% (2 pessoas) não responderam e 24% (8 pessoas) indicaram conceito regular. Para a palestra RDC 216 e suas exigências legais, 87% (29 pessoas) indicaram conceito ótimo e 15% (5 pessoas) indicaram conceito bom.Considerando-se o coffe break, 87,87% (29 pessoas) indicaram a alimentação como ótima, 12.13% (4 pessoas) indicaram conceito bom. Para a pontualidade, 42.42% (14 pessoas) indicaram conceito ótimo, 45.45% (15 pessoas)indicaram conceito bom e 2% (2 pessoas) indicaram conceito regular. A semana da Nutrição enquanto evento foi considerada pelos avaliadores como 75,75% ótima (25 pessoas) e 18,18% (6 pessoas) boa. Com relação aos recursos áudio visuais, 57,57% (19 pessoas) indicaram conceito ótimo, 36,36% (12 pessoas) indicaram conceito bom e 3% (1 pessoa) indicaram conceito regular. Como sugestões para novos eventos, alunos indicaram como temas de interesse “Alimentação Escolar”, “Distúrbios alimentares”, “Banco de Leite”, “Aleitamento Materno”,”Nutrição esportiva”, entre outros.*