



UNIRIO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS
ESCOLA DE NUTRIÇÃO – EN
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO APLICADA - DNA

NÚCLEO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Eixo Temático: Alimentação e Nutrição para Coletividades.

Professor responsável: Taíssa Lima Torres

Equipe envolvida: Rosa Maria de Sá Alves; Mônica Valle; Renata Borcheta; Rosana Sueiro Posse; Elka do Couto Carvalho; Juliana Furtado Dias; Lúcia Marques Vianna; Glória Regina Mesquita; Fernanda Medeiros; Valéria Furtado; Thaís da Silva Ferreira; Maria Inês Barreto; Fabrícia Junqueira das Neves.

Contextualização

O setor de alimentação coletiva vem se tornando um mercado representativo na economia mundial. O ritmo de vida moderno contribui significativamente para a conquista deste espaço (IFB, 2016). Por outro lado, o crescimento de doenças associadas à alimentação inadequada tem sido alvo de grande preocupação da Organização Mundial da Saúde (BRASIL, 2014).

O Conselho Federal de Nutrição aderiu ao Pacto Nacional para Alimentação Saudável (Decreto nº 8.553/2015), que tem como finalidade ampliar as condições de oferta, disponibilidade e consumo de alimentos saudáveis e combater o sobrepeso, a obesidade e as doenças decorrentes da má alimentação da população brasileira. Para o conselho, é importante reforçar iniciativas que promovam a saúde da população e, portanto, propõe que os nutricionistas e técnicos em Nutrição e Dietética (TND) se engajarem nessa causa como profissionais capacitados para promover a mudança de hábitos alimentares das pessoas. Em defesa do pacto, que prioriza as especificidades regionais, culturais e socioeconômicas e as necessidades alimentares especiais da população, o CFN criou o Pacto do Bem, a corrente pela alimentação saudável e adequada, convidando as pessoas a adotarem, uma mudança de hábito que contribua para o consumo saudável e adequado de alimentos (CFN, 2015).

A atual tendência dos serviços de alimentação acompanha a demanda por refeições saudáveis de qualidade nutricional, sensorial, segura, sustentável e, de viabilidade econômica. Além desses requisitos de qualidade da alimentação, a busca pela melhoria contínua possui o foco ampliado para um atendimento de excelência, preocupando-se com a satisfação do cliente e de toda a comunidade em que está inserida.

Justificativa

O **Núcleo de Alimentação e Nutrição para Coletividades** foi idealizado com a finalidade de atender a crescente demanda de profissionais que atuam na área de alimentação coletiva por atividades de aplicabilidade real e, que sejam alinhados com a nova exigência do sistema de qualidade do mercado da alimentação, no contexto da Saúde, Sustentabilidade e Hospitalidade.



UNIRIO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS
ESCOLA DE NUTRIÇÃO – EN
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO APLICADA - DNA

Objetivos

- Desenvolver um modelo de qualidade para serviços de alimentação, aliando nutrição, gastronomia, sustentabilidade e hospitalidade;
- Contribuir para a melhoria da alimentação, saúde e qualidade de vida de coletividades;
- Suscitar o desejo contínuo de aprendizado e aperfeiçoamento acadêmico, técnico, científico, tecnológico e profissional, nas áreas da nutrição e alimentação para a coletividade;
- Apoiar as atividades de extensão integradas às atividades de ensino e pesquisa, promovendo aplicabilidade prática para uma alimentação saudável, vislumbrando a real adesão pelas comunidades assistidas;
- Estabelecer parcerias e colaborações na área de alimentação e nutrição, bem como com outras áreas do conhecimento, de instituições públicas e privadas;
- Prestar assessoria técnico-científica à UNIRIO, à comunidade e às instituições externas, no que se refere ao segmento de alimentação coletiva;
- Promover a divulgação da produção intelectual e produção técnica, na área da nutrição e alimentação coletiva.

Conjunto Temático

- ❖ Ética: nutricionista em alimentação coletiva.
- ❖ Nutrição aplicada à Gastronomia.
- ❖ Alimentação Saudável e Sustentável.
- ❖ Patrimônio Gastronômico e Eventos.
- ❖ Alimentação e Ambiente Alimentar.
- ❖ Educação Continuada em Serviços de Alimentação e Nutrição.
- ❖ Alimento, Serviço de Alimentação e Consumidor.
- ❖ Administração e Informatização de Serviços de Alimentação e Nutrição.
- ❖ Gestão de Processos em Serviços de Alimentação e Nutrição.
- ❖ Alimentação, Nutrição e Comportamento.
- ❖ Hospitalidade em Serviços de Alimentação e Nutrição.
- ❖ Alimentação, Relações Sociais e Cidadania.



UNIRIO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS
ESCOLA DE NUTRIÇÃO – EN
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO APLICADA - DNA

Recursos Físicos: Área destinada a planejamento e organização de processos administrativos e área para organização de eventos e degustações.

MATERIAL	UNIDADE	QUANTIDADE
Sofá para recepção	01	01 de 04 lugares
Mesa de escritório pequena Altura: 75cm Largura: 90cm Profundidade: 47cm	02	02
Cadeira para escritório operacional	02	02
Armário de escritório baixo Altura: 75cm Largura: 84cm Comprimento: 44cm	02	02
Arquivo	02	02
Computador	02	02
Impressora com escâner	01	01
Cortina	01	01
Geladeira	02	02
Freezer	01	01
Pia (Instalações hidráulicas)	01	01
bancada de mármore (200x70x80cm)	01	01
bancada inox (200x70x80cm)	01	01
mesa de cerimonial (1.20cm x 1.20cm),	01	01
cadeiras de jantar	06	06
aparador	02	02

Parcerias: Laboratório Dietético II, Laboratório Bromatológico, Laboratório Sensorial.