

## LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

Espaço destinado ao curso de Nutrição do UNIFAFIBE, tem sua implantação a fim de atender aos objetivos do curso, visando formar um profissional consciente das necessidades de saúde da comunidade, com amplo e sólido conhecimento das etapas que envolvem o processo de alimentação e nutrição humana, tanto do ponto de vista individual, quanto do cuidado para grupos populacionais, sadios e enfermos. Conta com estrutura e equipamentos modernos, que formam uma Cozinha Experimental, onde os alunos realizarão atividades práticas e projetos tais como:

- a)Elaboração de novos produtos alimentícios.
- b)Elaboração de novos produtos alimentícios, de acordo com necessidades populacionais específicas.
- c)Degustação de produtos elaborados pelos alunos.
- d)Análise sensorial de alimentos e bebidas.
- e)Elaboração de cardápios balanceados.
- f)Elaboração de cardápios, atendendo às necessidades populacionais particulares.
- g)Elaboração de técnicas para a garantia de alimentos seguros.
- h)Desenvolvimento de técnicas dietéticas e controle de qualidade de alimentos.
- i)Aplicação de conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos.

No LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA os alunos terão a oportunidade de colocar em prática a teoria desenvolvida em sala de aula e, assim, serão capazes de adquirir competências para se inserir no mercado de trabalho contemporâneo.

PATROCINADORES:



O Trapeira



IQUEGAMI SUPERMERCADOS

PANIFICADORA RECREIO

SICOOB CREDITRUS

Padaria VIP

Danluthi Pizzaria

Pink Flores



[www.unifafibe.com.br](http://www.unifafibe.com.br)

17 3344.7100

Centro Universitário  
Rua Prof. Orlando França de Carvalho, 325  
Centro - Bebedouro | SP

# II JORNADA DE NUTRIÇÃO



# UNIFAFIBE

ESTRUTURA PRA TODA VIDA.

28 A 31 DE AGOSTO DE 2012

28/8

## 19h30min. INAUGURAÇÃO DA CLÍNICA DE NUTRIÇÃO



31/8

PALESTRAS

## 20h30min. HUMANIZAÇÃO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

**Dr. Renê de Almeida Leite**

Nutricionista pela UNAERP. Especialista em Fisiologia e Biomecânica do exercício FAMERP - SJRP. Proprietário da Clínica Centro Nutricional Dr. Renê de Almeida Leite - Barretos

## 21h30min. O PAPEL DA IMAGEM CORPORAL NA NUTRIÇÃO E NA QUALIDADE DE VIDA EM TEMPOS ATUAIS

**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Idalina Shiraishi Kakeshita**

Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo. Especialização em Educação em Saúde Pública pelo Centro Universitário São Camilo. Especialização em Psicossomática pela Faculdade de Ciências da Saúde de São Paulo. Mestre e Doutora em Ciências, área de Psicobiologia, pela FFCLRP, da Universidade de São Paulo (USP). Pós-doutoranda pelo Departamento de Psicologia da FFCLRP, da Universidade de São Paulo (USP). Docente das Faculdades da Fundação de Ensino de Mococa e integrante do grupo de pesquisa "Nutrição e Comportamento" na FFCLRP (USP).

21h40min . Coffee Break



MINICURSOS

30/8

### Chef & Sommelier Everaldo Molina Gil

Atuante na área há mais de 24 anos, com formação em Gastronomia, Hotelaria, Enologia e Gestão de Bebidas. Consultor, idealizador de projetos e palestrante com mais de 100 projetos em diversos segmentos gastronômicos como: restaurantes, pizzarias, bares, danceterias, panificadoras, confeitarias, buffet's, hotéis, pousadas, resort's, Eco resort's e outros. Atuou como professor e palestrante em várias universidades. Parcerias em diferentes projetos e prestação de serviços para associações de classes diversas. Experiência em vários estados do Brasil e no exterior.

### MINICURSO 1 - 30 vagas - Horário: 9h - 12h MASSAS: O SABOR DA ITÁLIA

A história das massas | Sua origem | Tipologia das massas | Tipologia dos molhos | Elaboração prática de cardápios à base de massas (curta, longa, rápida, simples, de recheio e suas variações de molhos e uma sobremesa italiana) | Degustação |

### MINICURSO 2 - 30 vagas - Horário: 14h - 17h COZINHA MEDITERRÂNEA: O SABOR DA SAÚDE NA COZINHA NO NOVO MILÊNIO

| Conceito | Benefícios à saúde | O que é a cozinha mediterrânea | | Principais países que cultivam esta gastronomia | | Elaboração prática de cardápios com base na cozinha mediterrânea, com sobremesa | Degustação |

INVESTIMENTO:

Jornada sem minicursos: R\$30,00

1 minicurso: R\$30,00 | 2 minicursos: R\$50,00



29/8

PALESTRAS

## 20h. NUTRIÇÃO E SUPLEMENTAÇÃO ESPORTIVA

**Prof. Dr Marcelo Porto**

Mestre em Ciências da Motricidade Humana pela Universidade Estadual Paulista - UNESP. Doutor em Ciências da Saúde pela Faculdade de Medicina de São José do Rio Preto - FAMERP. Coordenador dos Cursos de Educação Física do UNIFAFIBE.

## 21h. OBESIDADE E CIRURGIA BARIÁTRICA

**Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Carla Barbosa Nonino**

Nutricionista pela PUCAMP.

Mestre em Ciências Médicas pela FMRP - USP.

Doutora em Ciências Médicas pela FMRP - USP.

Docente da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto, da Universidade de São Paulo - Curso de Nutrição.

21h40min . Coffee Break



30/8

PALESTRAS

## 19h30min. A DIETA NO DIABETES MELLITUS

**Ms. Juliana Chioda Ribeiro Dias**

Nutricionista pela Escola de Farmácia e Odontologia de Alfenas/MG - Centro Universitário Federal (EFOA). Especialista em Nutrição Clínica pela Universidade Gama Filho/SP. Mestre e doutoranda em Alimentos e Nutrição, pela Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade Estadual Paulista Júlio de Mesquita Filho, UNESP - Araraquara/SP.

## 20h30min. ALIMENTOS FUNCIONAIS: APLICAÇÕES PRÁTICAS NAS DCNT

**Ms. Valdete Regina Guandalini**

Nutricionista pela Universidade do Sagrado Coração. Mestre em Ciências Nutricionais pela UNESP - Araraquara. Doutoranda em Ciências Nutricionais UNESP - Araraquara. Nutricionista da Prefeitura Municipal de Matão, atuando no Programa de Saúde da Família e docente do Centro Universitário Central Paulista - UNICEP. Docente substituta da UFSCAR - Dept<sup>o</sup>. de Enfermagem.

21h40min . Coffee Break