



Resolução 53/2014

“Dispõe sobre o Projeto de Evento “Alimentos Regionais Brasileiros: promoção de práticas alimentares saudáveis e adequadas, a ser realizado em 19/06/2015” do Curso de Nutrição Faculdade Campo Real.

O Diretor Geral da Faculdade Campo Real, mantida pela UB Campo Real Educacional S.A., no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Aprovar o Projeto de Extensão “Alimentos Regionais Brasileiros: promoção de práticas alimentares saudáveis e adequadas, do Curso de Nutrição Faculdade Campo Real, sob coordenação da prof. Patrícia Chiconatto, buscando estimular a cozinha típica regional, contribuindo, assim, para o resgate das tradições e o prazer da alimentação, com carga horária total de 10 (dez) horas.

Esta resolução entra em vigor a partir da presente data.

Ratificam-se atos realizados anteriormente,

Revogam-se as disposições em contrário.

Faculdade Campo Real, aos 18 dias de mês de dezembro de 2014.

Edson Aires da Silva
Diretor Geral



PROPOSTA DE EVENTO

1 IDENTIFICAÇÃO DO EVENTO

1.1 Nome do evento: **“Elaboração e Degustação de Preparações típicas da Gastronomia brasileira: um enfoque nos Conselhos Regionais de Nutrição”**

1.2 Órgão Executor: Faculdade Campo Real

1.3 Professor/Funcionário Coordenador: Patrícia Chiconatto

1.4 Comissão Organizadora: Colegiado de Nutrição

1.5 Local de Realização: Laboratório de Técnica Dietética da Faculdade Campo Real

1.6 Justificativa:

O Plano de Desenvolvimento Institucional da Faculdade Campo Real prevê atividades extensionistas, bem como a Instituição de Ensino Superior (IES) irá buscar o estreitamento das relações academia-comunidade. As ações extensionistas aproximam a IES às necessidades de serviço da sociedade, buscando nela informações para rever suas práticas e melhorar seu aporte de iniciação à pesquisa e ensino, devolvendo à sociedade novas formas de tratar os problemas que já existiam e também dar suporte para aqueles que por ventura vierem a existir.

O foco atual da extensão é o enfrentamento de problemas sociais e a melhoria do processo de ensino-aprendizagem em sua totalidade, ou seja, a IES há alguns anos somou aos eventos e à prestação de serviços, programas constantes de extensão que abrigam diversos projetos, cursos e eventos, enfrentando assim problemas micro e macro sociais, sejam eles preexistentes na constituição do contexto local, sejam problemas novos que surgem por conta da velocidade social que torna cada dia mais instável.

Na área da Saúde, destaca-se o Programa “Saúde Integral”, germinado em 2012, mas fortaleceu-se em 2013, após a inauguração da RealClín, a clínica multidisciplinar e interprofissional da área da saúde. O programa em questão busca fomentar a elaboração de projetos que permitam a construção (e não só a reprodução) do conhecimento por meio de práticas extensionistas do curso de



Nutrição, com cunho de caráter social e de contribuir com a comunidade oferecendo serviços de qualidade, visando à saúde dos indivíduos e a informação adequada sobre hábitos alimentares, contemplando o tripé ensino, pesquisa e extensão.

De acordo com a PNAN, a alimentação saudável deve estar em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis, com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos.

Nesse sentido, um dos objetivos do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2012-2015), elaborado pela Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional, consiste em: “Assegurar processos permanentes de educação alimentar e nutricional e de promoção da alimentação adequada e saudável, valorizando e respeitando as especificidades culturais e regionais dos diferentes grupos e etnias, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional e da garantia do direito humano à alimentação adequada”.

1.7 Objetivos do Evento:

Assim, em consonância com as Diretrizes Curriculares para o Curso de Graduação em Nutrição, a Faculdade Campo Real buscará ofertar aos futuros profissionais, o fortalecimento das Competência e Habilidades, com o intuito de:

Promover a alimentação saudável por meio da escolha de alimentos adequados, relacionando-se com a defesa da biodiversidade de espécies, o reconhecimento da herança cultural e o valor histórico do alimento.

Estimular a cozinha típica regional, contribuindo, assim, para o resgate das tradições e o prazer da alimentação.

Valorizar uma agricultura mais sustentável, mantendo o equilíbrio do ambiente e respeitando o conhecimento local, é fundamental para se entender a importância da origem dos alimentos e melhorar a qualidade da alimentação.

2 CARACTERÍSTICAS DO EVENTO

2.1 Carga horária total: 10 horas

2.2 Público-Alvo: alunos, egressos e profissionais Nutricionistas ou de áreas afins de Guarapuava e região

2.3 Periodicidade: semestral

2.4 Período de funcionamento: 1ºSemestre/2015

2.5 Número de vagas: 200 inscritos

2.6 Taxa de inscrição: isento

2.7 Sistema de avaliação: Controle de frequência e resumos produzidos no decorrer das atividades, conforme de professor.

2.8 Cronograma de atividades

DATA	HORÁRIO	ATIVIDADES
1ºSemestre/2015	19h as 22h40	Aula prática no Laboratório de Técnica Dietética Palestrante: Patrícia Chiconatto

3 IDENTIFICAÇÃO DO PROFESSOR COORDENADOR:

3.1 Nome: Patrícia Chiconatto

3.2 Maior titulação: Mestranda

3.3 Cargo: coordenadora do curso de Nutrição

4 CARACTERÍSTICAS DOS PARTICIPANTES DO EVENTO

O evento contemplará alunos do curso de Nutrição, com o intuito de resgatar e despertar o interesse para a vasta quantidade de alimentos regionais presentes em todas as regiões brasileiras e típicos da nossa flora e fauna, de forma a contribuir para a melhoria da alimentação da população.

Além disso, oportunizar aos acadêmicos a aproximação de um instrumento de educação alimentar e nutricional que pode ser utilizado por profissionais de saúde, educação, assistência social, entre outros, buscando a valorização dos alimentos existentes no país.

5 ORÇAMENTO

5.1 Receitas



O evento não possuirá arrecadação, pois as inscrições serão gratuitas.

5.2 Despesas

As despesas referente a aquisição dos alimentos serão custeadas por recurso próprio da instituição.

Termos em que, requer a aprovação do presente projeto.