

NOTÍCIAS

CONSELHO DE REITORES DAS UNIVERSIDADES BRASILEIRAS

Em 18-5-1988, tomou posse na Presidência do Conselho de Reitores das Universidades Brasileiras (CRUB) o Magnífico Reitor da PUCAMP, Prof. Dr. Eduardo José Pereira Coelho.

O CRUB tem a finalidade de promover a integração das universidades brasileiras, na busca de constante aperfeiçoamento e desenvolvimento da educação superior. Tem incentivado e oferecido condições para o intercâmbio institucional de informações e experiências dentro do sistema universitário e com instituições congêneres do Exterior.

Congrega 35 universidades federais (19 autarquias e 16 fundações), 11 universidades estaduais e 5 universidades municipais, 28 universidades particulares (confessionais, comunitárias e leigas) e 3 instituições privadas de ensino superior.

Sua estrutura administrativa tem-se constituído em fundamental apoio logístico para as universidades, assessorando-as junto aos órgãos públicos e outras entidades e agências no Brasil e no Exterior.

LANÇAMENTO DE REVISTA

A Faculdade de Ciências Médicas da PUCAMP lançou, em agosto de 1988, o primeiro número da Revista Ciências da Saúde.

Como se depreende da leitura do seu Editorial, a revista se caracteriza pela multidisciplinaridade atribuída "às ações de saúde", como extensão da própria filosofia da Faculdade de Ciências Médicas da PUCAMP, que se compõe de cinco grandes cursos das chamadas Ciências da Saúde: Medicina, Nutrição, Ciência Farmacêutica, Terapia Ocupacional e Fisioterapia.

Enfatizando essa multidisciplinaridade, a revista está aberta à participação de outros cursos, da Universidade e fora dela, com atuação profissional e/ou docente no âmbito da Saúde.

Ela será, ainda, um dos instrumentos necessários ao estímulo e à vivência mútua dos multiprofissionais da Saúde, pois a partir do conhecimento da produção científica realizada por diferentes profissionais da área, será possível despertar o interesse pelo desenvolvimento de serviços e trabalhos científicos em comum, contribuindo, assim, para maior caracterização e aceitação do trabalho multiprofissional, já exercido em diversos setores do Hospital-Escola e dos postos de saúde periféricos da PUCAMP.

REVISTA DE NUTRIÇÃO DA PUCAMP: COMENTÁRIOS RECEBIDOS

O Conselho Editorial tem recebido, desde a publicação do primeiro número da Revista de Nutrição da PUCAMP, várias cartas de agradecimento e incentivo. Gostaríamos de deixar registrada a nossa satisfação e o estímulo que a leitura dessas cartas nos tem trazido. Como seria muito extensa a reprodução de todas, transcrevemos partes de algumas delas:

"O Assessor Regional de Informação da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação cumprimenta a Comissão Editorial da Revista de Nutrição da PUCAMP e agradece penhorado o envio de dois exemplares solicitados dessa excelente publicação."

Cláudio Rubens Pereira Fornari
Assessor Regional de Informação da FAO
Rio de Janeiro, RJ

"Vimos agradecer a essa Instituição a remessa do volume 1 da Revista de Nutrição da PUCAMP.

Parabenizamos o Conselho Editorial pela iniciativa da criação desse veículo de divulgação científica na área proposta, bem como pelo nível técnico já apresentado no primeiro exemplar."

Prof. Gilberto Paixão Rosado
Chefe do Departamento de Nutrição e Saúde
Universidade Federal de Viçosa
Viçosa, MG

"Estou-lhes escrevendo para parabenizá-las, bem como a todos os docentes do Curso de Nutrição da PUCAMP, pelo lançamento da Re-

vista de Nutrição, número 1. Realmente adorei. Todos os artigos foram interessantíssimos, atuais, e na medida certa. Tão logo a revista "caiu" em minhas mãos, devorei-a numa leitura gostosa, e sobre temas que apreciei demais. Parabéns mais uma vez, e sucesso sempre!"

Marta Cecília Alves Rochelle
Nutricionista — Docente da UNIMEP
Piracicaba, SP

"Cumpre-me pelo presente cumprimentar Vossas Senhorias e acusar o recebimento do número 1 da Revista de Nutrição da PUCCAMP, editada pelo Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências Médicas desta Universidade.

Já pelo seu primeiro número pudemos constatar que a revista, a par de sua qualidade gráfica, realiza o importante papel de comunicar (participar, tornar comum) a produção científica dos professores e pesquisadores do Curso e de colaboradores externos.

Desejamos sucesso nessa nova empreitada do Curso de Nutrição que, sem dúvida, irá dar o devido destaque ao trabalho profícuo que se desempenha nessa Unidade."

Prof. José B. Pinho
Coordenador do Departamento de
Disciplinas Básicas de Comunicação
Instituto de Artes e Comunicação da PUCCAMP
Campinas, SP

"Foi com grande satisfação que recebi o primeiro número da Revista de Nutrição da PUCCAMP. Talvez a mesma satisfação que vocês sentiram em imprimi-la. São fatos marcantes como estes que tendem a motivar os professores e alunos em sua carreira docente, porque uma Faculdade deve primar essencialmente pela divulgação dos fatos e vivências por ela experimentados, e que possam ser compartilhados com os que dela dependem."

Prof. Dr. José Alfredo dos Reis Neto
Coordenador do Departamento de Clínica Cirúrgica
Faculdade de Ciências Médicas da PUCCAMP
Campinas, SP

"Acuso, com muita satisfação, o recebimento do primeiro número da Revista de Nutrição da PUCCAMP.

NOTÍCIAS

Trata-se de uma publicação com artigos altamente qualificados e que, por certo, servirão de subsídios para tantos que atuam na área, além de permitir uma visão global sobre a matéria.

Em nome da Faculdade de Ciências Econômicas, Contábeis e Administrativas, parablenizo toda a equipe ligada à expedição dessa revista."

Prof. José Geraldo de Souza Carreira
Diretor da Faculdade de Ciências Econômicas,
Contábeis e Administrativas da PUCAMP
Campinas, SP

Recebemos, ainda, cartas de diversas bibliotecas, associações, faculdades e empresas de alimentos, quer acusando o recebimento da Revista de Nutrição da PUCAMP, quer solicitando-a em permuta, ou mesmo através de assinaturas:

- Biblioteca da Universidade Federal de Pernambuco
 " do Instituto Filadélfia de Londrina – CESULON
 " da Associação Prudentina de Educação e Cultura
 " da Universidade Federal do Rio de Janeiro
 " da Universidade Federal de Ouro Preto
 " da Universidade Federal de Goiás
 " da Universidade Federal de Ijuí
 " da Universidade Federal de Santa Catarina
 " da Universidade Federal da Paraíba
 " da Universidade Federal do Paraná
 " da Universidade de Moji das Cruzes
 " da Universidade do Rio de Janeiro
 " da Universidade Santa Úrsula
 " da Fundação Universidade de Brasília
 " da Faculdade de Saúde Pública da USP
 " da Universidade do Estado do Rio de Janeiro
 " da Faculdade de Serviço Social da PUCAMP
 Faculdade de Biblioteconomia da PUCAMP
 Curso de Nutrição do Instituto Metodista de Educação e Cultura, de Porto Alegre
 Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina
 Departamento de Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Viçosa
 Instituto de Ciências Biológicas da PUCAMP

Curso de Fisioterapia da Faculdade de Ciências Médicas da PUCAMP

Faculdade de Educação Física da PUCAMP

Coordenadoria de Estudos e Apoio à Pesquisa da PUCAMP

Instituto de Artes e Comunicação da PUCAMP

Faculdade de Ciências Médicas da PUCAMP

Faculdade de Ciências Econômicas, Contábeis e Administrativas da PUCAMP

ERJ — Administração e Restaurante de Empresas Ltda.

Nutrícia

Conselho Federal de Nutricionistas

Associação de Nutrição do Estado da Paraíba (ANEP)

Escola Comunitária de Campinas

NutrineWS: divulgação da Revista de Nutrição da PUCAMP

no nº 36, julho de 1988, pág. 12

Alimentação & Nutrição: divulgação da Revista de Nutrição da PUCAMP no nº 37, pág. 13.

VI SEMANA DE ESTUDOS DE NUTRIÇÃO

Realizou-se de 23 a 26 de agosto de 1988 a "VI Semana de Estudos de Nutrição", promovida pelo Diretório Acadêmico Lieselotte Hoeschl Ornellas, do Curso de Nutrição da Faculdade de Ciências Médicas da PUCAMP.

A abertura do evento contou com a presença da Profª Lieselotte H. Ornellas, que na ocasião foi homenageada pelos alunos do Curso.

Do programa da semana de estudos constaram os seguintes temas:

Dia 23-8-1988

- Abertura — Profª Lieselotte H. Ornellas, Rio de Janeiro, RJ
- Fibras na alimentação — Drª Maria Lúcia Ferrari Cavalcante, Centro de Informações sobre Fibras Alimentares, Kellogg's do Brasil, São Paulo, SP
- Mercado de trabalho — Nutr. Lúcia F. Amorim, Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo, São Paulo, SP.
- Aditivos e contaminantes nos alimentos — Drª Maria Cecília de Figueiredo Toledo, Área de Compostos Tóxicos em Alimentos, Faculdade de Engenharia de Alimentos, UNICAMP, Campinas, SP

Dia 24-8-1988

- Clínica de endocrinologia e condicionamento físico – Nutricionista Iris Valéria Jaworski de Lima. Clínica de Endocrinologia e Condicionamento Físico. Relais de Valinhos, Valinhos, SP
- Implantação de orientação nutricional em ambulatório – Nutricionista Vera Barreto Belo. Faculdade de Ciências da Saúde São Camilo, São Paulo, SP
- *Stevia rebaudiana* e o esteviosídeo – Dr. Ediomar Angelucci. Seção de Glicídeos e Diversos, Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), Campinas, SP
- Progressos em tecnologia de alimentos e qualidade nutricional – Prof. Aloísio J. Antunes. Departamento de Planejamento Alimentar e Nutrição, Faculdade de Engenharia de Alimentos, UNICAMP, Campinas, SP

Dia 25-8-1988

- Perda de peso em pacientes com câncer – Dr^a Ana Neuza Vieira Matos. Divisão de Oncologia, Laboratório de Pesquisas Bioquímicas, CAISMI, UNICAMP, Campinas, SP
- Marketing – Nutricionista Sônia Háfez. Gerência de Produto em Novos Projetos, Companhia Nestlé, São Paulo, SP
- Aspectos gerais sobre embalagens de alimentos – Dr^a Marisa Padula. Centro de Tecnologia de Embalagens de Alimentos, Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), Campinas, SP
- Biotecnologia aplicada à alimentação – Dr. Tobias José Barreto de Menezes. Seção de Fermentações Industriais, Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), Campinas, SP

Dia 26-8-1988

- Filosofia da educação e saúde – Dr. André F. Pilon. Área de Educação em Saúde, Disciplina de Pedagogia Aplicada à Nutrição, Faculdade de Saúde Pública, Curso de Nutrição, USP, São Paulo, SP
- Atuação do nutricionista em associação de diabéticos juvenis – Nutricionista Celeste Elvira Virggiano. Associação dos Diabéticos Juvenis, São Paulo, SP
- Controle de qualidade – Prof. Carlos Grosso. Departamento de Planejamento Alimentar e Nutrição, Faculdade de Engenharia de Alimentos, UNICAMP, Campinas, SP

SINDICATO DOS NUTRICIONISTAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

A APNESP TORNA-SE SINDICATO

Com a assinatura da carta sindical dos nutricionistas pelo Ministro Almir Pazzianotto no dia 12 de abril de 1988, foi criado o Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo.

Esse fato vem de encontro aos anseios da classe, que buscava a formação do Sindicato. A Associação Profissional de Nutricionistas do Estado de São Paulo, que desde a sua fundação teve um caráter pré-sindical, deixou de existir, sendo criado o Sindicato, que passou a ser reconhecido pelo governo. As eleições para a composição da primeira diretoria, do conselho fiscal e dos suplentes foi realizada em setembro próximo passado.

O SINDICATO NOTICIA

Foi apresentada, no II Encontro Regional de Entidades de Nutricionistas, uma pesquisa a respeito do mercado de trabalho. Segundo os dados levantados, a média de profissionais formados inscritos no Conselho Regional de Nutricionista – 3ª região (CRN-3), em março de 1988, distribuía-se da seguinte forma: São Paulo com 3.115, Mato Grosso do Sul com 197 e Paraná com 30, num total de 3.342. Constatou-se que o número de nutricionistas em todo o Brasil, no final de 1987, era de aproximadamente 10.500. Verifica-se que 30% da categoria se localiza no Estado de São Paulo.

A maior parte desses profissionais atuam no mercado convencional, ou seja, hospitais (públicos ou particulares), restaurantes industriais (concessionárias e autogestão), Saúde Pública, docência, pesquisa. O restante está colocado no que se chamou de mercado em expansão, com diversos campos de atuação, tais como: marketing, vendas, refeição convênio, controle de qualidade, restaurantes comerciais, assessoria e consultoria, academias, clínicas para tratamento de saúde, hotelaria e desenvolvimento de produtos.

Segundo dados da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC) de setembro de 1987, as empresas concessionárias empregavam, naquela data, cerca de 640 nutricionistas no Estado de São Paulo. Isso significa 20% do total de profissionais atuantes no Estado.

NOTÍCIAS

Verificou-se, portanto, que o mercado de trabalho do profissional nutricionista está em expansão e que o quadro atual ainda é favorável.

Por outro lado, constatou-se que a realidade salarial é, no mínimo, preocupante, pois, pelos dados levantados, verificou-se que um profissional de nível universitário, ocupando um cargo considerado de "confiança" numa determinada concessionária, ganhava em março de 1988 somente 15,58% mais que um operário metalúrgico sem qualificação, salário este muito abaixo da proposta de salário-mínimo profissional, aprovada no "I ENEN", de dez salários-mínimos por trinta horas semanais.

Com base no exposto, é preciso encontrar soluções conjuntas para poder manter, expandir e conquistar o mercado de atuação do nutricionista. Essa luta passa pela questão da valorização e do respeito ao trabalho desse profissional, concretizados através de um salário digno.

Para que essas aspirações se concretizem torna-se necessária uma maciça filiação ao sindicato e uma participação efetiva nas suas atividades.

NOVAS EDIÇÕES DE LIVROS SOBRE NUTRIÇÃO

MOTTA, D. G. da & BOOG, M. C. F. **Educação nutricional**. 2. ed. rev. ampl. São Paulo, Ed. Ibrasa, 1987. 182 p.

ORNELLAS, L.H. **Técnica dietética**. 5. ed. rev. ampl. São Paulo, Ed. Atheneu, 1987. 320p.

ITAL: DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS, NOVAS PUBLICAÇÕES E CURSOS REALIZADOS

O Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), órgão da Coordenadoria da Pesquisa Agropecuária da Secretaria da Agricultura do Estado de São Paulo, informa:

1) O desenvolvimento do projeto sobre "Inovações tecnológicas na indústria de massas e biscoitos", tendo como objetivo detectar as inovações tecnológicas geradas ou adaptadas pelas empresas, no período 1975-1986, nos setores de matéria-prima, produtos, processo, embalagem,

equipamentos e controle de qualidade. O projeto pretende contribuir para que se obtenha melhor visão da indústria de massas e biscoitos da região, no que se refere ao processo de modernização e suas tendências, procurando qualificar os problemas mais fundamentais relacionados com as pequenas, médias e grandes empresas. O projeto poderá também contribuir para o desenvolvimento de métodos específicos que poderão ser aplicados para outros setores da indústria de alimentos.

2) O desenvolvimento da pesquisa "Avaliação qualitativa de misturas de tritcale e trigo nacional e importado para efeito de panificação", tendo como objetivo a avaliação qualitativo-tecnológica da adição percentual de farinhas dos cultivares de tritcale resultantes dos trabalhos de melhoramento da Seção de Arroz e Cereais de Inverno no Instituto Agrônomo de Campinas. Visa tal pesquisa à comprovação da viabilidade da utilização da farinha composta dos cultivares de tritcale e trigo, tendo em vista a avaliação da política de subsídio ao trigo, cujo dispêndio atual está em torno de vinte e quatro bilhões de dólares.

3) O desenvolvimento do projeto: "Utilização de carne de frango mecanicamente separada (CMS) em produtos cárneos". Com a crescente demanda no consumo de derivados cárneos de aves, como embutidos empanados e reestruturados, que exigem necessariamente o corte e a desossa manual do frango, aumentou consideravelmente o número de carcaças, cuja carne aderida aos ossos pode ser mecanicamente separada, resultando numa recuperação de 15 a 20% dela, com proteínas de alto valor biológico. O projeto visa caracterizar quimicamente a CMS em diferentes condições de transporte, refrigeração e congelamento, determinar as propriedades funcionais da CMS de diversas fontes e condições de estocagem e, ainda, estabelecer formulações de produtos cárneos contendo vários níveis de CMS.

4) A publicação da segunda edição revista e ampliada do segundo volume pertencente à série de livros "Frutas tropicais", denominado Abacaxi, apresentando informações sobre a cultura, como: generalidades, histórico, taxionomia, descrição botânica, exigência climática e edáfica, estabelecimento de plantação, moléstias e pragas, controle de plantas daninhas, controle de florescimentos, tratamentos diversos entre a floração e a colheita e rendimento, bem como quanto à caracterização da fruta, preparo para consumo ao natural, embalagem, transporte, armazenamento, conservação, maturação controlada e processamento, produtos e subprodutos, resíduos agroindustriais, aspectos econômicos da produção e mercado do abacaxi.

5) A publicação "Processamento e mercado de frutas secas" que enfoca a instalação de uma unidade industrial hipotética para secagem

NOTÍCIAS

das frutas: uva (Maria e Paulistinha), ameixa (Carmesim), caqui (Giombo e Taubaté) e banana (Nanicão).

6) A edição do primeiro número da "Série Manual", com o tema "Tecnologia de biscoitos", elaborado com a implantação do Núcleo Setorial de Informação em Alimentos — NSI-AL. Essa série visa oferecer ao leitor informações que venham contribuir para o desenvolvimento tecnológico do setor industrial.

7) A edição de mais um exemplar da série "Estudos Econômicos — Alimentos Processados", intitulado: "Aproveitamento do pescado rejeitado na captura do camarão sete-barbas: análise econômica".

Devido ao fato de que quantidades apreciáveis de pescados, que são capturados acidentalmente por barcos camaroeiros, são descartados pelas empresas de pesca porque in natura teriam valor comercial baixo em relação à captura total, fez-se um estudo da viabilidade econômica do aproveitamento desse pescado acompanhante rejeitado, na forma de "fish stick" e polpa de peixe salgado prensado, farinha mista do pescado e quirela de arroz, mostrando a atratividade dos empreendimentos.

As publicações citadas encontram-se à disposição dos interessados na Biblioteca do Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL), na Av. Brasil, 2880, Campinas, São Paulo.

8) Foi realizado em agosto próximo passado o curso "Industrialização de frutas", com a colaboração da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia (SBCTA), que teve a coordenação técnica da pesquisadora Marcia Paisano Soler, da Seção de Frutas e Doces, da Divisão de Processamento do ITAL.

9) Foi ministrado, em setembro próximo passado, o seminário "Corantes para alimentos" em colaboração com a Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA), que visou difundir conhecimentos na área de corantes para alimentos, principalmente o confronto entre corantes naturais e artificiais. O evento teve a coordenação técnica do pesquisador científico Dr. Ediomar Angelucci, da Seção de Glicídios e Diversos, da Divisão de Pesquisa do ITAL.

CORREÇÃO A SER FEITA NO VOLUME 1, NÚMERO 1.

Por um lapso, no primeiro número da Revista de Nutrição da PUCAMP, no informe técnico "Anemia ferropriva", foi omitida a fonte da tabela 1, na página 69. Assim, após a tabela 1, leia-se:

Fonte: STEKEL et al. (4).