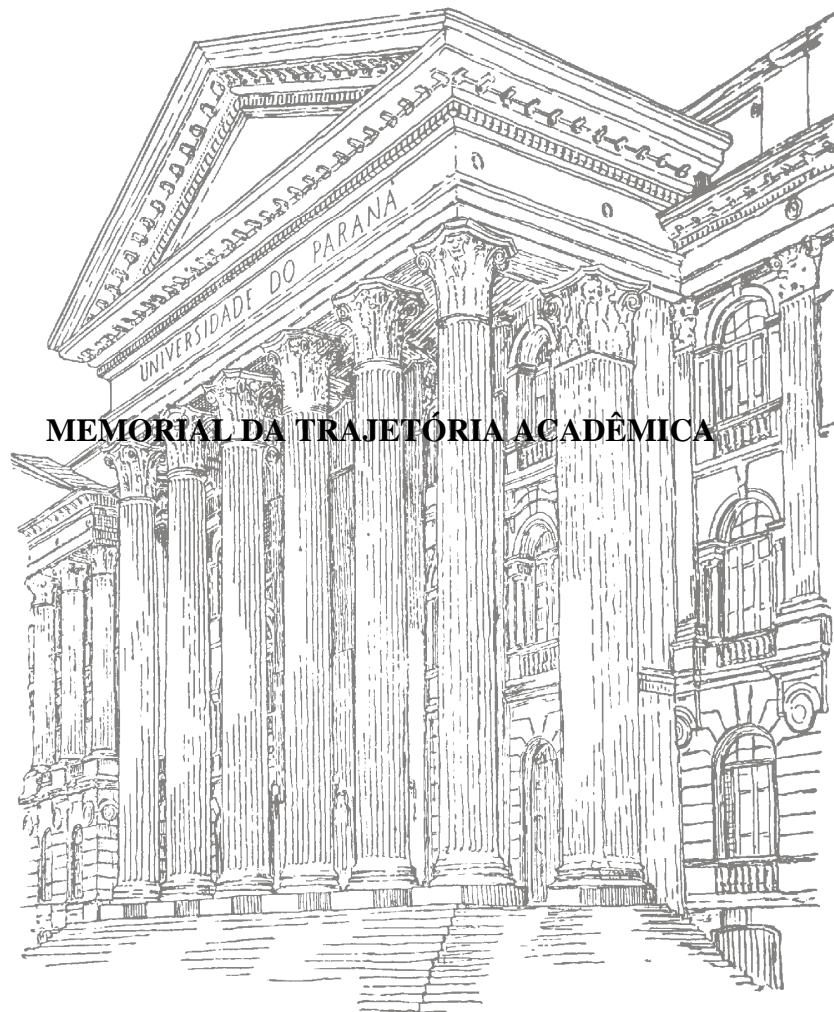


UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

SILA MARY RODRIGUES FERREIRA



MEMORIAL DA TRAJETÓRIA ACADÊMICA

CURITIBA

PARANÁ - BRASIL

Outubro 2014

SILA MARY RODRIGUES FERREIRA

MEMORIAL DA TRAJETÓRIA ACADÊMICA

Memorial da Trajetória Acadêmica apresentado à Banca de Avaliação como requisito à Progressão Funcional à Docente Nível E, com denominação de Professor Titular, do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Paraná

CURITIBA
PARANÁ - BRASIL
Outubro 2014

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

REITOR: Prof. Dr. Zaki Akel Sobrinho

VICE-REITOR: Prof. Dr. Rogério Andrade Mulinari

SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

DIRETORA: Prof^a. Dr^a. Claudete Reggiani

VICE-DIRETOR: Prof. Dr. Nelson Luis Barbosa Rebellato

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

CHEFE: Prof^a. Dr^a. Rubia Carla Formighieri Giordani

SUPLENTE DE CHEFE: Prof^a. Dr^a Silvia do Amaral Rigon

SECRETÁRIA: Simone F. Abrão

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

COORDENADORA: Prof^a. Dr^a. Giane Bientinez Sprada

VICE- COORDENADORA: Prof^a. Msc. Camila Ramos Pinto Sampaio

SECRETÁRIA: Dayane Luiza Tortato

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

COORDENADORA: Prof^a. Dr^a. Sila Mary Rodrigues Ferreira

VICE- COORDENADORA: Prof^a. Dr^a. Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker

SECRETÁRIA: Andressa Guedes de Almeida

TERMO DE APROVAÇÃO

SILA MARY RODRIGUES FERREIRA

TÍTULO: MEMORIAL DA TRAJETÓRIA ACADÊMICA

Memorial da Trajetória Acadêmica aprovado no dia 17 de outubro de 2014, como requisito à Progressão Funcional à Docente Nível E, com denominação de Professor Titular, do Departamento de Nutrição da Universidade Federal do Paraná – UFPR, pela seguinte banca examinadora:

Prof. Dr. Antônio Carlos Ligocki Campos
Universidade Federal do Paraná – UFPR

Profª. Drª. Diana Thomé Fachin
Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUCPR

Profª. Drª. Renata Ernlund Freitas de Macedo
Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUCPR

Profª. Drª. Marcia Rapacci
Pontifícia Universidade Católica do Paraná – PUCPR

DEDICO

A Deus, pela vida;

Aos meus pais Marieta e Ely, pela minha existência;

Ao meu marido Sérgio, pelo companheirismo e dedicação;

Aos meus filhos Érika Louise e Frederick Argeo, pelas horas que me emprestaram
durante essa trajetória;

A Minha Irmã Léla pela infância maravilhosa e pelo conforto ao saber que está perto dos
nossos queridos pais para dar a atenção necessária.

“Se soubesse que o mundo se desintegraria amanhã, ainda assim plantaria a minha macieira”

Martin Luther King¹

AGRADECIMENTO

Uma trajetória acadêmica só se completa com a articulação de outras pessoas, logo há muitos a quem agradecer. Agradeço a todos e a todas que, direta ou indiretamente colaboraram na minha formação como profissional e como ser humano: a eles, minha gratidão e respeito! No entanto, essa caminhada só se concretizou com a parceria e cumplicidade daqueles que fizeram diferença:

À Universidade Federal do Paraná que me acolheu;

Ao Amigo, Prof. Dr. Ocyron Cunha Reitor, da Gestão 1977/1982, da Universidade Federal do Paraná que criou o Curso de Graduação em Nutrição. Agradecendo a ele estendo à todos os reitores da UFPR;

Ao Prof. Dr. Mário Portugal Pederneiras, Vice-Reitor, da Gestão 1990/1994, da UFPR, pelo empenho e comprometimento na construção dos Prédios dos Cursos de Graduação em Nutrição, Odontologia e Farmácia do Campus Botânico. Agradecendo a ele estendo a todos os Vice-Reitores da UFPR;

Aos Diretores do Setor de Ciências da Saúde, Prof. Dr. Francisco Miguel Moraes e Silva, da Gestão 1982/1986 e ao Prof. Dr. Rogério Andrade Mulinari, da Gestão 2000/2009 e as Diretoras Prof^a. Dr^a Maria Emília Daudt Von der Heyde, da Gestão 2009/2010 e a Prof^a. Dr^a. Claudete Reggiani, da Gestão 2010/2018. Agradecimento extensivo a todos os diretores e diretoras do Setor de Ciências da Saúde;

A Vice-Diretora do Setor de Ciências da Saúde, Prof^a. Dr^a. Maria de Lourdes Centa da Gestão 1982/1986 e ao Vice-Diretor Prof. Dr. Nelson Luis Barbosa Rebellato da Gestão 2010/2018. Agradecendo a eles estendo a todos os Vice-Diretores e a todas as Vice-diretoras do Setor de Ciências da Saúde;

Ao Pró-Reitor Dr. Djalma Lopes de Medeiros, Pró-Reitor de Administração e ao Dr. Sérgio N. Bartachevits, Diretor do Departamento de Pessoal da UFPR da Gestão 1982/1986, pela estratégia implementada para atender a demanda de docentes do Curso de Graduação em Nutrição;

Ao Prof. Dr. Carlos Roberto Antunes dos Santos, *in memoriam*, Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação da UFPR da Gestão 1990/1994, pela remodelagem implantada na iniciação científica durante a sua gestão e ao Prof. Dr. Edilson Silveira Pró-Reitor de Pesquisa e Pós-Graduação da UFPR, Gestão 2013/2016, pelo compromisso e competência com que vem conduzindo a Pró-Reitoria da UFPR. Agradecendo a eles estendo a todos os Pró-Reitores da UFPR;

Ao Dr. Alberto Acioly Veiga, Diretor Geral, Dr. Ricardo Teixeira, Diretor Técnico do Hospital de Clínicas e a Profa. Rute Dias Fernandes, Nutricionista do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital de Clínicas da UFPR que consentiram a instalação do primeiro Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição, a partir de março de 1983, no SND do referido Hospital;

Ao Dr. Prof. Ledo de La Fayette Martins Maciel, *in memoriam*, primeiro Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição, Gestão 1980/1983, pela cordialidade, exemplo, ensinamentos de gestão em uma coordenação de Graduação e pelo amor pela Ciência da Nutrição. Agradecendo a ele estendo a todos os professores e professoras que desempenharam a função de Coordenador e/ou Vice-Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição da UFPR e que estiveram envolvidos e comprometidos com a qualidade do ensino;

A Colega e Amiga Prof^ª. Dr^ª. Suely Teresinha Schmidt, primeira Chefe do Departamento de Nutrição, Gestão 1983/1986 e a Prof^ª. Dra. Rubia Carla Formighieri Giordani, Chefe do Departamento de Nutrição nas Gestão 2012/2014. Agradecendo a elas estendo a toda(o)s os Chefes e Suplentes do Departameto de Nutrição que acompanharam minha trajetória;

Ao Departamento de Nutrição que foi a extensão da minha casa;

Às Colegas e Amigas Prof^ª. MSc. Rita de Cássia Medina Claro Sturza, pela parceira na função de gestão de Vice-Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição, Prof^ª. MSc. Regina Maria Ferreira Lang, Prof^ª. Dr^ª. Silvia do Amaral Rigon e a Prof^ª. Dr^ª. Mônica de Caldas Rosa dos Anjos pela parceira na função de Suplência de chefe do

Departamento de Nutrição da UFPR.

À Colega e Amiga Prof^{ra}. Dr^a. Maria Eliana Madalozzo Schieferdeker pelo apoio, comprometimento e companheirismo na condução do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional. Também companheira de viagens de trabalho, momentos em que tivemos a oportunidade de colocar a conversa e principalmente nosso planejamento em dia. Muito obrigada!

A toda(o)s a(o)s colegas do DNUT pela parceria, diálogos, discussões acaloradas e reflexões! Isso proporcionou o nosso amadurecimento. Muito obrigada!

Ao Servidor Luís Antonio de Sousa Santos e a Servidora Jussara do Rego Elias da Comissão de Permanente de Pessoal Docente e da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-graduação, respectivamente, e também, meu agradecimento à toda equipe da administração superior da UFPR;

Aos Amigos Diomar Augusto de Quadros e Jair José de Lima, pelo apoio, dedicação e comprometimento com a instituição. Sem o auxílio de vocês muitas das minhas conquistas poderiam não ter acontecido. Parte dessas conquistas compartilho com vocês. Meu muito obrigada!

A minha gratidão às servidoras Dolfina Antunes, primeira secretária do DNUT, Dirce Soares de Andrade e a Maria Betti Souza da Costa, *in memoriam*, secretária do DNUT até 2009. Servidoras que deram apoio administrativo e técnico no desempenho e na condução das minhas atividades. Agradecendo a elas estendo a todo(a)s o(a)s servidor(a)es do DNUT e da Coordenação do Curso de graduação em Nutrição;

À Amiga e Servidora Andressa Guedes de Almeida, secretaria do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional pelo compromisso, profissionalismo e paciência na condução da secretaria do PPGSAN. Obrigada, com carinho!

À Amiga Salete Francisca Basso, Servidora do Setor de Ciências da Saúde do Campus Botânico. Uma das primeiras pessoas que conheci no Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas da UFPR. Agradecendo e ela estendo a todos o(a)s servidores do

Hospital de Clínicas e do Setor de Ciências da Saúde;

Aos orientado(a)s e orientando(a)s do Curso de graduação em Nutrição e da Pós-graduação *latu sensu* e *stricto sensu* que foram meus companheiros de trabalho. Essas parcerias foram fundamentais para a concretização de muitos ideais e sonhos;

A todos os estudantes do Curso de graduação em Nutrição e da Pós-graduação *latu sensu* e *stricto sensu* que foram o estímulo para o enfrentamento dos desafios;

Ao Mestre e Amigo Prof. Dr. Renato João Sossela de Freitas do Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos, pela amizade, compromisso com a instituição e pelos ensinamentos. Agradecendo a ele estendo meu agradecimento a todos a(o)s colegas de outros departamentos da UFPR, pelas contribuições e pela troca de figurinhas;

Obrigada Amigas, Amigos, Colegas e Estudantes! Valeu muito!!

ÍNDICE

	RESUMO	23
1	IDENTIFICAÇÃO	27
2	INTRODUÇÃO	28
3	TRAJETÓRIA NO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA UFPR	31
3.1	ATIVIDADES DE ENSINO NA UFPR	31
3.1.1	Docência em Curso de Graduação	31
3.1.2	Docência em Curso de Pós-graduação <i>Latu Sensu e Stricto Sensu</i> na UFPR	33
3.2	ATIVIDADES DE ORIENTAÇÃO	34
3.2.1	Orientação na Graduação	35
3.2.2	Orientação na Pós-Graduação	36
3.3	ATIVIDADES ACADÊMICAS ESPECIAIS	37
3.3.1	Bancas em Concurso de Docência	38
3.3.2	Banca de defesa em Programa de Pós-graduação	39
3.3.3	Comissão Julgadora de Progressão Funcional, Estágio Probatório e de Processo Seletivo	39
3.4	ATIVIDADES DE PESQUISA	39
3.4.1	Linhas de Pesquisa	39
3.4.2	Coordenação de Projeto de Pesquisa	40
3.5	ATIVIDADES DE EXTENSÃO	45
3.5.1	Alimento Solidário: alimentando a solidariedade e a cidadania	46
3.5.2	Gestão da Qualidade dos Alimentos dos Armazéns da Família	46
3.5.3	Alimento Seguro à Comunidade do Hospital de Clínicas e Restaurante Universitário	47
3.6	PROJETOS FINANCIADOS	47
3.7	GRUPO DE PESQUISA	51
3.8	BOLSA DE PRODUTIVIDADE	51
3.9	ATIVIDADES DE GESTÃO ACADÊMICA	51
3.9.1	Coordenação do Curso Graduação em Nutrição	51
3.9.2	Membro da Comissão de Construção da Sub-Sede do Setor de Ciências da Saúde	58

3.9.3	Coordenação do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional	60
3.9.4	Outras Atividades de Gestão	62
3.10	ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO DOCENTE	63
3.11	PRODUÇÃO CIENTÍFICA	64
3.11.1	Publicações em Revistas Indexadas	65
3.11.2	Livro publicado	66
3.11.3	Participação em Eventos e Palestras	67
3.11.4	Produção Técnica	67
3.11.5	Prêmios e Títulos	68
3.12	COLABORAÇÃO NACIONAL E INTERNACIONAL	68
3.13	OUTRAS ATIVIDADES RELEVANTES	69
	CONSIDERAÇÕES FINAIS	71
	REFERÊNCIAS	73

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 01 -	ORIENTAÇÃO NA GRADUAÇÃO E NA PÓS-GRADUAÇÃO	35
FIGURA 02 -	PARTICIPAÇÃO EM BANCA	38
FIGURA 03 -	PRODUTO DO PROJETO DE PESQUISA MÉTODOS FÍSICOS E SENSORIAIS DE SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA PARA UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	42
FIGURA 04 -	LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL DE CLÍNICAS, 1991. UFPR, CURITIBA, PARANÁ	55
FIGURA 05 -	INSTALAÇÕES DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, 1996. SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE. UFPR, CURITIBA, PARANÁ	56
FIGURA 06 -	SOLEINIDADE E CONVITE DE FORMATURA DA PRIMEIRA TURMA DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO, REALIZADA EM 31 DE MARÇO, 1984	57
FIGURA 07 -	CONSTRUÇÃO E INAUGURAÇÃO DAS INSTALAÇÕES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NO CAMPUS JARDIM BOTÂNICO, SETEMBRO DE 1997, SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE. UFPR, CURITIBA, PARANÁ	59
FIGURA 08 -	LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E ANÁLISE SENSORIAL DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, CAMPUS JARDIM BOTÂNICO, SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE. UFPR, CURITIBA, PARANÁ	60
FIGURA 09 -	ÚLTIMO ARTIGO PUBLICADO PROVENIENTE DA BOLSISTA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA LUNA RESENDE MACHADO DE SOUZA	65
FIGURA 10 -	ARTIGO PROVENIENTE DA ORIENTAÇÃO DA MESTRANDA JULIANA NADAL	66
FIGURA 11	TRABALHOS PUBLICADOS EM EVENTOS, APRESENTAÇÃO, PRODUÇÃO TÉCNICA, PREMIO E TÍTULOS	67

LISTA DE QUADROS

QUADRO 01 -	PUBLICAÇÕES PROVENIENTES DO PROJETO DE PESQUISA MÉTODOS FÍSICOS E SENSORIAIS DE SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA PARA UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	41
QUADRO 02 -	PUBLICAÇÕES PROVENIENTES DO PROJETO DE PESQUISA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS, CONVENCIONAIS E ORGÂNICOS	43
QUADRO 03 -	PUBLICAÇÕES PROVENIENTES DO PROJETO DE PESQUISA DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	44
QUADRO 04 -	PROJETOS FINANCIADOS	50
QUADRO 05 -	ATIVIDADE DE GESTÃO ADMINISTRATIVA E DE REPRESENTAÇÃO NO ÂMBITO DA UFPR	52
QUADRO 06 -	PRIMEIROS ARTIGOS PUBLICADOS NA MINHA TRAJETÓRIA ACADÊMICA	64
QUADRO 07 -	HOMENAGENS RECEBIDAS	68

RESUMO

Filha de Ely Marques Ferreira, um pecuarista e tropeiro no início da vida e de Marieta Rodrigues Ferreira, dona de casa e costureira, nasci em 15 de janeiro de 1956, em Alegrete, Rio Grande do Sul. Vivi até os nove anos na zona rural onde estudei até a terceira série. Estudei o curso ginásial no Colégio de Irmãs Divino Coração e o segundo grau no Colégio Estadual Osvaldo Aranha, momento em que me dediquei aos estudos, à prática de esporte, especialmente o voleibol e à dança folclórica gaúcha. Em 1975 ingressei no Curso de Nutrição na Universidade do Vale dos Sinos – UNISINOS, São Leopoldo, Estado do Rio Grande do Sul. No primeiro ano do Curso de graduação, por ocasião de um curso de extensão de histologia e preparo de lâminas, fui convidada para ser monitora da disciplina de Histologia e Fisiologia da Nutrição, permanecendo nessa condição até me formar, em 1979. Aliás, o valor da bolsa, respectiva a três disciplinas semestrais, ajudou-me a sustentar à minha formação. Depois de formada, fui trabalhar para uma empresa de consultoria em Serviços de Alimentação em Florianópolis e em Blumenau. E foi lá, que inclusive, comecei a iniciação em gestão de projetos, quando planejei a cozinha industrial da Empresa Maju Malhas e da grande cozinha da Empresa Ataliba Cozinhas Industriais, ambas na Cidade de Blumenau. Ingressei na Universidade Federal do Paraná em agosto de 1981, quando o Curso de graduação em Nutrição havia sido recentemente iniciado, em março de 1980 na gestão do Prof. Dr. Ocyron Cunha. Assumi a responsabilidade da disciplina Técnica Dietética I que, naquele momento, passava por dificuldades em sua execução pela falta de laboratório para desenvolvimento das aulas práticas. Dificuldades que se estendiam, de um modo geral, a todo o Curso, pois a ausência de docentes impossibilitava a oferta das disciplinas profissionalizantes. Com seis meses de universidade, em fevereiro de 1982, fui convidada pelo Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição, Prof. Dr. Ledo de La Fayette Martins Maciel, juntamente com o Diretor do Setor de Ciências da Saúde Prof. Dr. Adir Mulinari, a assumir a Vice-Coordenação, função esta que hesitei em assumir, uma vez que, por ser nova na carreira, muito tinha a aprender, diante da falta de experiência no ensino e administração, principalmente, pela responsabilidade de gerir uma Coordenação de Curso de Graduação da UFPR. Assumi o mandato, no qual fiquei até março de 1983, como Vice-Coordenadora, pois o Coordenador pediu sua exoneração entendendo que eu dispunha de autossuficiência para gerir o curso. Na condição de Vice-Coordenadora em exercício fiquei até 1984, sendo reconduzida para mais um (01) mandato (1984-1986). No ano de 1982, o Curso de Nutrição passou por muitas dificuldades: falta de docentes, ausência de laboratórios, falta de área física para as atividades administrativas do curso e para os poucos professores, situações que levavam à incerteza em relação à continuidade do mesmo no elenco da UFPR; decisões que precisavam ser tomadas: contratar docentes, construir ou conseguir uma área física para o laboratório e a instalação das dependências do Curso. Optamos enfrentar pelas dificuldades, que talvez, no nosso entender, poderiam ser sanadas. Como contratar docentes seria uma tarefa árdua, pois, havia um impeditivo que impossibilitava a

contratação, exceto, profissionais com mestrado. O Departamento de Pessoal (atual DAP) precisava comprovar, por meio de publicação, em edital e em um jornal do Estado, que não existiam Nutricionistas, com Mestrado, para serem contratados. Conseguir profissionais, em órgãos parceiros, talvez fosse o caminho a seguir. E lá fomos nós. Batemos à porta do Hospital das Clínicas, nosso parceiro desde aquela época; no restaurante Universitário; na secretaria de Saúde do Estado do Paraná, órgãos que dispunham de Nutricionistas que poderiam nos auxiliar nas disciplinas. Desta feita, conseguimos quatro nutricionistas e dois médicos, dos quais uma nutricionista contratada pela Secretaria de Saúde do Estado do Paraná, duas nutricionistas pelo Hospital de Clínicas, uma pelo Restaurante Universitário e, ainda dois médicos contratados para as disciplinas de Patologia da Nutrição pelo Hospital de Clínicas. Posteriormente, esses profissionais foram contratados, mesmo sem Mestrado, uma vez que foi comprovada a inexistência de nutricionista com mestrado no Estado. Havíamos ganhado uma batalha, embora parcial, mas não havíamos ganhado a guerra. Tínhamos ainda pela frente o reconhecimento do Curso, e as dificuldades eram imensas. Em dezembro de 1982 levamos as nossas dificuldades ao Prof. Dr. Francisco Miguel Moraes e Silva, que havia assumido, recentemente, a Direção do Setor de Ciências da Saúde. A falta do laboratório de Técnica Dietética nos afligia. As práticas das disciplinas estavam sendo adaptadas em pequenas turmas em uma Copa (desativada) da maternidade do HC, emprestada especificamente para essa finalidade. Começava a gestão de projeto da área física: no térreo do Setor de Ciências da Saúde e na área onde atualmente se encontra a parte administrativa do Serviço de Nutrição e Dietética do HC, ambas inviabilizadas em razão da dificuldade do sistema hidráulico. Com a colaboração incansável da Profa. Rute Dias Fernandes, então nutricionista chefe do HC que sugeriu a troca da referida área pela antiga sala da administração do SND, foi possível implantar o Laboratório de Técnica Dietética. Atualmente, neste local, é a sala das dietas do Serviço de Nutrição e Dietética. A propósito, em fevereiro de 1983, foi inaugurado o Laboratório de Técnica Dietética no HC, a área administrativa do Curso de Nutrição, no 4ª andar do Setor de Ciências da Saúde, conseguimos 13 vagas para contratação de docentes e foi criado o Departamento de Nutrição. A partir dessa data assumi a Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição e uma missão: enviar até junho de 1983 o processo de reconhecimento para Ministério de Educação e Cultura. O processo foi elaborado e encadernado em três volumes e pessoalmente protocolado no MEC, situado em Brasília, Distrito Federal, pela Coordenadora do Curso de Nutrição. O curso fora reconhecido em junho de 1984, fato que pôde ser comemorado no dia 31 de março, por ocasião da formatura da primeira turma com 16 egressos. Presidi de 1981 à 1985 a Associação de Nutrição do Paraná. Em 1986 ingressei no Mestrado de Tecnologia de Alimentos da UFPR. Após esse período, ao retornar, assumi a disciplina de Tecnologia de Alimentos do Departamento de Nutrição e, por necessidade de auxiliar na qualificação de outros colegas docentes, passei também a ministrar a disciplina de Análise de Alimentos que substituiu a disciplina de Bromatologia de Alimentos, juntamente com o Prof. Dr. Ivan Domingos Carvalho Santos, no Laboratório de Análise da Água do Curso de Farmácia (prédio antigo no Batel), sob a responsabilidade da Prof^a. Dr^a. Eliane Rose Serpe Elpo. Por ocasião do incêndio, ocorrido em setembro de

1992 no curso de Odontologia, no prédio histórico da Praça Santos Andrade, fui designada pelo Reitor Prof. Dr. Carlos Alberto Faraco para compor a comissão interdepartamental da Construção da Sub-sede do Setor de Ciências da Saúde, no Jardim Botânico. A essa comissão coube o planejamento das necessidades, elaboração de uma planta baixa com as respectivas demandas, acompanhamento da obra junto à prefeitura da UFPR, elaboração da lista de compra para o recheio das dependências, elaboração da descrição técnica do material a ser adquirido e acompanhamento do material recebido. A partir de 31 de março de 1997, data da mudança para as novas instalações no Campus do Jardim Botânico, começava um novo ciclo para os professores do Departamento de Nutrição. Com a nova área, de 1.447,65m², do Curso e do Departamento de Nutrição foi possível realizar um sonho: ter um laboratório para fazer pesquisas, atividade que havia iniciado e vinha sendo incubada desde o término do mestrado, em 1991. Desde então, envolvi alunos de iniciação científica e voluntários nos projetos. Com uma maior área, outros estudantes vieram se somar aos projetos. Em 2001, entendendo que o Mestrado, não era o suficiente para pleitear fomento para pesquisas, houve a necessidade cursar um Doutorado. A Família me impedia de me afastar da sede. Então participei do processo seletivo da Tecnologia de Alimentos da UFPR. Retornei em 2004, quando assumi a Chefia do Departamento de Nutrição, permanecendo por dois mandatos (2004-2008). No período que estive no Departamento de Nutrição percebi que estávamos maduros o suficiente para ter um Programa de Pós-graduação em Nutrição, uma vez que no Paraná não existia nenhum mestrado ou Doutorado na área e a UFPR deveria ser a pioneira em razão da liderança que ocupa na região. O Curso de Graduação em Nutrição foi o primeiro do Estado e a UFPR, poderia e deveria ser a primeira a implantar um Programa de Pós-graduação em Nutrição. Então, durante a gestão do DNUT, presidi a comissão de estruturação do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional, o qual foi aprovado pela CAPES, em novembro de 2010 e iniciou suas atividades em agosto de 2011. Fui indicada como coordenadora *pro-tempore* e atualmente estou no segundo mandato de Coordenadora do PPGSAN que irá finalizar em setembro de 2015. Participei de 2008 a 2010 da Diretoria da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos- SBCTA - Paraná – SBCTA/PR. Coordenei no período de 2009 a 2010 o Curso de aperfeiçoamento “Qualidade da alimentação escolar”, promovido pelo Departamento de Nutrição e financiado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, por meio do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar - CECANE/PR. Desde 2011 coordeno o projeto “O desafio da segurança alimentar e nutricional na comunidade escolar” financiado por meio do Chamada Pública MCTI/CNPq/MEC/Capes - Ação Transversal nº06/2011 – Casadinho/Procad (processo No. 552448/2011-7), que tem como parceiros os Programas de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da UFPR e de Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco. Em 2013, fui contemplada com uma bolsa produtividade em pesquisa e desenvolvimento tecnológico/extensão da Fundação Araucária. Na minha trajetória orientei aproximadamente 156 alunos de graduação, de pós-graduação e, até a presente data publiquei aproximadamente 40 artigos e um livro onde foram abordados resultados de pesquisas. Ao longo na minha carreira, procurei exercer as minhas atividades com zelo,

dedicação, comprometida com a qualidade do ensino da Nutrição, na busca e na produção do conhecimento, de forma a representar e respeitar a instituição que me acolheu. Espero que a minha progressão para titular venha, além de contribuir para a projeção do Departamento de Nutrição junto a outros Departamentos da UFPR, que já possuem essa categoria docente, também, servir de estímulo a outros docentes que almejam essa progressão.

Palavras-chave: memorial, trajetória acadêmica, professor titular

1 IDENTIFICAÇÃO

1.1 Nome completo: Sila Mary Rodrigues Ferreira

Informações suprimidas em decorrência da Lei
Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)
- Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

2 INTRODUÇÃO

Pretendo no relato que se inicia, não somente enumerar os acontecimentos, os fatos e a produção científica durante minha trajetória, mas, sobretudo, descrever os princípios que nortearam a minha inserção na vida universitária – ensino, pesquisa, extensão e gestão, bem como indicar os modelos de aprendizagem e de convivência, com os quais, tive a oportunidade e felicidade de aprender.

Não há como negar que fatos e vivências na graduação moldaram de forma marcante a minha trajetória de vida e acadêmica. Na infância, o desejo de ser farmacêutica ou estudar Educação Física, mais tarde, na universidade, a experiência como monitora das disciplinas de Histologia, Fisiologia da Nutrição e Nutrição Normal, fizeram com que eu tivesse muita clareza em relação à pretensão profissional escolhida: Ser professora de Nutrição.

Da minha época de graduação, gostaria de salientar a oportunidade de aprendizagem e convivência com um modelo que foi fundamental para a decisão da minha escolha e no auxílio da consolidação da minha formação. O modelo da colega de graduação e hoje colega na docência, Prof^a. Dr^a. Suely Teresinha Schmidt. Ela, sem saber, foi meu exemplo: de dedicação no estudo, no trabalho, pelo perfil contextualizador e pelo interesse na busca do saber. Foi nessa época que me senti estimulada para a produção do conhecimento.

Outro exemplo e modelo foi o Querido Prof. Dr. Ledo de La Fayette Martins Maciel *in memoriam*, com quem convivi desde o primeiro dia da minha chegada no Curso de Nutrição da UFPR e durante os dois anos em que ele esteve presente na coordenação do curso. Mesmo com pouco tempo de convivência, foi o suficiente para me ensinar a regras básicas, de como ser uma professora, embora nem todas tenha conseguido seguir, em razão do meu perfil. Sua cordialidade, simpatia e, principalmente, sua vibração pela Ciência da Nutrição me marcaram muito.

Também, nos momentos mais difíceis de luta e sobrevivência do Curso de Nutrição da UFPR, não poderia negar o grande aprendizado e experiência em relação à busca do espaço de trabalho, onde a palavra de ordem era: mostrar sua necessidade para ser reconhecido profissionalmente. Exemplo de garra e obstinação em busca de espaço numa profissão nova e desconhecida. Esse exemplo foi mostrado pelos 17 pioneiros e modelos veteranos do Curso de Graduação em Nutrição da Turma 1980. Alguns desses

modelos de atuação passo a descrever. A nutricionista Dr^a. Sandra Regina Justino que foi a pioneira da equipe do Transplante de Medula Óssea do Hospital de Clínicas, no Brasil e América do Sul. A Nutricionista Márcia Stolarski que é responsável pela Alimentação Escolar do Estado do Paraná. O Nutricionista Maurício Meyer, *in memoriam*, que era professor da Universidade de São Paulo quando Deus o levou.

Com a dedicação desses estudantes vivenciei o início de várias atividades no Hospital de Clínicas da UFPR. Por meio de três projetos de monitoria nos temas, obesidade e diabetes, foram iniciadas as atividades dos Ambulatórios de Nutrição no HC e no âmbito Estadual foi fundada a Associação Paranaense do Diabético Juvenil que mais a tarde passou a ser chamada Associação Paranaense do Diabético - APAD. Ambos com importância social reconhecida. Também, o vínculo de um estudante de Nutrição da UFPR da primeira turma com um filho de um eminente político Paranaense serviu para a sensibilização da primeira legislação pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, sobre alimentos/bebida dietética (bebidas sem açúcar) que foi a precursora da atual legislação. Essa legislação estimulou o lançamento da primeira bebida dietética (sem açúcar) no mercado, que, mais tarde, contribuiu para a confusão da terminologia “alimento ou bebida dietética”.

Outro momento marcante sob o ponto de vista acadêmico e de pesquisadora, foi o início da vivência em produção científica, durante o mestrado. Fruto da convivência com o Prof. Dr. Hilmar Adelbert Johann Fugmann, Prof. Dr. Renato João Sossela de Freitas e com o Prof. Dr. Gilvan Wosiacki, esse último meu orientador, todos do Programa de Pós-graduação em Tecnologia de Alimentos e que me estimularam e ensinaram os primeiros passos na pesquisa. Com o Prof. Dr. Hilmar Adelbert Johann Fugmann além de ter sido o incentivador para o Mestrado aprendi os conhecimentos da Tecnologia de Alimentos, disciplina que ministro até hoje. Com o Prof. Dr. Renato João Sossela de Freitas, que também, foi meu orientador de Doutorado, aprendi a Análise de Alimentos, disciplina que lecionei e desse ramo comecei a minha trajetória no estudo e conhecimento da Avaliação e Controle da Qualidade. Conhecimentos que me levaram a buscar análises rápidas e práticas para a avaliação dos alimentos em Serviços de Alimentação Coletiva, cujo tema possibilitou a publicação do livro Controle da Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I pela Editora Varela. Com o Prof. Dr. Gilvan Wosiacki, meu orientador de Mestrado, aprendi as regras para a elaboração de uma dissertação e principalmente a importância da integração do estudante de iniciação científica com o aluno de pós-graduação.

Gostaria de salientar que esses fatos, dentre tantos, foram marcantes na minha trajetória como professora e pesquisadora. E de dizer que o mais importante do que tudo é a capacidade inigualável de mostrar no dia a dia que é possível aliar prazer e trabalho. Aliás, tudo que é realizado com paixão é prazeroso. Sempre falo para os estudantes que amar sua profissão e ter paixão pelo seu trabalho é muito importante, pois só assim o que realizamos nos traz satisfação e prazer.

É evidente, que sem o apoio da minha família, esposo e filhos, não teria me dedicado tanto e não estaria onde cheguei. Eles foram meu ‘porto seguro’ me permitindo realizar uma carreira sólida e me ajudando a enfrentar os desafios que a vida acadêmica na UFPR nos impõe.

Nesse memorial vou dar ênfase às atividades mais relevantes da minha trajetória, evitando tornar esse relato desnecessariamente denso e fazer jus a uma das minhas características pessoais que é a objetividade.

3 TRAJETÓRIA NO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DA UFPR

Ingressei na Universidade Federal do Paraná em agosto de 1981 para ministrar aula na disciplina de Técnica Dietética I do curso de graduação em Nutrição.

Os 33 anos de atividade na UFPR divido em três períodos: 1981 - 1990 – Os desafios que me motivaram e me fizeram uma professora; 1991 - 2000 – A caminhada em busca da construção e da maturidade acadêmica; 2001 - 2014 – Novas conquistas e a maturidade acadêmica.

Na minha trajetória na UFPR ministrei disciplinas na graduação e a Pós-graduação *Lato Sensu e Strictu Sensu*. Participei em atividades de gestão na Coordenação de Curso de Graduação em Nutrição, Coordenação de Curso *Lato Sensu* e Coordenação de Programa de Pós-graduação. Fiz parte da Comissão Permanente de Pessoal Docente - CPPD, do Comité Setorial de Pesquisa, da Comissão Interdepartamental da Construção da Sub-sede do Setor de Ciências da Saúde e coordenei projetos de pesquisa e extensão. Fiz parte da Comissão do CT-infra. Fui presidente da comissão da estruturação do programa de Pós-Graduação do Departamento de Nutrição. Publiquei 40 artigos e um livro.

Os desafios e a experiência vivida nos primeiros anos de UFPR me motivaram e impulsionaram na construção da minha vida acadêmica, me tornando uma professora pro ativa. A busca constante pelo crescimento profissional e de novas conquistas me tornaram um indivíduo pulsante nas ações referentes à vida acadêmica, o que pode ter gerado, ao longo da vida acadêmica, pouca reflexão crítica. No entanto, as conquistas, o crescimento em equipe e os novos desafios são as motivações da minha atividade de docente.

3.1 ATIVIDADES DE ENSINO NA UFPR

3.1.1 Docência em Curso de Graduação

Comecei a ministrar aulas no segundo semestre de 1981, quando fui contratada como responsável da disciplina Técnica Dietética I. De imediato, sem experiência, me deparei com situações muito adversas, considerando que a disciplina tinha uma carga

horária expressiva de aulas práticas. Como abordar um conhecimento prático se não dispúnhamos de materiais e equipamentos, muito menos, laboratório? Após efetuar a relação do material necessário, a compra de equipamentos e utensílios, ministrar todo o conteúdo teórico, depois de idas e vindas na busca de uma área para que pudesse lecionar as aulas, identifiquei uma copa desativada da maternidade do hospital das Clínicas do HC. Com o auxílio dos 17 estudantes da turma 1980/1, adaptamos três mini fogões em duas macas e dividimos a turma em três grupos, para acomodar com segurança, os estudantes no “Laboratório de Técnica Dietética”, se assim poderíamos chamar aquele espaço. Nesse local, as atividades das disciplinas de Técnica Dietética I, II e III permaneceram por três semestres, até a inauguração, em 1983, do laboratório de Técnica Dietética junto ao serviço de Nutrição e Dietética do HC.

O nosso cotidiano nos permitia desfrutar de fatos inusitados e hilários como o que ocorreu numa aula de Técnica Dietética da primeira turma, quando ofertamos a disciplina com a divisão de turma. Como trabalhávamos com quatro alunos no “Laboratório de Técnica Dietética”, coube ao aluno Maurício Meyer, *in memoriam* a prática de Banana Caramelada. Ao final da aula como de costume fazíamos a degustação. Chegou a vez do Maurício apresentar seu prato: descrever como foi realizado, transformações ocorridas e características sensoriais. Tudo pronto: a reação de Maillard estava ali, visível na cor caramelo. Chegou o grande momento da degustação: a grande surpresa e decepção, o sabor estava salgado. O Maurício havia trocado os recipientes de açúcar pelo de sal. A partir dessa data colamos uma tarja bem visível nos recipientes para evitar surpresas.

Com o avanço dos estudantes no currículo passei a ministrar, além da Técnica Dietética I, as disciplinas de Técnica Dietética II e III. No entanto, com a falta de docentes, passei a lecionar em período de férias a disciplina Nutrição Normal (hoje Nutrição Básica), condição que permaneceu até final de julho de 1982 quando foram contratados profissionais cedidos por órgãos parceiros da UFPR, para auxiliar nas aulas, cedidos por órgãos parceiros da UFPR.

Além das disciplinas referidas acima e da disciplina de estágio supervisionado em Administração em Serviço de Alimentação do Curso de Graduação em Nutrição, também ministrei a disciplina Fundamentos de Nutrição para o Curso de Graduação em Enfermagem.

Após o meu retorno do Mestrado em Tecnologia de Alimentos em 1991, assumi a responsabilidade da disciplina Tecnologia de Alimentos. Com o objetivo de

oportunizar a outros colegas, o afastamento para qualificação, passei a ministrar, também, juntamente com outros docentes, conteúdos da disciplina Bioquímica de Alimentos e mais tarde a disciplina Análise de Alimentos, nomenclatura da disciplina Bromatologia de Alimentos proveniente da reformulação curricular do Curso de Graduação em Nutrição.

Ao retornar do Mestrado em 1991 fui convidada pela a Prof^a. Lana Magaly Pires para fazer parte o Projeto Cads/Araucária, o qual coordenava (1989/96). O objetivo era adquirir os equipamentos para o laboratório de Análise de Alimentos com uma verba do projeto Cads/Araucária destinada para esse fim. Como não tínhamos local adequado para a instalação do laboratório, fomos buscar ajuda com nossos parceiros do Departamento de Farmácia. Fomos bem sucedidos, pois a Prof^a. Msc. Eliane Roses Serpe disponibilizou o Laboratório de Análise de Água para que pudéssemos instalar os equipamentos e implantar o laboratório. Foi nessa época que, juntamente com o Prof. Dr. Ivan Domingos Carvalho Santos, implantamos a disciplina Análise de Alimentos no novo currículo do Curso de Graduação em Nutrição.

Com a instalação do Curso de Nutrição no prédio do Campus Botânico, onde passamos a dispor de outros laboratórios como, Tecnologia de Alimentos, Análise Sensorial e Nutrição Experimental, novas demandas surgiram. Comecei a ofertar a disciplina de Nutrição Experimental, em caráter optativo. Mais tarde, suspendi a oferta, por razões éticas, de custo e por entender que o custo benefício era muito alto para uma disciplina optativa de graduação.

No retorno do doutorado em 2005, passei a lecionar, além da Tecnologia de Alimentos, a disciplina optativa Controle da Qualidade de Alimentos. Atualmente ministro, juntamente com a Prof^a. Dr^a. Cláudia Carneiro Hecke Krüger a disciplina Tecnologia de Alimentos uma vez que estou envolvida em disciplinas do programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional.

3.1.2 Docência em Curso de Pós-graduação *Latu Sensu* e *Stricto Sensu* na UFPR

Ministrei a disciplina de Avaliação da Qualidade no Curso de Especialização em Gestão de Projetos em Alimentação e Nutrição, promovido pelo Departamento de Nutrição, e a disciplina de Inovação Tecnológica e Gestão da Qualidade dos Alimentos no Curso de aperfeiçoamento “Qualidade da Alimentação Escolar”, promovido pelo Departamento de Nutrição e financiado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da

Educação – FNDE, por meio do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE.

No programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional/PPGSAN – Mestrado que iniciou suas atividades em agosto de 2011, juntamente a Prof^ª. Dr^ª. Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker ministrei as disciplinas Seminário I e II que ocorrem anualmente. Também, sou responsável pelas disciplinas Qualificação I e Seminário Integrado de Pesquisa III e ofertado, a cada 2 anos, no PPGSAN, a disciplina Controle da Qualidade dos Alimentos, juntamente com as Prof^ªs. Dr^ªs. Márcia Aurelina de Oliveira Alves e Márcia Regina Beux.

A condução das disciplinas do PPGSAN tem proporcionado, além da experiência e da articulação com os mestrandos, uma visão mais holística do processo ensino-aprendizagem na pós-graduação.

3.2 ATIVIDADES DE ORIENTAÇÃO

Ao longo da minha carreira tive a oportunidade de orientar aproximadamente 156 estudantes de graduação em Programa de Iniciação à Docência - PID/Monitoria, Programa de Iniciação Científica – PIBIC, Programa de Voluntariado Acadêmico – PVA, Programa de Extensão Universitária, Programa de Permanência, Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação, Estágio e/ou Mobilidade Internacional, Orientação de Monografia de Curso de Especialização, orientação e coorientação em Programa de Pós-Graduação conforme mostra a Figura 01.

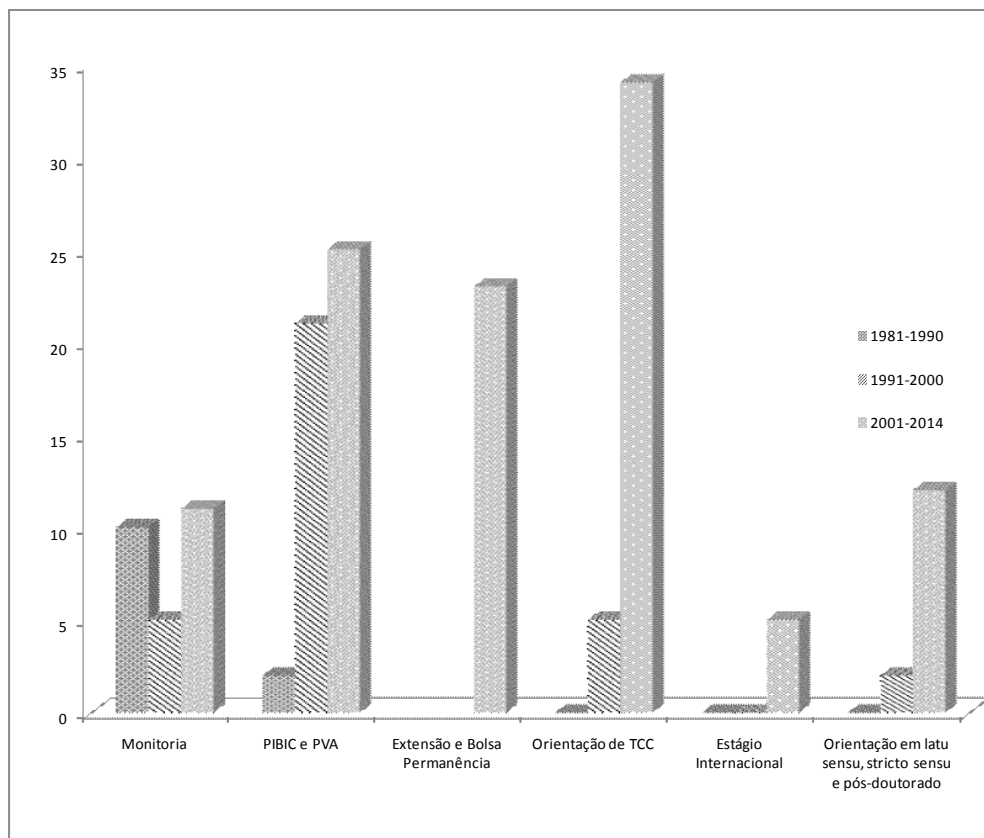


FIGURA 01 – ORIENTAÇÃO DA GRADUAÇÃO E NA PÓS-GRADUAÇÃO

FONTE: FERREIRA²

OBS.: PIBIC – Programa de iniciação científica

PVA – Programa de voluntariado acadêmico

Estágio Internacional – acompanhamento de estudantes de graduação da Universidad de Valladolid – Espanha e da Universidade do Porto – Portugal

3.2.1 Orientação na graduação

Tive a oportunidade de começar a trabalhar com estudantes de bolsa monitoria no primeiro ano de ingresso na instituição onde compartilhei e vivenciei vários projetos das primeiras turmas (1980/1 e 2) do curso de Nutrição, no Hospital de Clínicas da UFPR, como os Ambulatórios de Nutrição e no âmbito Estadual, na Associação Paranaense dos Diabéticos – APAD. Todos de importância social reconhecida. A inserção de monitores em disciplinas possibilita uma valiosa contribuição, por meio de outro olhar, uma vez que os estudantes conseguem fornecer subsídios para uma avaliação crítica com o propósito de um melhor desenvolvimento e aprimoramento da disciplina em curso.

Na iniciação científica, comecei meu envolvimento, a partir da minha dissertação de mestrado quando trabalhei com alunas de graduação como voluntárias na parte prática do meu projeto. Neste sentido, tive a oportunidade de vivenciar e ratificar a convicção do

valor da inserção de estudantes na atividade universitária, seja na docência, na pesquisa ou na extensão.

Na extensão, em razão do meu comprometimento com a pesquisa e do meu envolvimento com atividade de gestão, permaneci somente por seis anos com projetos de extensão que nasceram da experiência com as disciplinas de Tecnologia de Alimentos e Controle da Qualidade de Alimentos, com os Projetos de Pesquisa Métodos Físicos e Sensoriais de Seleção de Matéria-prima para Unidades de Alimentação e Nutrição, Avaliação da Qualidade dos Alimentos Funcionais, Convencionais e Orgânicos e do livro Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I, editado pela Livraria Varela de São Paulo. Os projetos mais importantes foram realizados na Secretaria Municipal de Abastecimento onde eram adquiridos os gêneros alimentícios para os 29 armazéns da família, no Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas e no Restaurante Universitário do Campus Politécnico.

A orientação acadêmica é um desafio. É como o cultivar um jardim. Se não proporcionarmos as condições e estímulo para que ele desenvolva, o jardim não se tornará viçoso. Ensinar o estudante a pesquisar é mais ou menos da mesma forma. Se o estudante não está preparado, estimulado para receber o novo conhecimento, para encarar as situações, às vezes adversas, não vai desenvolver aptidão e o prazer pela produção do conhecimento. Nesse sentido, a orientação tem um papel fundamental para iniciar o estudante na pesquisa. Na minha trajetória, desde 1992, com esse espírito, venho orientando alunos de graduação, tanto na iniciação científica, como voluntário ou TCC. O número de orientações na graduação pode ser visualizado na Figura 01.

3.2.2 Orientação na Pós-Graduação

O vínculo com a Pós-Graduação *Latu Sensu e Stricto Sensu* permitiu a orientação de monografias e dissertações. No curso de especialização, realizado pelo Departamento de Nutrição no ano de 1999, permitiu a orientação de 02 monografias.

A minha inserção no *Stricto Sensu* foi por meio do programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos – PPGEA onde ingressei na categoria de colaborador como coorientadora em 2004. Na sequência vieram duas orientações e mais uma coorientação. As orientações que realizei no PPGEA foram definidas em razão das linhas de pesquisa caracterizando uma forte articulação com o tema e os orientandos.

Em 2011, com o início do Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional – PPGSAN solicitei o desligamento do PPGEA, uma vez que não daria para conciliar, com qualidade, dois Programa de Pós-Graduação, mesmo porque, me coube a responsabilidade da coordenação do PPGSAN. Neste programa orientei três dissertações já defendidas, estou orientando outras três, coorientando duas dissertações e ainda orientando um projeto de pós-doutorado. As orientações podem ser vistas na Figura 01.

As últimas orientações de dissertações defendidas no PPGSAN foram:

- Anabelle Retondario de Lima Borba. Qualidade nutricional da alimentação escolar fornecida a crianças de 7 a 24 meses em centros municipais de educação infantil do município de Colombo/PR. Coorientadora: Prof^a. Dr^a. Márcia Aurelina de Oliveira Alves.
- Patrícia Fernanda Ferreira Pires. Qualidade do feijão (*Phaseolus vulgaris L.*), classe cores, proveniente da agricultura familiar e do mercado varejista destinado à alimentação escolar. Coorientadora: Prof^a. Dr^a. Márcia Regina Beux.

No processo de orientação de Pós-Graduação *Stricto Sensu* é visível a evolução científica do mestrando. Pequenos fatos nos dão a certeza que estamos no caminho certo, como por exemplo, o depoimento de uma mestranda:

“...muito obrigada por idealizar este trabalho, pela confiança depositada em mim, pelas inúmeras correções que você fez ao trabalho, por me ajudar sempre que precisei, por me proporcionar e estar junto de mim nos momentos difíceis, de exaustão, de cansaço, de alegria, de tristeza ... Quando a gente entra no mestrado estamos muito crus e precisamos de muitas correções, de muitos puxões de orelha e você fez isso com muita suavidade. O meu crescimento foi muito grande....muito maior do que os quatro anos de graduação e você me ajudou a conseguir conquistar esse sonho!! Vou sentir saudades disso tudo...”. Mestranda Patrícia Fernanda Ferreira Pires, julho de 2014.

3.3. ATIVIDADES ACADÊMICAS ESPECIAIS

No decorrer da minha trajetória acadêmica tenho tido a oportunidade de participar em bancas de concurso público de docência, banca examinadora de defesa de dissertação e/ou qualificação de mestrado ou doutorado, banca de processo seletivo de pós-graduação *Latu Sensu e Stricto Sensu*, pós-doutorando, estágio probatório,

progressão funcional, trabalho de conclusão de curso, seleção de bolsistas de iniciação científica, bolsista de extensão e monitor conforme pode ser visualizados na Figura 02.

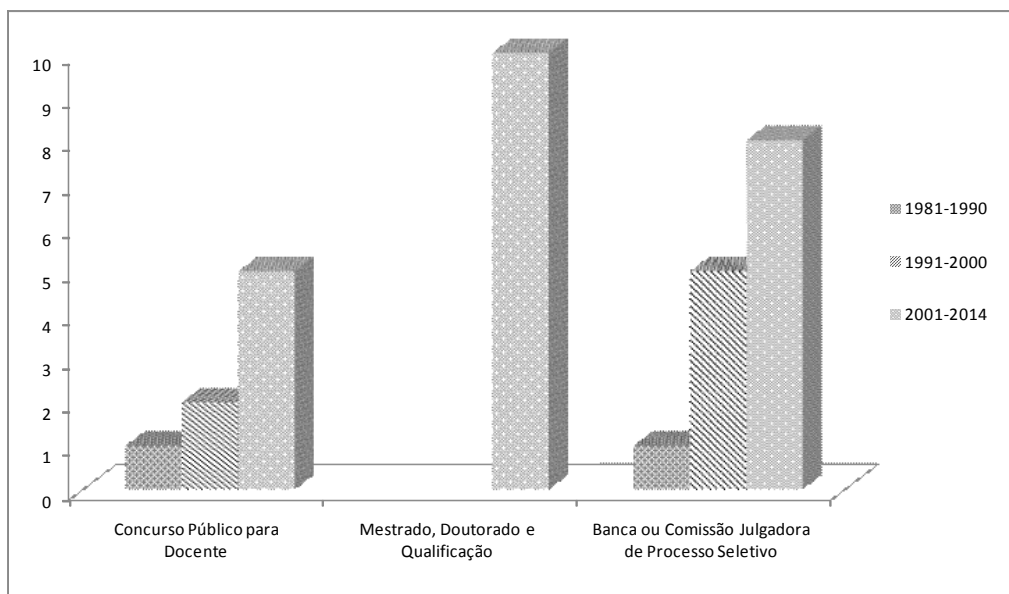


FIGURA 02 – PARTICIPAÇÃO EM BANCA
 FONTE: FERREIRA²

3.3.1 Bancas em Concurso de Docência

A primeira vez é sempre aquela que marca pelo ineditismo do momento. Não só por ser a primeira participação em banca de concurso, mas por ter que avaliar colegas que ficariam conosco por longos anos. Nesse caso, acrescentou-se a dúbia sensação do novo, da responsabilidade e também, porque não dizer da afetividade, uma vez que tratava-se de avaliar ex-alunas e colegas. Esse foi o primeiro concurso realizado pelo Departamento de Nutrição - DNUT em 1988 onde havia duas vagas que foram preenchidas pelo Prof. Dr. Raul von der Heyde e pela Prof^a. Dr^a. Maria Emilia Daudt von der Heyde. Depois vieram outros concursos, no total foram oito bancas que participei, tanto no DNUT, como fora da UFPR.

3.3.2 Banca de defesa em Programa de Pós-graduação

Na Pós-Graduação as bancas se sucederam cada qual com uma particularidade e aprendizado. Todas, além de proporcionar uma oportunidade de contribuir para a qualidade do trabalho das publicações foram momentos de grande aprendizado.

3.3.3 Comissão Julgadora de Progressão Funcional, Estágio Probatório e de Processo Seletivo

No âmbito da UFPR participei em banca de progressão funcional, estágio probatório, processo seletivo de pós-graduação *Latu Sensu e Stricto Sensu*, pós-doutorando, trabalho de conclusão de curso, seleção de bolsistas de iniciação científica, bolsista de extensão e monitor conforme pode ser visualizados na Figura 02.

3.4 ATIVIDADES DE PESQUISA

3.4.1. Linhas de Pesquisa

Na minha trajetória em função da experiência acumulada liderei e lidero três linhas de pesquisas, descritas abaixo, onde estão vinculados os projetos de pesquisas e projetos tecnológicos guarda-chuva:

- a) Avaliação e qualidade de alimentos convencionais, orgânicos e transgênicos que tem como objetivo de agregar pesquisadores, pós-graduação, estudantes de graduação, projetos de pesquisa e pesquisa-ação com finalidade de estudar as propriedades dos alimentos, convencionais, orgânicos e transgênicos; identificar a composição centesimal, propriedades funcionais e padrão de identidade e qualidade dos alimentos regionais;
- b) Desenvolvimento de produtos alimentícios convencionais, para fins especiais e funcionais que tem como objetivo agregar projetos de pesquisa e pesquisa-ação com o propósito de desenvolver produtos alimentícios a fim de atender a demanda de pesquisadores, docentes, pós-graduandos e estudantes de iniciação científica e extensão. A linha atende projetos de pesquisa e pesquisa-ação nas seguintes

temáticas: Produção de alimento seguro para indivíduos celíacos e Produção de alimento seguro, com foco na geração de emprego e renda;

- c) Segurança alimentar e nutricional de escolares da rede pública do Paraná, Brasil, que tem como objetivo promover subsídios para geração de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional de escolares da rede pública do Estado do Paraná, Brasil, tomando como objeto a gestão e execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3.4.2 Coordenação de Projeto de Pesquisa

Para atender a demanda das linhas de pesquisa, por opção em razão da otimização de ações, tive sob minha coordenação somente cinco projetos de pesquisas e projetos tecnológicos guarda-chuva e, ligado a eles haviam vários subprojetos. São eles:

- a) Métodos Físicos e Sensoriais de Seleção de Matéria-prima para Unidades de Alimentação e Nutrição

Esse projeto surgiu em razão da dificuldade do Serviço de Nutrição e Dietética – SND, do Hospital de Clínicas em relação à seleção e aquisição de matéria-prima. Para atender a essa demanda foram realizados vários subprojetos de pesquisas com aproximadamente 15 estudantes de iniciação científica e voluntários. Nos referidos projetos foram identificados os métodos físicos e sensoriais para controlar a qualidade dos alimentos não perecíveis numa unidade de alimentação e nutrição. Nos subprojetos o macarrão, farinha de trigo, farinha de milho, farinha de mandioca, amido de milho, fécula de mandioca, fubá comum, fubá mimoso, canjica e pó para pudins foram submetidos a teste de cozimento, rendimento, densidade, absorção de água, tempo de gelatinização, elasticidade do gel, sinérese, adesividade, mastigabilidade e teste de glúten. Os pães e biscoitos foram avaliados pelo sistema de valorização que pontua cada atributo. Desse projeto resultaram 10 publicações em revistas indexadas, conforme pode ser visualizado no Quadro 01.

QUADRO 01 – PUBLICAÇÕES PROVENIENTES DO PROJETO DE PESQUISA MÉTODOS FÍSICOS E SENSORIAIS DE SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA PARA UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

PUBLICAÇÕES
NALEPA K. C., FERREIRA, S. M. R. Avaliação da qualidade do feijão preto. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde. v.8, p.115 - 124, 2013.
BICUDO, M. O. P., FERREIRA, S. M. R., SAMPAIO, C. R. P. Avaliação do atendimento às boas práticas de fabricação relacionada à possível contaminação acidental por glúten em uma unidade de fabricação de produtos panificados. Segurança Alimentar e Nutricional. v. 20, p.96 - 110, 2013.
FERREIRA, S. M. R., AMICI, M. R. Caracterização física e sensorial de biscoitos. Higiene Alimentar. v.168, p.79 - 84, 2009.
FERREIRA, S. M. R., DE QUADROS, D. A.; PINTO, S. F., AMICI, M. R.; ALVES, M. Características físicas do feijão comum. Higiene Alimentar. v.126, 2004.
FERREIRA, S. M. R. Avaliação da qualidade do pão de fôrma em sistema de alimentação coletiva - uma proposta. Higiene Alimentar. v.17, p.34 - 42, 2003
FERREIRA, S. M. R. Classificação de arroz, Oriza Sativa L. Higiene Alimentar. v.16, p. 35 - 45, 2002.
FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistema de alimentação coletiva. Higiene Alimentar. v.15, p.35 - 48, 2001.
FERREIRA, S. M. R., OLIVEIRA, P. V., PRETTO, D. Parâmetros de qualidade do pão francês. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos. v.19, p. 301 - 318, 2001.
FERREIRA, S. M. R., KAIMOTO, A. M. Perfil da qualidade do arroz parboilizado num sistema de alimentação coletiva. Higiene Alimentar. v.15, p.79 - 89, 2001.
FERREIRA, S. M. R., TASCA, B. M., TAKAHARA, H. C. Avaliação da qualidade de macarrão e arroz. Higiene Alimentar. v.14, p.48 - 56, 2000.

FONTE: FERREIRA²

Também como produto desse projeto foi publicado, em 2002, o livro com o título: FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. 1. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2002. v.1.187p., conforme pode ser visualizado na Figura 03.

b) Avaliação da qualidade dos alimentos funcionais, convencionais e orgânicos.

O referido projeto foi uma ramificação do projeto de pesquisa anterior que começou com a demanda do meu projeto de pesquisa do Doutorado quando passei a trabalhar com frutos. Os subprojetos envolviam a determinação da composição centesimal, sensorial e padrão de identidade e qualidade dos alimentos regionais funcionais, especiais convencionais e orgânicos. Esse projeto deu origem à minha tese de doutorado, várias publicações, orientação e coorientação de mestrado. As publicações resultantes desse projeto podem ser visualizadas no Quadro 02.



FIGURA 03 - PRODUTO DO PROJETO DE PESQUISA MÉTODOS FÍSICOS E SENSORIAIS DE SELEÇÃO DE MATÉRIA-PRIMA PARA UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

c) Desenvolvimento de produtos alimentícios

Esse projeto guarda-chuva surgiu em razão da experiência e necessidade do dia a dia da disciplina de Tecnologia de Alimentos, que ministro desde 1990. A partir de 1994 comecei a introduzir na disciplina o conteúdo de "desenvolvimento de produtos alimentícios", onde é elaborado um projeto de desenvolvimento de alimentos para fins especiais ou funcional. Em razão dessa vivência e de entender a importância do tema em relação à prevalência da doença celíaca na população, comecei a trabalhar com o desenvolvimento de alimentos sem glúten. Nos subprojetos estiveram envolvidos alunos de iniciação científica e de mestrado. Em razão da experiência em desenvolvimento de produtos alimentícios fui convidada pela Prof^a. Dr^a. Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker para trabalhar no sub-projeto Desenvolvimento de dieta enteral onde estive envolvida uma aluna de iniciação científica e bolsistas de extensão. As publicações dos subprojetos podem ser visualizadas no Quadro 03.

QUADRO 02 – PUBLICAÇÕES PROVENIENTES DO PROJETO DE PESQUISA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS ALIMENTOS FUNCIONAIS, CONVENCIONAIS E ORGÂNICOS

PUBLICAÇÕES
FERREIRA, S. M. R., FREITAS, R. J. S. de, SILVA, C. A. da, KARKLE, E. N. L. BASSLER, T. C. Microbiological quality of organic and conventional tomatoes. Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso). v.70, p.647 - 650, 2011.
QUADROS, D. A. DE, IUNG, M. C., FERREIRA, S. M. R., FREITAS, R. J. S. de. Qualidade de batata para fritura, em função dos níveis de açúcares redutores e não redutores, durante o armazenamento à temperatura ambiente. Acta Scientiarum. Technology (Online). v.32, p.439 - 443, 2010.
FERREIRA, S. M. R., FREITAS, R. J. S. de, KARKLE, E. N. L., QUADROS, D. A. de, TULLIO, L. T. LIMA, J. J. de. Qualidade do tomate de mesa cultivado nos sistemas convencional e orgânico. Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso). v.30, p.224 - 230, 2010.
FERREIRA, S. M. R., QUADROS, D. A., KARKLE, E. N. L., LIMA, J. J de, TÚLIO, L. T., FREITAS, R. J. S. Qualidade pós-colheita do tomate de mesa convencional e orgânico. Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso). v.30, p.858 - 864, 2010.
QUADROS, D. A. de, MAURÍCIO C. I., FERREIRA, S. M. R., FREITAS, R. J. S. de Composição química de tubérculos de batata para processamento, cultivados sob diferentes doses e fontes de potássio. Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso). v.29, p.316 - 323, 2009.
QUADROS, D. A. de, IUNG, M. C., LIMA, J. J. de, FERREIRA, S. M. R., FREITAS, R. J. S. de Teor de umidade de batatas cultivadas com diferentes doses de fontes de potássio e armazenadas em temperatura ambiente. Higiene Alimentar. v.23, p.142 - 146, 2009.
FERREIRA, S. M. R. Classificação de produtos de origem vegetal. Visão Acadêmica (Curitiba). v.6, p.43 - 49, 2005.
FERREIRA, S. M. R., QUADROS, D. A. de, FREITAS, R. J. S. de. Classificação do tomate de mesa cultivado nos sistemas convencional e orgânico. Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso). v.25, p.584 - 590, 2005.
FERREIRA, S. M. R., FREITAS, R. J. S. de. O tomate de mesa: origem, taxonomia e variedades . Higiene Alimentar. v.19, p.34 - 39, 2005.
FERREIRA, S. M. R., FREITAS, R. J. S. de, LAZZARI, E. N. Padrão de identidade e qualidade do tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) de mesa. Ciência Rural (UFSC. Impresso). v.34, p.329 - 335, 2004.
FERREIRA, S. M. R., FREITAS, R. J. S. de, LAZZARI, E. N. , QUADROS, D. A. de. Perfil sensorial do tomate de mesa (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) orgânico. Visão Acadêmica (Curitiba). v.5, p.19 - 25, 2004.
FERREIRA, S. M. R., FREITAS, R. J. S. de. Bom para a mesa. Cultivar HF (Pelotas). v.4, p.08 - 09, 2003.
FERREIRA, S. M. R., FREITAS, R. J. S., LAZZARI, E. N. Defeitos do tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) de mesa. Higiene Alimentar. v.17, p. 35 - 41, 2003.
FERREIRA, S. M. R., FREITAS, R. J. S. de, BASSLER, T. C. , LAZZARI, E. N. Terminologia Descritiva para análise sensorial do tomate de mesa. Visão Acadêmica (Curitiba). v.4, p.07 - 12, 2003.

FONTE: FERREIRA²

QUADRO 03 – PUBLICAÇÕES PROVENIENTES DO PROJETO DE PESQUISA
DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

PUBLICAÇÕES
SOUZA, L. R. M., FERREIRA, S. M. R., SCHIEFERDECKER, M. E. M. Physicochemical and nutritional characteristics of handmade enteral diets. <i>Nutrición Hospitalaria</i> . v.29, p.568 - 574, 2014.
Nadal, J. FERREIRA, S. M. R., SCHMIDT, S. T., BEZERRA, I. O Princípio do Direito Humano à Alimentação Adequada e a Doença Celíaca: avanços e desafios. <i>Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde</i> . v.3, p.574 - 574, 2013.
SAMPAIO, C. R. P. FERREIRA, S. M. R., CANNIATTI-BRAZACA S. G. Caracterização físico-química e composição de barras de cereais fortificadas com ferro. <i>Alimentos e Nutrição (UNESP. Marília)</i> . v.21, p.607 - 616, 2010.
FERREIRA, S. M. R., LUPARELLI, P. C., SCHIEFERDECKER, M. E. M., VILELA, RM. Cookies sem Glúten a Partir da Farinha de Sorgo. <i>Archivos Latinoamericanos de Nutrición</i> . v.59, p.433 - 440, 2009.
SAMPAIO, C. R. P. FERREIRA, S. M. R., CANNIATTI-BRAZACA S. G. Perfil sensorial e aceitabilidade de barras de cereais fortificadas com ferro. <i>Alimentos e Nutrição (UNESP. Marília)</i> . v.20, p.95 - 106, 2009.
FERREIRA, S. M. R., QUADROS, D. A. de, CARNEIRO, D. S., SUZUKI, K. A., MELLO, A. M. C. de, ARAUJO, C. GOUDEL, K. ,MARTINS, P. Mistura de farinhas à base de cereais para alimentação infantil - Multifarinha. <i>Higiene Alimentar</i> . v.20, p.19 - 24, 2006.
FERREIRA, S. M. R., KLINGELFUSS, C. Perfil sensorial de pizza e molho à bolonhesa adicionados de farinha de trigo integral e farelo de trigo. <i>Higiene Alimentar</i> . v.21, p.41 - 46, 2007.
FERREIRA, S. M. R. Processamento de cará-de-rama (<i>Dioscorea bulbifera</i> ,L.) frito. <i>Archivos Latinoamericanos de Nutrición</i> . v.45, p.128 - 133, 1995.
FERREIRA, S. M. R., SERPE, E. R. Obtenção de leite condensado a partir de uma mistura com extrato hidrossolúvel de soja e leite de vaca. <i>Archivos Latinoamericanos de Nutrición</i> . v.XLI, p.92 - 101, 1991.
FERREIRA, S. M. R., SERPE, E. R., RAMIREZ, C. R. T., WASCZYNSKY, N. Obtenção de macarrão tipo espagueti a partir de uma mistura com farinha de trigo e farinha de milho pré-gelatinizada.. <i>Archivos Latinoamericanos de Nutrición</i> . v.XLI, p.102 - 110, 1991.
FERREIRA, S. M. R., SERPE, E. R., RAMIREZ, C. R. T., CARREÑO, R. E. S., WASCZYNSKY, N. Utilização de abóbora e maçã na panificação. <i>Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos</i> . v.08, p.10 - 17, 1990.
FERREIRA, S. M. R., SERPE, E. R., RAMIREZ, C. R. T., CARREÑO, R. E. S., WASCZYNSKY, N. Utilização de abóbora e maçã na panificação. <i>Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos</i> . v.08, p.10 - 17, 1990.

FONTE: FERREIRA²

d) O desafio da segurança alimentar e nutricional na comunidade escolar

O presente projeto tem como objetivo o fortalecimento e a consolidação do PPGSAN/UFPR, como também, contribuir para a troca de experiência e articulação entre docentes, estudantes de pós-graduação e bolsistas de iniciação científica do PPGSAN/UFPR e PPGN/UFPE de maneira a melhorar a produção intelectual dos mesmos. Esse objetivo está sendo alcançado por meio da reflexão em comum o que permite as equipes compartilharem suas experiências de pesquisa no que se refere à avaliação, diagnóstico e intervenção da segurança alimentar e nutricional de escolares,

matriculados em escolas da rede pública da Mesorregião Metropolitana de Curitiba e outros municípios, tendo como objeto a gestão e execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). É um projeto financiado no período de 2011 a 2015, por meio da Chamada Pública MCTI/CNPq/MEC/Capes - Ação Transversal nº06/2011 – Casadinho/Procad (processo No. 552448/2011-7), a ser executado pelos grupos de pesquisa do PPGSAN/UFPR e PPGN/UFPE. Por meio do referido intercâmbio e auxílio financeiro de bolsa auxílio moradia, bolsa auxílio transporte e passagens foi possível a mobilidade, no PPGN/UFPE, de cinco mestrandas e uma aluna de iniciação científica da UFPR. Até a presente data ocorreram seis missões de estudo de docentes que tiveram como objetivo a discussão de projetos e apresentação de resultados das pesquisas que são realizados em conjunto. Desse projeto resultarão 13 dissertações, das quais seis foram concluídas.

e) Qualidade nutricional, fitoquímica e tecnológica de frutos da sociobiodiversidade brasileira

O presente projeto tem como objetivo avaliar frutos da sociobiodiversidade com a finalidade de agregar valor ao fruto nativo e trazer retorno econômico, social e ambiental para a comunidade, principalmente para produtores agroecológicos, ou agricultores familiares, e/ou outras comunidades tradicionais, como por exemplo, indígenas. Estão vinculadas a esse projeto tres dissertações e um projeto de pós-doutorado. Um produto do sub-projeto até a presente data pode ser visualizado abaixo:

BARBOSA V. M., MIGUEL, O. G. MIGUEL, MIYAZAKI, C. M. S, VERDAM, M. C. S., HIROTA, B. C. K. FERREIRA, S. M. R. Avaliação de atividades biológicas de *Eruca sativa*, Brassicacea. *Visão Acadêmica* (Curitiba. Impresso). v.13, p.14 - 23, 2012.

3.5. ATIVIDADES DE EXTENSÃO

As atividades de extensão na UFPR estão diretamente relacionadas aos projetos de pesquisa-ação, extensão com a comunidade e cursos desenvolvidos para a comunidade, onde os estudantes estão inseridos. Na minha trajetória coordenei três projetos de extensão e participei como membro de outros três.

3.5.1 Alimento Solidário: alimentando a solidariedade e a cidadania

Esse projeto foi elaborado para auxiliar na implantação do Banco de Alimentos da Central de Abastecimento do Paraná - CEASA/PR, nas ações que visam capacitar indivíduos e entidades sociais no combate à fome da população e no combate ao desperdício de alimentos. Tinha-se como público-alvo indivíduos, famílias ou entidades sociais em condição de insegurança alimentar e nutricional. Como resultado, se pretendia inicialmente a redução do desperdício alimentar no CEASA/PR, o incentivo à alimentação saudável, práticas alimentares de aproveitamento integral dos alimentos e também a geração de trabalho e renda para a população envolvida. As ações permitiram também a construção de conhecimentos por parte dos estudantes e a troca de saberes, acadêmico e popular entre a Universidade e as entidades sociais e famílias em estado de insegurança alimentar. Na coordenação desse projeto permaneci por apenas um ano. Após esse período o mesmo passou a ser coordenado pela Prof^a. Dr^a. Cláudia Carneiro Hecker Krüger e assumi a função de Vice-Coordenadora. Em 2012 esse projeto foi encerrado.

3.5.2 Gestão da Qualidade dos Alimentos dos Armazéns da Família

O projeto foi criado em função da experiência acumulada em projetos de pesquisa, publicação do livro Controle da Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I e da vivência na disciplina Controle de Qualidade de Alimentos. As atividades dos estudantes foram inseridas no Sistema de controle de qualidade dos alimentos comercializados nas 29 unidades dos armazéns da família da Secretaria Municipal de Abastecimento de Curitiba. Na primeira fase foram construídos alguns padrões de identidade e qualidade – PIQ de produtos de origem vegetal, origem animal e industrializados para serem inseridos nos editais de licitação. Na sequência os bolsistas participavam da avaliação da qualidade na recepção dos produtos por meio de análise de físico-química, física, classificação e sensorial. Após seis anos, o projeto passou a ser coordenado pela Prof^a. Dr^a. Márcia Aurelina de Oliveira Alves e assumi a função de Vice-Coordenadora. Em 2013 esse projeto foi encerrado.

3.5.3 Alimento Seguro à Comunidade do Hospital de Clínicas e Restaurante Universitário

Esse projeto foi idealizado em função da experiência do projeto Gestão da Qualidade dos Alimentos dos Armazéns da Família. As atividades dos estudantes foram inseridas no sistema de controle de qualidade dos alimentos adquiridos por licitação pública e produzidos nas unidades do HC e RU, por meio da descrição do padrão de identidade e qualidade – PIQ dos produtos de origem vegetal, origem animal e industrializados, análise físico-química, física, classificação e sensorial, interpretação de laudo analítico e elaboração de parecer técnico como indicadores da qualidade na implantação de um sistema do HACCP, Boas Práticas de Produção e Controle - BPPC - ou Fabricação - BPF, Boas Práticas de Prestação de Serviços – BPPS. A metodologia do projeto serviu de base para implantação do Laboratório de Controle da Qualidade do Novo Restaurante Universitário (Politécnico) que está sob a responsabilidade do DNUT, com vistas a melhorar a qualidade do serviço prestado a comunidade do RU. Após dois anos o projeto passou a ser coordenado pela Prof^a. Dr^a. Cláudia Carneiro Hecker Krüger e assumi a função de vice-coordenadora.

Além dos projetos de extensão coordenei o Curso de aperfeiçoamento “Qualidade da alimentação escolar”, promovido pelo Departamento de Nutrição e financiando pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, por meio do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar – CECANE. O curso foi oferecido para 60 nutricionistas que trabalhavam com alimentação escolar e que estavam vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

3.6. PROJETOS FINANCIADOS

O início da carreira profissional de um pesquisador é sempre um caminhar de mãos vazias, muitas idéias, inúmeras perspectivas e poucos recursos, principalmente num país onde as verbas são limitadas. Obviamente, nesse olhar a minha vivência não tem sido diferente. Por ocasião de submissão de projetos em editais de agências de fomento, a qualificação dos pares, impede que o projeto, mesmo sendo aprovado com qualidade e mérito seja contemplado com o recurso. De maneira que a resposta é sempre a mesma: “...seu projeto teve mérito e foi aprovado, mas a sua nota não foi

suficiente para ser contemplada.”

Desta forma, se não há verbas não há como elaborar um produto de qualidade para publicação em revistas de maior fator de impacto. É um ciclo vicioso, estressante e às vezes, porque não dizer, desanimador. Mas, o importante é estar presente nos editais de fomentos, pois com a persistência a barreira se desfaz e aos poucos se consegue. Como diz o ditado popular “água mole em pedra dura, tanto bate até que fura”.

À medida que comecei a participar, em 1993, de financiamentos internos da UFPR por meio de recursos da Fundação da Universidade Federal do Paraná – FUNPAR, conforme pode ser visto no Quadro 04, rompi a barreira e comecei a descobrir os caminhos das pedras. A partir daí, mesmo sendo difícil, em alguns editais internos comecei a ser contemplada. Os primeiros editais, mesmo com poucos recursos foram suficientes para adquirir para o primeiro Laboratório de Técnica Dietética, ainda no HC, alguns equipamentos e utensílios essenciais para as aulas de Tecnologia de Alimentos, insumos e reagentes para a pesquisa que conduzia.

Em 2005 por meio de um projeto do FDA foi ampliado e atualizado o acervo bibliográfico do Curso de Graduação em Nutrição. Em 2006, 2007 e 2008 foram readequados, modernizados e adquiridos equipamentos para os Laboratórios de Tecnologia de Alimentos e Técnica Dietética.

A partir de 2011 foram adquiridos equipamentos para implantação da sala didática e de permanência dos mestrados. Os projetos financiados, o órgão financiador e o valor respectivo, podem ser visualizados no Quadro 04.

Após assumir a gestão do PPGSAN em agosto de 2011, senti necessidade e maior responsabilidade na busca de fomento de pesquisa. Desta forma, logo após o início do PPGSAN tive conhecimento do Edital do Casadinho/Procad, que o mesmo ocorria a cada dois anos e nos anos ímpares. Então, de pronto, começamos a discutir com o corpo docente do PPGSAN sobre a possibilidade de concorrermos nesse edital. Quando o edital foi lançado, estávamos com a idéia concebida, o boneco do projeto adiantado e o mais importante com o aceite do Programa de Pós-Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco - PPGN/UFPR que tinha nota 5 (atualmente tem nota 6) na Capes. Enviamos o projeto “O desafio da segurança alimentar e nutricional na comunidade escolar”. O projeto foi aprovado sob o processo No. 552448/2011-7, e tem como objetivo realizar uma parceria entre os Programas da UFPR e UFPE e está sendo financiado no período de 2011 a 2015. Além de missões de estudo de docentes e mobilidades, o projeto possibilitou a aquisição de material

permanente e de consumo para a implementação das dissertações.

O projeto intitulado “Aquisição de calorímetro indireto para unidade de avaliação de metabolismo humano” teve como objetivo a aquisição do equipamento para avaliação de metabolismo humano na unidade metabólica do Departamento de Nutrição, por meio do Edital do Pró-equipamento- Capes/UFPR. A unidade metabólica está instalada no Hospital de Clínicas e é utilizada por vários programas parceiros do PPGSAN. Esse projeto foi apresentado e defendido na reunião da PRPPG pela Profa. Dra. Regina Maria Vilela, Vice-Coordenadora do mesmo.

O projeto intitulado “Construindo a Segurança Alimentar e Nutricional no Paraná, Brasil”, tem como objetivo promover a consolidação e o fortalecimento do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Federal do Paraná por meio de edital interno da Chamada de Projetos 20/2012 - Programa de Auxílio à Pós-Graduação *Stricto Sensu*. Acordo: Capes - Fundação Araucária.

O projeto sob o título “Aquisição de equipamento e software para os laboratórios do Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional do Setor de Ciências da Saúde” teve como objetivo adquirir uma complementação do software Fizz, para duas cabines sensoriais do Laboratório de para Análise sensorial do Departamento de Nutrição da UFPR.

O projeto com o título “Aquisição de equipamentos para a sala didática do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional – Mestrado/SD/UFPR” teve como objetivo adquirir equipamentos e cadeiras para as três salas de permanência dos mestrandos, modernizar a coleta de dados em campo dos projetos de pesquisa dos mestrandos e pesquisadores do PPGSAN.

O projeto com título “Aquisição de Equipamentos para o Laboratório de Pesquisa e Pós-graduação do Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional – Mestrado/ SD/UFPR, teve como objetivo estruturar o laboratório de Pesquisa e Pós-graduação para a realização de análise das características físico-químicas e físicas de produtos alimentícios.

QUADRO 04 - PROJETOS FINANCIADOS

ANO	PROJETO	ÓRGÃO FINANCIADOR	VALOR (R\$)
1993-1997	Aquisição de equipamentos, utensílios e insumos para pesquisa	FUNPAR*	3.200,00
2005	Ampliação e atualização do acervo bibliográfico do Curso de Nutrição da biblioteca do Setor de Ciências da Saúde – Botânico- Campus III – aquisição de 78 exemplares de livros	FDA**	10.000,00
2006	Readequação e modernização dos laboratórios de Tecnologia de Alimentos e Técnica Dietética	FDA**	10.000,00
2007	Aquisição de equipamentos de apoio didático-pedagógico para modernização dos Laboratórios de Tecnologia de Alimentos e Análise Sensorial	FDA**	8.980,00
2008	Aquisição de extrusora de macarrão para o laboratório de Tecnologia de alimentos	FDA**	7.000,00
2011	Implantação de sala didática e Aquisição de equipamentos para o Laboratório de Pesquisa e Pós-graduação do Programa de Pós-graduação do em Segurança Alimentar e Nutricional – Mestrado/ SD/UFPR	FDA**	8.970,33
2012	Aquisição de equipamentos para a sala Didática do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional – Mestrado/ SD/UFPR	FDA**	15.259,98
2011- 2015	O desafio da segurança alimentar e nutricional na comunidade escolar	MCTI/CNPq/MEC /Capes - Casadinho/Procad (processo No. 552448/2011-7)***	303.000,00
2013-2015	Construindo a Segurança Alimentar e Nutricional no Paraná, Brasil	Edital 20/2012 - Auxílio à Pós-Graduação <i>Stricto Sensu</i> (Capes - FA)	19.987,75
2013	Aquisição de equipamento e software para os laboratórios do Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional do Setor de Ciências da Saúde	FDA**	16.872,95
2013	Aquisição de calorímetro indireto para unidade de avaliação de metabolismo humano.	Edital do Pró-equipamento-Capes/UFPR	122.814,48**** *
2013	Avaliação da qualidade do feijão consumido dos escolares da rede pública municipal	Edital 21/2012 – Programa de Bolsas de PPDT/Extensão - Fundação Araucária	24.000,00
2014	Aquisição de equipamentos para a Secretaria e Laboratórios do Programa Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional do Setor de Ciências da Saúde	FDA**	9.206,15
Investimento Total			R\$ 550.085,49

NOTA: * FUNPAR - Fundação da Universidade Federal do Paraná

** FDA – Fundo de Desenvolvimento Acadêmico

*** MCTI/CNPq/MEC/Capes – Ministério de Ciência, Tecnologia e Inovação/Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico/Ministério de Educação e Cultura/ Coordenação de Aperfeiçoamento Superior

**** Equivalente a USD 53.397,60, considerando o Dólar \$2,30

3.7 GRUPOS DE PESQUISA

Participo como líder ou membro em três grupos de pesquisa:

- Qualidade dos Alimentos e Nutrição - Nesse grupo estou como líder desde 2010.

Componentes: 67.

- Avaliação e Controle da Qualidade de Alimentos - Nesse grupo sou membro desde 2001. Componentes: 26.

- Diagnóstico e Intervenção Nutricional de Indivíduo e Coletividade - Nesse grupo sou membro desde 2010. Componentes: 64

3.8. BOLSA DE PRODUTIVIDADE

Possuo uma bolsa de produtividade, por meio do Edital 21/2012 – Programa de Bolsas de Produtividade em Pesquisa e Desenvolvimento Tecnológico/Extensão da Fundação Araucária com o Projeto de Pesquisa “Avaliação da qualidade do feijão consumido pelos escolares da rede pública municipal”. Como bolsista produtividade participo da avaliação dos projetos de pesquisa da Fundação Araucária.

3.9 ATIVIDADES DE GESTÃO ACADÊMICA

3.9.1 Coordenação do Curso Graduação em Nutrição

Minha primeira atividade de gestão acadêmica na UFPR foi como Vice-Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição (Quadro 05), em fevereiro de 1982. Com seis meses de universidade, fui convidada pelo Coordenador do Curso de Graduação em Nutrição, Prof. Dr. Ledo de La Fayette Martins Maciel, juntamente com o Diretor do Setor de Ciências da Saúde Prof. Dr. Adir Mulinari, para assumir o cargo de Vice-Coordenadora do curso de Graduação em Nutrição. Primeiramente, hesitei em

aceitar, uma vez que por ser nova na carreira, sem experiência em docência (nos formamos nutricionistas e não temos formação docente) me sentia insegura para assumir uma função de tamanha responsabilidade, como a de gerir uma Coordenação de Curso de Graduação da UFPR. Assumi o mandato, no qual fiquei até março de 1983, como Vice-coordenadora, pois o Coordenador entendendo que já tinha autossuficiência para administrar o curso pediu sua exoneração. Na condição de Vice-Coordenadora em exercício fiquei até 1984 e fui reconduzida para mais um (01) mandato (1984-1986).

QUADRO 05 - ATIVIDADE DE GESTÃO E DE REPRESENTAÇÃO NO ÂMBITO DA UFPR

ATIVIDADES DE GESTÃO E DE REPRESENTAÇÃO	Período
Vice-coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição	1982-1983
Coordenadora <i>Pro tempore</i> Curso de Graduação em Nutrição	1983-1984
Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição	1984-1986
Vice-Coordenadora do Curso de Graduação em Nutrição	1992-1993
Membro do Comitê Setorial de Pesquisa	1991-1997
Suplente de Chefe do Departamento de Nutrição	1993-1995
Comissão Permanente de Pessoal Docente – CPPD	1995-1997
Membro da Comissão de Construção da Sub-sede do Setor de Ciências da Saúde	1993-2001
Membro do Comitê de Monitoria do Setor de Ciências da Saúde	2000-2001
Chefe do Departamento de Nutrição	2004-2006
Chefe do Departamento de Nutrição	2006-2008
Presidente da Comissão de Estruturação do Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional da UFPR	2007-2010
Coordenadora do Curso de Aperfeiçoamento em Qualidade da Alimentação Escolar	2009-2010
Coordenadora <i>Pro tempore</i> do programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional	2010-2011
Coordenadora do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional	2011-2013
Coordenadora do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional	2013-2015
Membro da Comissão de representação do Setor de Ciências da Saúde da UFPR, junto ao CT-INFRA	2011- Atual

FONTE: FERREIRA²

No ano de 1982, representando o Curso de Nutrição participei da II Reunião Brasileira de Formação do nutricionista, Brasília, Distrito Federal⁵. Na ocasião foi elaborado um relatório identificando o número de profissionais e as atividades realizadas, o que foi apresentado no encontro. O evento teve como objetivo elaborar as habilidades do nutricionista, tendo como apoio as discussões em nível regional e

nacional, como também as discussões da Comissão de Estudos para Análise dos Cursos de Nutrição e Dietética para a América Latina – CEPANDAL⁵. O resultado dessa reunião foi a elaboração das atribuições do profissional que serviu para as reformulações curriculares do Curso de Graduação em Nutrição e como paradigma para as Diretrizes Curriculares implantadas, mais tarde, pelo Ministério de Educação e Cultura – MEC. Foi nessa época que tive a oportunidade de conhecer profissionais e professoras eminentes da carreira como as Prof^{as}. Dr^{as}. Lúcia Ypiranga, Nely Davidovich, Rute Benda Lemos, Rosa Nilza, Carmem Lucia Calado, Fátima Gil, Nonete Barbosa, entre outras. No mesmo semestre fui novamente à Brasília representar o Curso na discussão do Diagnóstico Nacional dos Cursos de Nutrição⁵.

Desde meu ingresso na UFPR a operacionalização do curso vinha passando por dificuldades referentes à falta de docentes, ausência de laboratórios e de área física tanto para as atividades administrativas como para os poucos professores em atividade no curso. Essas condições preocupavam a coordenação, os docentes e principalmente os estudantes que tinham investido no ingresso do curso onde a concorrência foi de 847 candidatos para 40 vagas, uma relação de 21,17 por vaga, considerada a maior do ano de 1980 e, naquele momento havia incerteza em relação à sua continuidade. Com frequência a coordenação era procurada pela imprensa para se posicionar em relação à situação. E não raro, eram as matérias e a pergunta de sempre: O Curso de Nutrição da UFPR vai fechar?

Para resolver essas dificuldades, a coordenação precisava se posicionar e tomar decisões. As decisões não eram fáceis. Eram medidas que fugiam de nossa alçada. Desta forma, optamos começar por aquelas, que talvez, no nosso entender, pudessem ser sanadas em razão do menor grau de dificuldade. A contratação de docentes seria uma tarefa difícil, pois para a contratação havia um impeditivo do Departamento Administrativo do Serviço Público – DASP - Ministério de Educação e Cultura- MEC, que impedia a contratação, exceto para profissionais com mestrado. Desta forma, o Prof. Dr. Djalma Lopes de Medeiros, Pró-reitor de Administração e o Dr. Sérgio N. Bartachevits do Departamento de Pessoal (atual DAP) da UFPR definiram uma estratégia para atender a necessidade de docentes para o Curso de Nutrição. O DAP precisava comprovar, por meio da publicação de editais em um jornal do Estado, a inexistência de nutricionistas com Mestrado para serem contratadas como docentes.

Até março de 1982 o curso contava com quatro docentes, Prof^{ta}. Msc. Lys Mary Bileski Cândido, Prof^{ta}. Dr^a. Carmen Donin, Prof^{ta}. Lurys Tayar e Prof^{ta}. Sila Mary

Rodrigues Ferreira e desta forma, a coordenação precisava tomar uma medida para resolver a situação imediata da oferta de disciplinas do Curso. Então, como a Coordenação do Curso e a Reitoria da UFPR tinham uma boa afinidade com o Hospital das Clínicas, Restaurante Universitário e a Secretaria de Saúde e Bem Estar Social – SESB (atualmente Secretaria de Saúde do Estado do Paraná) foi conseguido, por meio desses órgãos, profissionais nutricionistas e médicos para ministrar as disciplinas que até aquele momento não tinham professores.

Por meio de uma portaria, o Magnífico Reitor colocou a disposição do Curso de Nutrição, sem prejuízo das atividades técnicas, as Nutricionistas Rute Dias Fernandes e Jane Maria Coracini, ambas do Hospital de Clínicas e a Nutricionista Ana Lúcia Bonilla Chaves do Restaurante Universitário. Pelo Hospital das Clínicas foi contratada a Nutricionista Regina Lúcia Martins, a Nutricionista Sônia Lauz Nunes, o médico Hans Graff e a médica Rosana Bento Radominski. Pela SESB foi contratada a Nutricionista Neila Maria Viçosa Machado. Em dezembro de 1982, esses profissionais e mais a nutricionista Suely Teresinha Schmidt foram contratados, mesmo sem Mestrado, uma vez que foi comprovada a inexistência de nutricionista com essa titulação no estado. Todos permaneceram no Curso por alguns anos, exceto, as Professoras Regina Lúcia Martins, Sônia Lauz Nunes e Neila Maria Viçosa Machado que prestaram concurso no Departamento de Nutrição da Universidade Federal de Santa Catarina. Havíamos ganho uma batalha, embora não tivéssemos ganho a guerra.

Em 1982, quando o Prof. Dr. Francisco Miguel Moraes e Silva tomou posse na Direção do Setor de Ciências da Saúde, foram levadas todas as demandas e dificuldades⁶ existentes até então: o curso continuava com a falta de docentes, sem o laboratório de Técnica Dietética, sem a área física para a coordenação e para os docentes e, ainda tínhamos pela frente, o processo para o reconhecimento do Curso. De imediato, o Diretor solicitou ao Diretor de Pessoal da UFPR, Dr. Sérgio N. Bartachevits que identificasse vagas de exoneração, aposentadorias e/ou por falecimento que estivessem em vacância. Nas 13 vagas identificadas foram contratadas, em 03 de fevereiro de 1983, 10 professoras para o Curso de Graduação em Nutrição. Nas outras três vagas foram contratados outros docentes. A partir dessas medidas o Prof. Dr. Francisco Miguel Roberto Moraes e Silva foi o responsável pelo impulso do Curso de Nutrição e um dos defensores de sua continuidade⁶.

Desde meu ingresso na Universidade em 1981, comecei a pleitear a implantação de um laboratório de Técnica Dietética. De modo que o primeiro projeto foi elaborado

para uma sala de aula do térreo do Setor de Ciências da Saúde (nos fundos do prédio, em frente ao estacionamento) da Rua padre Camargo, 280. O segundo projeto foi para o refeitório dos médicos no HC (atualmente administração do SND/HC). Ambos inviabilizados em razão do local não dispor de um sistema hidráulico para atender as exigências de um laboratório. O terceiro projeto foi construído na sala da Nutricionista Rute Dias Fernandes do HC e lá permaneceu até 1996 quando foi transferido para a Sede Botânico. O primeiro laboratório de Técnica Dietética após idas, vindas e elaboração de projetos sem sucesso, foi inaugurado em fevereiro de 1983, junto ao Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital de Clínicas, conforme a Figura 04. Atualmente a área é ocupada pela cozinha Dietética do Serviço de Nutrição e Dietética do HC.



FIGURA 04 – LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA NO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL DE CLÍNICAS, 1991. UFPR, CURITIBA, PARANÁ
FONTE: FERREIRA³

A gestão do Curso de Graduação em Nutrição integrava a parte administrativa, ensino (discentes) e didática (docentes) uma vez que não existia o Departamento de Nutrição que somente foi criado em fevereiro de 1983. A primeira (1980/1982) área física administrativa do Curso de Graduação em Nutrição estava situada no fundo da sala da administração do Setor de Ciências da Saúde, onde atualmente encontra-se a seção de compras. A área consistia de cinco escrivaninhas no fundo da sala onde eram acomodados o(a)s professor(a)e, pela ordem da esquerda para a direita, Prof^ª. Lurys

Tayar, Profº. Dr. Ledo de La Fayette Martins Maciel, Profª. Drª. Marlene dos Santos Trigo e a minha escrivaninha. Logo a frente ficava a escrivaninha da Servidora Dolfina Dolfina Antunes, secretaria da Coordenação do Curso.

A segunda área que foi ocupada pela administração do Curso de Graduação em Nutrição foi no 2º andar do Setor de Ciências da Saúde - SD em frente as salas de aula, onde, atualmente está instalado o audiovisual. Era formada por duas salas de aproximadamente 12 m² e em razão de ter uma ligação com o Laboratório de Análises do HC apresentava um odor desagradável .

Por ocasião de uma visita do Reitor Prof. Dr. Alcy Ramalho (Gestão 1982/1986) as dependências, se é que poderíamos chamar assim, duas salas para administrar um Curso de Graduação da UFPR, o reitor pediu providencias imediatas do diretor do Setor da Saúde recém empossado (dezembro de 1982) para resolução dos problemas do Curso de Graduação em Nutrição.

De maneira que, para acomodar a Coordenação, o Departamento de Nutrição e a sala dos docentes foi disponibilizada uma área no 4ª andar do Setor de Ciências da Saúde, Rua Padre Camargo, 280, conforme mostra a Figura 05. Nesse endereço o Departamento de Nutrição e o Curso de Graduação em Nutrição permaneceram até a construção da Sede Botânico do Setor de Ciências da Saúde.



FIGURA 05 - INSTALAÇÕES DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, 1996. SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE. UFPR, CURITIBA, PARANÁ
FONTE: FERREIRA³

A partir dessa data foi criado o Departamento de Nutrição com 23 docentes e para assumir a Chefia do Departamento foi nomeada a Profa. Suely Teresinha Schmidt⁶ e como suplente a Profa. Neila Maria Viçosa Machado.

Em março de 1983, o Coordenador do Curso de Nutrição Prof. Dr. Ledo de La Fayette Martins Maciel, entendendo que já havia cumprido sua tarefa e que eu tinha autossuficiência para administrar o curso, pediu sua exoneração. Na condição de coordenadora *pro-tempore* fiquei até 1984 quando fui reconduzida para mais uma (01) gestão (1984-1986).

No ano de 1983, com as novas instalações e os docentes que chegaram em fevereiro desse ano o Curso de Nutrição foi reconhecido pela mídia e pela comunidade.

Como coordenadora, em março de 1983, recebi uma missão da Direção do Setor de Ciências da Saúde e do Magnífico Reitor: enviar até junho de 1983, o processo de reconhecimento do Curso de Graduação em Nutrição para Ministério de Educação e Cultura. O processo foi elaborado e pessoalmente protocolado em 30 de junho de 1983 no MEC, em Brasília, Distrito Federal, pela Coordenadora do Curso de Nutrição. Em setembro do mesmo ano a Comissão designada pelo Ministério de Educação e Cultura, Presidida pela Profa. Rute Benda Lemos da Universidade Federal do Rio de Janeiro fez a visita e deixou recomendações para serem atendidas. As diligencias foram cumpridas, encadernadas em três volumes e enviadas ao MEC em janeiro de 1984 que aceitou e recomendou o reconhecimento do Curso em março do mesmo ano, fato que pode ser comemorado no dia 31 de março, por ocasião da formatura da primeira turma com 16 egressos. A Portaria de reconhecimento somente foi publicada em junho de 1984. O convite e a solenidade de formatura da primeira turma (turma 1980) do Curso de Graduação em Nutrição pode ser visualizado na Figura 06.



FIGURA 06 – SOLENIDADE E CONVITE DE FORMATURA DA PRIMEIRA TURMA DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO REALIZADA EM 31 DE MARÇO DE 1984

FONTE: FERREIRA^{3,4}

Fatos como a contratação dos docentes, inauguração das dependências da Coordenação do Curso e do Departamento de Nutrição provocou maior credibilidade no Curso pela comunidade estudantil e na mídia. Os acontecimentos vivenciados fortaleceram os estudantes, de maneira que em 1984, foi criado o Centro Acadêmico de Nutrição com a posse da primeira presidente a estudante Mônica Toaldo. Em 1985 foi a estudante Cristiane Azevedo. Na gestão de 1986/1987 foi presidente, a estudante e hoje minha colega de trabalho Prof^a. Regina Maria Ferreira Lang e na gestão de 1987/1988 a estudante Sílvia Rocha.

Como Coordenadora do Curso de Nutrição presidi solenidades de formatura de duas turmas: 1984/2 e 1985/1.

Fato inusitado também aconteceu quando eu presidia a solenidade de formatura da segunda turma do Curso de Nutrição, no segundo semestre de 1984. Na presença dos membros do Egrégio Conselho Universitário, formandos e convidados todos em pé aguardando o momento de ouvir o Hino Nacional. No entanto, por razões técnicas isso não correu. Auditório lotado, formandos aflitos pela situação e um silêncio.... Senti um verdadeiro pânico! O que fazer, pensei? Um leve toque no meu braço, ouvi: “Professora se você começar a cantar eu ajudo”. E assim fizemos. Começamos a cantar e a platéia nos acompanhou. Que sorte a minha! O Prof. Dr. Ocyron Cunha, Reitor da Reitor da Gestão 1977/1982, membro do Conselho, que costumeiramente participava de todas as solenidades de formatura estava ali ao meu lado. E graças a sua iniciativa saí dessa situação embaraçosa. Depois disso por muito tempo não foi permitido realizar as formaturas fora do auditório da UFPR.

3.9.2 Membro da Comissão de Construção da Sub-Sede do Setor de Ciências da Saúde

Por ocasião do incêndio ocorrido em setembro de 1992 nas dependências Curso de Odontologia, localizado no prédio histórico da UFPR na Praça Santos Andrade, fui designada pelo Reitor Prof. Dr. Carlos Alberto Faraco para compor a comissão interdepartamental da Construção da Sub-Sede do Setor de Ciências da Saúde, (atualmente chama-se Sede do Campus do Jardim Botânico do Setor de Ciências da Saúde) no Jardim Botânico.

Na comissão presidida pelo Prof. Dr. Mário Portugal Pederneiras, na época, Vice-Reitor da Gestão 1990/1994 da UFPR, também fazia parte como representante do Departamento de Nutrição o Prof. Dr. Raul von der Heyde que em 1997 foi substituído

pelo Prof. Dr. Prof. Dr. Ivan Domingos Carvalho Santos. A ilustração da construção e da inauguração da Sede do Campus do Jardim Botânico do Setor de Ciências da Saúde pode ser visualizada na Figura 07.



FIGURA 07 – CONSTRUÇÃO E INAUGURAÇÃO DAS INSTALAÇÕES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO NO CAMPUS JARDIM BOTÂNICO, SETEMBRO DE 1997, SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE. UFPR, CURITIBA, PARANÁ
FONTE: FERREIRA³

A essa comissão, coube o planejamento das necessidades, elaboração de uma planta baixa com as respectivas demandas, acompanhamento da obra junto à prefeitura da UFPR, elaboração da lista de compras para o recheio das dependências, elaboração da descrição técnica do material a ser adquirido e acompanhamento do material recebido. As últimas tarefas tiveram o auxílio dos servidores Diomar Augusto de Quadros e Jair José de Lima. A partir de 31 de março de 1997, data da mudança para as novas instalações no Campus do Jardim Botânico, começava um novo ciclo para os professores e técnicos do Departamento de Nutrição. Com a nova área, de 1.447,65m², do Curso e Departamento de Nutrição foi possível realizar o sonho do corpo docente: ter área adequada para trabalhar e laboratórios para fazer pesquisa, conforme pode ser visto na Figura 08. Atividades que haviam iniciado e vinham sendo incubadas desde o término do mestrado em Tecnologia de Alimentos, em 1991, puderam ser implementadas. Desde então, envolvi mais estudantes de iniciação científica, voluntários nos projetos e com uma área mais confortável e espaçosa, outros estudantes vieram se somar aos projetos.

A concretude de um sonho é algo inexplicável. Como dizia Dom Hélder Pessoa Câmara⁷: *“Um sonho sonhado sozinho é apenas um sonho. Um sonho sonhado juntos é o princípio de uma nova realidade”*.



FIGURA 08 – LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS E ANÁLISE SENSORIAL DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO, CAMPUS JARDIM BOTÂNICO, SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE. UFPR, CURITIBA, PARANÁ
 FONTE: FERREIRA³

Na área foram instalados os 10 gabinetes dos docentes, duas salas para projetos e 10 laboratórios, que são: a) Tecnologia de Alimentos b) Análise Sensorial: c) Análise de Alimentos; d) Equipamentos de Precisão; e) Higiene de Alimentos; f) Pesquisa e Pós-graduação; g) Nutrição Experimental; h) Técnica Dietética; i) Educação Nutricional; j) Avaliação Nutricional.

3.9.3 Coordenadora do Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional

Ao retornar do Doutorado em setembro de 2004, quando assumi a chefia do Departamento de Nutrição (Gestão 2004/2006 e 2006/2008) percebi que estávamos com maturidade e corpo docente suficiente para propor à CAPES um Programa de Pós-graduação.

Por meio da Plenária Departamental foi indicada uma comissão formada pelo(a)s docentes: Prof^a. Dr^a. Sila Mary Rodrigues Ferreira, como Líder, Prof^a. Dr^a. Suely Teresinha Schmidt, Prof^a. Dr^a. Elenice Haruko Murate e Prof Dr. Raul von der Heyde. À comissão coube a função de indicar o nome, linhas de pesquisas, disciplinas e construir as informações para o Aplicativo para a Proposta de Cursos Novos – APCN a ser enviado à Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior Capes - CAPES. A comissão passou a fazer reuniões com uma agenda pré-definida. A primeira proposta não foi recomendada pela Capes. Com uma comissão reestruturada onde passaram a fazer parte a Prof^a. Dr^a. Sila Mary Rodrigues Ferreira, como Líder, Prof^a.

Dr^a. Suely Teresinha Schmidt, Prof^a. Dr^a. Cláudia Carneiro Hecker Kruger e a Prof^a. Dr^a. Regina Maria Vilela, a proposta foi elaborada tendo como critérios a solução das fragilidades identificadas pela comissão da Capes. Elaborada a proposta que foi enviada à área de Medicina II o Programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional - PPGSAN/SD/UFPR foi aprovado em novembro de 2010.

A construção da proposta não foi fácil, pois os professores do Departamento de Nutrição, mesmos capacitados para integrar a proposta, não tinham o perfil da produção intelectual exigida pela Capes. Para compor o corpo docente tivemos que solicitar auxílio aos parceiros vizinhos, como os Programas de Pós-graduação em Ciências Farmacêuticas, Cirurgia e Medicina Interna.

Embora o País apresentasse uma situação explícita de vulnerabilidade alimentar e nutricional, existiam poucos Programas de Pós-Graduação, no estado, que poderiam cobrir esta lacuna, considerando ainda, que no tema Segurança Alimentar e Nutricional, o PPGSAN/UFPR era o primeiro e único no Brasil. Nesse sentido, o PPGSAN não é apenas mais um curso de Pós-Graduação na UFPR, mas responde a um anseio de uma necessidade regional, estadual e nacional. O tema Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) sugere uma análise crítica-reflexiva, histórica no contexto brasileiro e também Paranaense, pois a SAN está diretamente relacionada com ações e políticas que garantam à população o direito humano à alimentação adequada.

O programa de Pós-graduação em Segurança Alimentar e Nutricional – Mestrado iniciou suas atividades em agosto de 2011. No primeiro processo seletivo houve uma demanda de 3,6 candidatos/vaga para as 10 vagas ofertadas. No segundo processo seletivo, realizado em junho de 2012, para o preenchimento das 12 vagas, a demanda foi de 2,1 candidato/vaga. Atualmente foram realizados quatro (04) processos seletivos. O programa possui 18 egressos e 26 alunos matriculados.

Com o início do PPGSAN passei acumular a atividade de docente, pesquisador, gestor – coordenador e a função administrativa da secretaria. Sim, assumi a secretaria do Programa de agosto de 2011 a julho de 2013, data que a servidora Andressa Guedes de Almeida assumiu a secretaria. Foram dois anos de multifunção: ofícios, atendimento de alunos, processo seletivo, editais, abertura de turma, matrículas, Coleta-Capes, administração da página (website) e outras demandas impostas pela função.

O cargo de Coordenador do PPGSAN permitiu um maior contato com outros profissionais envolvidos em Programas de Pós-graduação na área de Nutrição da Capes, por meio dos Fóruns Nacionais dos Programas de Pós-graduação que são realizados

anualmente em diferentes regiões do Brasil. Também juntamente com a Vice-Coordenadora, Prof^a. Dr^a. Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker participei da Reunião Anual da Capes e do Encontro Nacional do Programas da área de Ciências da Saúde.

Com a temática Segurança Alimentar e Nutricional esperamos atender profissionais de todas as áreas, pois nas últimas décadas, a educação dos profissionais da saúde tem sido reavaliada para adaptar-se às mudanças estruturais no contexto político, econômico, cultural, social e tecnológico. Assim, no PPGSAN estamos atentos à formação de profissionais aptos a elaborar e executar ações capazes de atender às necessidades da sociedade, aproximando-se dela e, com ela interagindo em busca de justiça ambiental, saúde comunitária e qualidade de vida, enquanto bens sociais indissociáveis. Nas dimensões que envolvem a alimentação e nutrição, vivencia-se o processo de transição alimentar e nutricional. É nesse contexto que o Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional – PPGSAN/SD/UFPR está inserido e tem como missão subsidiar a formação de profissionais de nutrição e áreas afins em políticas e ações de Segurança Alimentar e Nutricional.

3.9.4 Outras Atividades de Gestão

As outras atividades de gestão que ocupei (Quadro 05), mesmo relevantes, não tiveram o impacto da primeira atividade exercida nos primeiros anos de vivência na UFPR. No início, pela minha inexperiência, toda nova conquista e todo fato novo adquiria uma grande relevância. Essa experiência fortaleceu a minha formação e trouxe benefícios para as atividades posteriores. Tudo ficou mais fácil. O conhecimento dos entraves burocráticos e as dificuldades, a partir de então, não foram tão impactantes sobre as minhas atividades.

Num primeiro momento, a responsabilidade de um cargo administrativo ou a gestão, dependendo do ponto de vista, não parece ser uma função relevante. No entanto, o gestor precisa ter uma visão futurista, identificar a missão, identificar as fragilidades ou dificuldades e fazer delas uma oportunidade. São atividades muitas vezes amargas, pois, na maioria das vezes são dependentes de pessoas, de verbas institucionais ou de agencias de fomento. Mas não só como gestor o profissional deve usar o velho chavão frente aos problemas. “Se alguém lhe der um limão tente transformá-lo numa limonada para que fique mais fácil degustá-lo”! E esse foi meu lema frente às dificuldades que

surgiam. Mas meus sonhos não se tornariam realidade se não houvesse o envolvimento, comprometimento e a cumplicidade de meus pares.

Durante a minha trajetória também fui responsável pelos Laboratórios: Técnica Dietética localizado no Hospital de Clínicas, Laboratório de Tecnologia de Alimentos, Laboratório de Nutrição Experimental e Laboratório de Análise Sensorial no Campus Jardim Botânico.

3.10 ATIVIDADES DE CAPACITAÇÃO DOCENTE

Ingressei, em 1986, no programa de Pós-graduação em Tecnologia Química. Concentração Alimentos, por influência do Prof. Dr. Hilmar Adelbert Johann Fugmann, professor do mesmo programa. Durante o mestrado, por ser ainda na modalidade antiga, sem o rigor atual da CAPES, tive a oportunidade de ficar por quatro anos. No primeiro semestre, por ser um programa, relativamente novo e por atender profissionais de diferentes formações havia um nivelamento referente ao conteúdo de Engenharia. Também como a turma era pequena fui incorporada na turma subsequente para otimizar a oferta de disciplinas. Essa condição se tornou vantajosa para mim uma vez que havia tido meu primeiro filho logo após o ingresso no Mestrado. Ao retornar da licença gestante, no Departamento de Nutrição também ministrava a disciplina de Técnica Dietética II e a Disciplina de Estágio Supervisionado que me absorviam um tempo significativo da semana. Em meados de 1988, após o decreto de No. 94.664 de 23 de julho de 1987 é que pude solicitar o afastamento e finalizar em 1990 o Mestrado em Tecnologia de Alimentos com a “Dissertação Características de qualidade da farinha de cará-de-rama (*Discorea bulbifera*, L)”, sob a orientação do Prof. Dr. Gilvan Wosiack da Universidade Estadual de Ponta Grossa.

Nesse período o Departamento de Nutrição viveu momentos emocionais difíceis que repercutiram e causaram cicatrizes em muitos docentes do DNUT.

Em 2001, entendendo que o Mestrado, não era suficiente para pleitear fomento para pesquisa, senti a necessidade de cursar um Doutorado que foi realizado no Programa de Pós-graduação em Engenharia de Alimentos na UFPR, onde em 2004, sob orientação do Prof. Dr. Renato João Sossela de Freitas defendi a tese “Características de qualidade do tomate de mesa (*Lycopersicon esculentum* Mill.) cultivado nos sistemas

convencional e orgânico comercializado na Região Metropolitana de Curitiba” que resultou em 11 publicações.

3.11 PRODUÇÃO CIENTÍFICA

O início em atividade de pesquisa se deu a partir do ano de 1984 quando participei da Pesquisa “Diets de Custo Mínimo, Curitiba, Paraná”, coordenada pelo Prof. Dr. Blaz Cabalero Nunes do Departamento de Economia da UFPR, juntamente com a Profa. Dra. Suely Teresinha Schmidt do DNUT e Engenheiro Agrônomo Disionei Zampieri da Secretaria Estadual da Agricultura. O resultado da pesquisa foi apresentado no 7ª Simpósio Brasileiro de Nutrição em Niterói, Rio de Janeiro. A partir do resultado da pesquisa passamos a escrever mensalmente, durante 02 anos uma matéria à respeito do custo da alimentação no jornal da Secretaria Estadual da Agricultura.

No entanto foi durante o mestrado que comecei a escrever os primeiros artigos e apresentar trabalhos em congressos. No Quadro 06 estão os primeiros artigos publicados da minha carreira profissional.


QUADRO 06 - PRIMEIROS ARTIGOS PUBLICADOS NA MINHA TRAJETÓRIA ACADÊMICA


PRIMEIROS ARTIGOS PUBLICADOS
FERREIRA, S. M. R., SERPE, E. R. Obtenção de leite condensado a partir de uma mistura com extrato hidrossolúvel de soja e leite de vaca. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos. v.07, p.53 - 61, 1989.
FERREIRA, S. M. R., CARREÑO, R. E. S., SCHEER, A. P., SERPE, E. R., RAMIREZ, C. R. T., LULEZ, J. C., WASCZYNSKY, N. Macarrões formulados com farinha de milho pré-gelatinizada, fécula de batata e farinha de soja. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos. v.07, p.79 - 88, 1989.
FERREIRA, S. M. R., SERPE, E. R., RAMIREZ, C. R. T., CARREÑO, R. E. S., WASCZYNSKY, N. Utilização de abóbora e maçã na panificação. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos. v.08, p.10 - 17, 1990.
FERREIRA, S. M. R., SERPE, E. R. Obtenção de leite condensado a partir de uma mistura com extrato hidrossolúvel de soja e leite de vaca. Archivos Latinoamericanos de Nutrición. v.XLI, p.92 - 101, 1991.
FERREIRA, S. M. R., SERPE, E. R., RAMIREZ, C. R. T., WASCZYNSKY, N. Obtenção de macarrão tipo espaguete a partir de uma mistura com farinha de trigo e farinha de milho pré-gelatinizada. Archivos Latinoamericanos de Nutrición. v.XLI, p.102 - 110, 1991.

FONTE: FERREIRA²

3.11.1 Publicações em Revistas Indexadas

Na minha trajetória acadêmica publiquei, até a presente data, 40 artigos, alguns dos quais passo a ilustrar nas Figuras 09 e 10.





Nutr Hosp. 2014;29(3):568-574
ISSN 0212-1611 • CODEN NUHOEQ
S.V.R. 318

Original / *Nutrición enteral*

Physicochemical and nutritional characteristics of handmade enteral diets

Luna Rezende Machado de Sousa¹, Sila Mary Rodrigues Ferreira² and Maria Eliana Madalozzo Schieferdecker³

¹Graduate student in Multidisciplinary Residency in Family Health at the Federal University of Paraná, Brazil. ²PhD in Food Technology. Professor of the Graduate Program in Food Safety and Nutrition. Department of Nutrition. Department of Health Sciences. Federal University of Paraná/UFPR, Brazil. ³PhD in Clinical Surgery. Professor of the Graduate Program in Food Safety and Nutrition. Department of Nutrition. Department of Health Sciences. Federal University of Paraná/UFPR, Brazil.

Abstract

Introduction: There is an increasing use of enteral therapy at home, which reduces costs and improves patients' quality of life. Homemade food diets are being commonly used in the households of undeveloped countries, but those diets vary in composition and characteristics depending on the ingredients and preparation procedures adopted in its preparation, which influences the quality of the diet to satisfy the nutritional needs of patients.

Objective: This study aimed to formulate and determine the quality of homemade enteral diets.

Methods: An enteral diet plan was prepared by using conventional food, consisting of 6 meals, totalizing 2 liters per day, and it was adopted a proportion of 25% of solid food. The diets were analyzed for stability, viscosity, flow, pH, chemical and nutritional composition.

Results and discussion: The enteral diet plan was adequate in its physical-chemical aspects, however, it presented low percentages of adequacy, 20-53%, between the estimated and real content of macronutrients in the soup, formula used for lunch and dinner, which impaired the nutritional quality of the enteral diet plan.

Conclusions: The results showed the difficulty of establishing the nutritional content of these diets, especially when made of meat and vegetables. Therefore, it is suggested a mixed enteral therapy by using commercial diets to achieve part of the nutritional needs of the patient together with enteral diets of homemade food to supplement it and also to redeem the psychosocial values of the feeding process.

(Nutr Hosp. 2014;29:568-574)
DOI:10.3305/NH.2014.29.3.7083

Keywords: Enteral nutrition. Enteral formula. Food quality. Food analysis.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Y NUTRICIONALES DE LAS DIETAS ENTERALES CASERAS

Resumen

Introducción: Existe un creciente uso de la terapia enteral domiciliaria, lo que reduce los costes y mejora la calidad de vida para los pacientes. Las dietas elaboradas con alimentos caseros están siendo usadas comúnmente en los domicilios de los países subdesarrollados, pero estos varían en composición y características dependiendo de los ingredientes y procedimientos adoptados en su preparación, lo que influye la calidad de estas dietas para satisfacer las necesidades nutricionales de los pacientes.

Objetivo: Desarrollar y determinar la calidad de las dietas enterales caseras.

Métodos: Se elaboró un plan de dieta enteral casera, con alimentos naturales, consistente en 6 comidas, con un total de 2 litros por día, utilizando una proporción de 25% de sólidos. Las dietas se analizaron para determinar la estabilidad de su composición, viscosidad, flujo, pH, composición química y nutricional.

Resultados y discusión: Las dietas eran adecuadas en sus aspectos físico-químicos, sin embargo, presentaron bajos porcentajes de adecuación, 20 a 53%, entre el contenido estimado y real de macronutrientes en la sopa, fórmula usada en el almuerzo y la cena, que afectó a la calidad nutricional del plan de dieta enteral.

Conclusiones: Los resultados muestran las dificultades de establecer el contenido nutricional de estas dietas, sobre todo cuando son a base de carne y verduras. Por lo tanto, se sugiere una mezcla de terapia enteral casera e industrial, mediante el uso de dietas comerciales para lograr parte de las necesidades nutricionales del paciente, junto con dietas caseras para complementar y compensar también los valores psicosociales del proceso de

FIGURA 09 – ÚLTIMO ARTIGO PUBLICADO PROVENIENTE DE ESTUDO DA BOLSISTA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA LUNA RESENDE MACHADO DE SOUZA

The principle of human right to adequate food and celiac disease: advancements and challenges

Juliana Nadal¹
 Sila Mary Rodrigues Ferreira²
 Islandia Bezerra Da Costa²
 Suely Teresinha Schmidt²

¹ Department of Nutrition, Food Quality and Nutrition Area, Federal University of Paraná, Curitiba, PR, Brazil.

² Post-graduation Program in Food and Nutrition Security, Federal University of Paraná, Curitiba, PR, Brazil.

Correspondence
 Juliana Nadal
 E-mail: junadal20@gmail.com

Abstract

Celiac disease is characterized by partial or total intestinal villous atrophy, caused by gluten ingestion in wheat, rye, barley, malt and oats. In the general population, the prevalence average is about 1%. The recommended nutritional therapy is the complete removal of gluten from the diet, since this causes the symptoms regress and nutritional status is restored. This paper seeks to contextualize the food and nutrition insecurity that afflicts individuals with celiac disease, specifically with regard to the principle of the Human Right to Adequate Food (HRAF). This, in turn, establishes as a fundamental human right to food availability in quantity and quality and also values welfare, promoting the health of the entire population. However, the limited availability of products intended for celiac individuals in the market, the high cost and the gluten contamination, contribute to a constant situation of food and nutritional insecurity to holders of this special dietary need. Diet is the single most secure treatment form for this disease, enabling its control. It can be said, therefore, that the public needs actions, or even public policies to materialize this right, thus ensuring access to adequate food to this population.

Key words: Celiac Disease. Food Security. Diet. Gluten-Free.

FIGURA 10 - ARTIGO PROVENIENTE DA ORIENTAÇÃO DA MESTRANDA JULIANA NADAL

3.11.2 Livro Publicado

Escrever sobre cada um dos aspectos de minha produção científica é difícil, pois seria o romancear de cada trabalho. Por si só, cada um tem sua história e particularidade. Desta forma, descreverei um pouco a história do Livro Controle da Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I.

Esse livro surgiu em razão da necessidade e dificuldades que as nutricionistas enfrentam por ocasião do processo de seleção, aquisição e recepção de matéria-prima num sistema de alimentação coletiva - SAC. Quando não existem parâmetros definido do produto em edital de licitação, a matéria-prima adquirida pode ser substituída. Como em uma SAC é difícil realizar o controle por meio de análises químicas, a descrição das

características do produto deve ser descrita no edital, por meio da comprovação de laudo recente e por análises físicas e sensoriais conferidas na recepção. Nesse livro apresento análises rápidas que podem ser realizadas em uma pequena área com equipamentos de pequeno porte. A ilustração do livro está na Figura 03.

3.11.3 Participação em Eventos e Palestras

Ainda estudante de Nutrição comecei a participar de eventos científicos na condição de ouvinte. Depois continuei a frequentar congressos e outros eventos científicos, não com tanta frequência uma vez que nem sempre era possível, em função as atividades e dos custos que a atividade proporciona. O número de participações está na Figura 11.

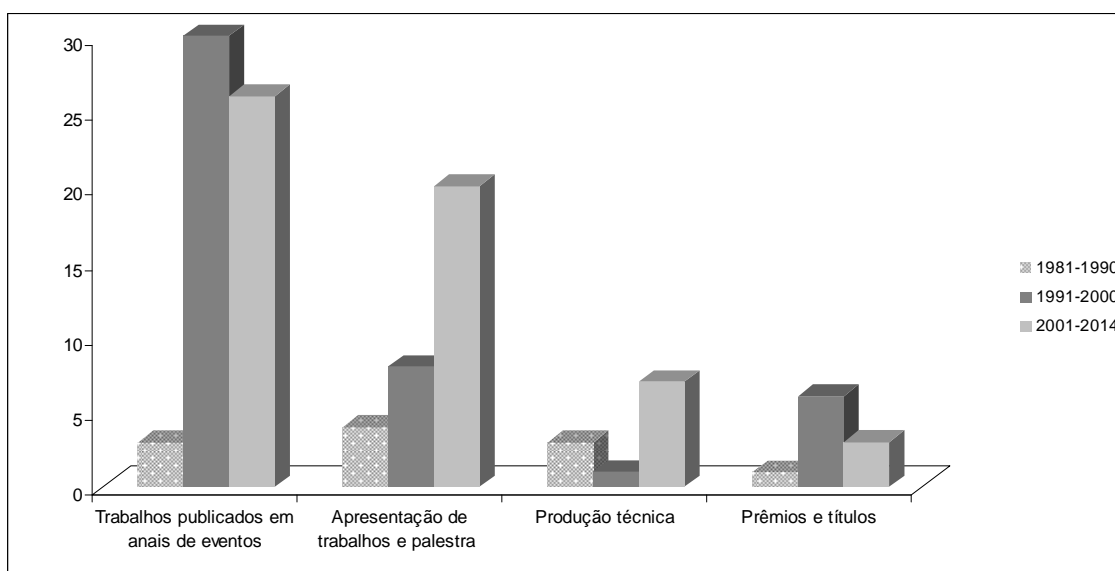


FIGURA 11 – TRABALHOS PUBLICADOS EM EVENTOS, APRESENTAÇÃO, PRODUÇÃO TÉCNICA E PREMIO E TÍTULOS

FONTE: FERREIRA²

3.11.4 Produção Técnica

Da produção técnica e pareceres que foram enumerados, na Figura 22, destaco:

- Produto desenvolvido para uma Prefeitura da região metropolitana de Curitiba: farinha mista à base de cereais para alimentação infantil - Multifarinha, 2001;
- Adição de aditivos alimentares em panetone – Trabalho realizado para uma rede de supermercado, 2004;

- Parecer sobre o Projeto de lei Nº. 363/97 que institui o Programa de Enriquecimento ou Fortificação com ferro, cálcio e iodo em alimentos da merenda escolar da Rede estadual de Ensino, 1997;
- Parecer do anteprojeto de legislação municipal de Curitiba sobre a informação que "contém glúten" em alimentos prontos para o consumo em restaurantes. Conselho de Nutricionistas do Paraná – 8ª região, 2012.

3.11.5 Prêmios e Títulos

As emoções que envolvem uma homenagem é algo inexplicável. Como já dizia Mia Couto⁸ “*Que história pode ser criada sem lágrima, sem canto, sem livro e sem reza?*” Algo como, “professora, professora, você é a nossa nome de turma ” soou em meu ouvido. Insólita e sem acreditar no que ouvia. O feito por si só me emocionou e, sabendo que se tratava da primeira turma do Curso de Nutrição da UFPR, a emoção era dupla. A turma modelo, desbravadora e acima de tudo um exemplo a ser seguido, estava ali, com muita gratidão a homenagear-me. Outras homenagens recebi, mas as que mais me emocionaram foram as recebidas dos estudantes. A relação das homenagens recebidas pode ser vista no Quadro 07.

QUADRO 07 - HOMENAGENS RECEBIDAS

HOMENAGEM	ANO
Nos 30 anos da Nutrição no Paraná da UFPR, CNR – 8ª região, Curitiba, Paraná	2010
Nos 30 anos do Curso de Nutrição da UFPR, Coordenação do Curso de Nutrição e Departamento de Nutrição da UFPR	2010
Prêmio Rio Grande do Sul - Destaque 2008, Jornal Gazeta de Alegrete, Rio Grande do Sul	2008
Em comemoração aos 20 anos do Curso de Nutrição da UFPR, Curitiba, Paraná	1999
Professora homenageada, Formandos de 1997/2 do Curso de Nutrição da UFPR, Curitiba, Paraná	1997
Patronese da Turma de 1993/1 do Curso de Nutrição, UFPR, Curitiba, Paraná	1993
Nome de Turma dos formandos de 1980/1 do Curso de Nutrição, UFPR, Curitiba, Paraná	1984

3.12 COLABORAÇÃO NACIONAL E INTERNACIONAL

No projeto “O desafio da segurança alimentar e nutricional na comunidade

escolar” financiado por meio da Chamada Pública MCTI/CNPq/MEC/Capes - Ação Transversal nº06/2011 – Casadinho/Procad (processo No. 552448/2011-7), sob minha coordenação, tem como parceiro o Programa de Pós-graduação em Nutrição da Universidade Federal de Pernambuco.

Por meio desse projeto, investimos em material permanente para o Laboratório de Análise de Alimentos, realizamos várias missões de UFPR/UFPE, mobilidade discente da UFPR, realizamos o I Seminário de Alimentação Escolar em Curitiba com a participação do nosso parceiro de Recife. No referido projeto também está previsto uma bolsa de 12 meses de doutorado que será realizado por professoras da equipe em 2015. O projeto é financiado pelo CNPq no período de 2011 a 2015.

Em setembro de 2014, representando o colegiado do PPGSAN, submetemos à análise da Capes o Projeto “Segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividade” elaborado em parceria com a Faculdade Ciências da Nutrição e Alimentação /Universidade do Porto - UP, Portugal, para concorrer no Edital N° 039/2014 - CAPES/FCT do Programa Geral de Cooperação Internacional. O resultado sairá em fevereiro. Até lá torcemos para que o projeto seja aprovado e possamos começar as missões de trabalho e de estudo.

Também estamos em fase de acordo com o Centro de Tecnologia Pós-colheita CTP - Instituto Valenciano de Pesquisas Agrárias/ Valencia/ Espanha para o projeto de pesquisa “Qualidade nutricional, fitoquímica e tecnológica de frutos da sociobiodiversidade”. Nesse projeto tem duas mestrandas e uma pós-doutoranda envolvidas e um compromisso da instituição parceira em receber alunas de iniciação científica no Programa Sem Fronteiras.

3.13 OUTRAS ATIVIDADES RELEVANTES

Além das atividades no âmbito da UFPR, fiz e faço parte das seguintes instituições e órgãos:

- Avaliadora do INEP/MEC desde 2006;
- Diretora de Congressos e Eventos da sbCTA - Regional Paraná - Biênio 2009/2010
- Membro da Comissão Nacional do 4o. Congresso Internacional de Bioprocessos da Indústria de Alimentos e X Encontro Regional Sul de Ciência e Tecnologia de Alimentos
- Coordenadora do Projeto Casadinho/Procad entre o Programa de Pós-graduação em

Segurança Alimentar e Nutricional da Universidade Federal do Paraná e o Programa de Pós-graduação em Nutrição na Universidade Federal de Pernambuco no período de 30 de dezembro de 2011 a 29 de dezembro de 2015.

- Participei da Missão do Projeto Casadinho/Procad no Programa de Pós-graduação em Nutrição na Universidade Federal do Paraná no período de 26/09 a 02/10 de 2012, na Cidade de Recife.

- Membro do Conselho Fiscal do Centro de Integração Empresa-Escola do Paraná – Curitiba, Gestão 2014-2016.

- Comissão organizadora do workshop Toxico Genomics realizado nos dias 15 e 16 de setembro no Auditório Galha Azul – Setor de Ciências da Saúde. Jardim Botânico – Curitiba/PR, Curitiba, Paraná.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Quando olho para trás vejo que o caminho percorrido não me pareceu longo, talvez pela forma com que eu tenha percorrido, não tenha percebido o tempo passar.

Chegar a esse título é algo que nunca almejei e certamente, é um desafio que consequentemente contribuirá para meu crescimento como ser humano e como professora. Afinal, como já dizia Guimarães Rosa⁹, “Mestre não é quem sempre ensina, mas quem, de repente, aprende” e neste sentido, continuarei aprendendo muito como professora, pesquisadora, pessoa e gestora. Nenhum dia é igual ao outro. Cada dia é uma nova descoberta, reflexões, idéias que surgem, atividades, emoções e frustrações, produto da vivência acadêmica que tem como pilares: ensino, pesquisa, extensão e gestão.

Ao longo na minha carreira, procurei exercer as minhas atividades com zelo, dedicação e comprometida na busca e na produção do conhecimento, de forma a representar e respeitar a instituição que me acolheu.

A busca pela realização profissional ou “pelo lugar ao sol” está relacionada com superação dos desafios, esforço, dedicação, comprometimento, trabalho e principalmente prazer e felicidade. Mas o que é felicidade? É um estado de consciência onde a pessoa se sente feliz e em paz consigo mesma. Sensação de que deu o melhor de si para os outros e para consigo mesma. Que sempre zelou pelo patrimônio do outro como se cuidasse do que é seu. Que sempre realizou suas atividades, norteadas nos princípios da ética: respeito, responsabilidade e legalidade. Assim me sinto. Com a sensação de dever cumprido. Meu sonho não se tornaria realizado se não houvesse o envolvimento, comprometimento e cumplicidade dos meus pares. Se hoje alguém me perguntasse se faria tudo novamente, responderia que sim!! Se Deus permitisse que voltasse para essa vida, faria quase tudo igual!!

Espero que a minha progressão para titular venha contribuir para a projeção do Departamento de Nutrição junto a outros Departamentos da UFPR que possuem essa categoria docente. Que o DNUT possa ser representado em órgãos do colegiado superior em todas as categorias da carreira do magistério.

Espero também que esse momento sirva de estímulo para outras colegas docentes que almejam essa progressão uma vez que chegar ao topo de uma carreira, é

além de gratificante, um merecimento que deve ser contemplado por todos aqueles que se comprometem e respeitam a instituição que os acolhe.

Para finalizar deixo o pensamento de Cora Coralina¹⁰:

*“Andei pelos caminhos da vida.
Caminhei pelas ruas do Destino -
procurando meu signo.
Bati na porta da Fortuna,
mandou dizer que não podia atender.
Procurei a casa da Felicidade,
a vizinha da frente me informou
que ela tinha mudado
sem deixar novo endereço.
Procurei a morada da Fortaleza.
Ela me fez entrar: deu-me veste nova,
perfumou-me os cabelos,
fez-me beber de seu vinho.
Acertei meu caminho.”*

REFERÊNCIAS

1. KING, M. L. Pensador. http://pensador.uol.com.br/autor/martin_luther_king/. Acesso: 20/06/2014.
2. FERREIRA, S. M. R. Currículo Lattes. Disponível em: <http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4794278J7>. Acesso: 20/06/2014. 2014a.
3. FERREIRA, S. M. R. Material fotográfico de Docentes, Nutricionistas e Técnicos. 2014b.
4. FERREIRA, S. M. R. Memória Individual e Documentos. 2014c.
5. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. A formação do nutricionista no Brasil: sinopse de estudos e diagnósticos realizados nas três últimas décadas.
6. SCHMIDT, S. T. Nossa História. Discurso proferido por ocasião dos 20 anos do curso de Nutrição. 2000.
7. CÂMARA, D. H. P. 310.9.7 – Helder Câmara. Biografia. - http://www.espiritualismo.info/helder_camara.html. Acesso: 20/06/2014.
8. COUTO M. Antes do nascer do mundo. Ed.: São Paulo: Schwarcz, 2009.
9. GUIMARÃES, R. J. Grande Sertão: Veredas. Ed.: Nova Fronteira, 2006. Brasília, 1992. 20p.
10. CORALINA C. Meu livro de cordel. Ed.: Cultura Goiana, 1976.