



16 de outubro Dia Mundial da Alimentação: Oportunidade para todos

As nutricionistas da Seção Alimentação e Nutrição da WEG consideram que o alimento deve ser um processo percebido pela óticas: nutricional, sensorial, higiênico-sanitária e recentemente, de sustentabilidade, onde muito tem se falado em aspectos energéticos e funcionais e pouco sobre o cuidados higiênicos e de qualidade microbiologica destes alimentos. Por isto, a importância e discussão deste tema na Semana da Alimentação 2012, pois todos tem o direito a terem acesso a alimentos seguros e nutritivos“, relatam.

A Seção Alimentação e Nutrição da WEG produz 16 mil refeições ao dia, distribuidos em nove refeitórios em quatro turnos, com opções de arroz integral e branco, feijão, 4 tipos de saladas, duas guarnições (sendo uma light), duas opções de carne, 08 sabores de suco, pão francês e integral e 04 opções de sobremesa, 01 elaborada e 03 tipos de fruta, temperos diversos (azeite de oliva, vinagre branco e tinto, shoyo, molho de pimenta vermelha). O quadro técnico é composto por nove nutricionistas, duas estagiárias de nutrição, cinco auxiliares técnicos de alimentos e três engenheiros de alimentos.

Durante os dias 15 a 19 de outubro de 2012, a Seção Alimentação e Nutrição da WEG S/A localizada em Jaraguá do Sul – Santa Catarina promoveu diversas atividades nutricionais, sendo o tema deste ano Segurança Alimentar. O objetivo principal desse evento foi orientar e mostrar aos trabalhadores alternativas para melhorar sua alimentação, associado ao consumo de alimentos seguros do ponto de vista higiênico-sanitário.

As atividades que envolveram a Semana da Alimentação 2012 foram:

- Avaliação do Índice de Massa Corporal e orientação através da Pirâmide Alimentar, com a participação de alunos do curso de Nutrição da região;



- Decoração do refeitórios com balões artísticos;



- Exposição de mesa com ervas frescas e secas ressaltando as função fitoterápicas e procurando estimular os colaboradores a cozinhar com temperos naturais e menos industrializados;



- Exposição temática de cozinha nas saídas dos refeitórios, com demonstração de procedimentos higienicos sanitários corretos e incorretos;
- Distribuição de material educativo;