

## RELATÓRIO DA 3ª REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO DE NUTRICIONISTAS DA AMOSC

Data: 06 de agosto de 2018.

Local: auditório da AMOSC

### 1. Pauta/deliberações:

- Capacitação para Merendeiras – devolutiva do primeiro polo: avaliação do primeiro polo de capacitação sobre “Boas Práticas na Manipulação de Alimentos” realizado em Arvoredo.
- Lançamento de proposta: 3º edição do livro de receitas- envolvimento da agricultura familiar na alimentação escolar, com receitas utilizando alimentos in natura e minimamente processados: Sugestão de parceria com o Colegiado de Agricultura da Amosc.
- Finalização do protocolo de amostras: editado conforme orientação recebida na última capacitação ficando aberto para sugestão.
- Realizar a leitura previa do Manual IQ COSAN presente no drive para discussão (trazer cardápios e computador): Vanessa explanou sobre o manual e exemplificou a partir de um de seus cardápios fazendo uma média semanal para observação dos procedimentos.

### 2. Assuntos gerais:

- Utilização do SISNUTRI criado de acordo com solicitação do colegiado;
- Check list das cozinhas: Camila enviará um modelo que poderá ser seguido pelas demais nutricionistas;
- Sugestão de capacitação sobre intolerâncias e alergias alimentares em crianças.

Chapecó, 06 de agosto de 2018.

Locenir Tereza de Moura Selivan  
Mestre em Educação e Pedagoga  
Assessora em Educação/AMOSC